

Aperitifs

Prosecco 0,1l	7,00 €
Prosecco Aperol 0,2l.....	8,50 €
Kir mit Prosecco oder Weißwein 0,1l	7,00 €
Martini Bianco oder Rosso 0,5cl	6,00 €
Campari Orange 0,4cl.....	7,00 €
Sherry-Creme (Sandermann) 0,5cl.....	6,00 €
Lillet-Mix 0,2cl.....	8,50 €
Holunder-Spritz 0,2l.....	8,50 €

Vorspeisen

02. Tagessuppe	8,50 €
03. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter	7,80 €
04. Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Cherry-Tomaten und Knoblauch-Kräuter-Creme.....	14,00 €
05. Schafskäse gebacken mit Feldsalat, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Honig-Cherry-Sauce	11,50 €
09. Carpaccio di carne – von Hand geklopftes Rinderfilet Feldsalat, Parmesankäse und Zitrone	16,50 €
11. Tapas-Teller für 2 Personen	18,00 €

Kleine Gerichte

21. Kleines-Schnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes	14,50 €
22. Fish und Chips Lachsfilet paniert mit American Wedges und Sauerrahm-Dipp	16,50 €
23. Gaucho-Steak ca. 150g zartes Rumpsteak mit frischen Steak-Pommes	22,00 €

Salate

14. Schopska-Salat mit Tomaten, Gurken, rote Zwiebeln, Schafskäse und Balsamico-Dressing.....	8,50 €
15. Beilagensalat der Saison mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, und Orangen-Kräuter-Dressing	8,50 €
16. Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Parmesankäse, und Balsamico-Dressing.....	12,50 €
17. Salatteller „Ancho“ mit Schafskäse, Parmesan, Oliven, Kapern und Balsamico-Senf-Dressing	19,00 €
18. Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen und Balsamico-Senf-Dressing	20,50 €
19. Salatteller mit gebratenen Garnelen und Balsamico-Senf-Dressing	21,50 €

Pasta und Kartoffelspeisen

30. Panzerotti mit Steinpilz-Füllung in Salbeibutter	16,00 €
32. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl.....	17,80 €
33. Tortellini mit Ricotta-Spinat-Füllung und Rinderfilet Spitzen, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl.....	28,00 €
34. Gnocchi mit frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl....	17,80 €
35. Gnocchi mit Rinderfilet-Spitzen, frischen Zucchini, Kirschtomaten und Knoblauch in Olivenöl	28,00 €



QR scannen
für die digitale
Speisekarte.

Vom Lavastein-Grill

Südamerkanische Steaks vom Black Angus-Rind (Rodeo-Ranch) – Purer Steakgenuss aus reiner Weidehaltung, gewöhnlich medium gebraten, nach Wunsch auch rare-englisch oder ganz durchgebraten (well done)

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen hausgemachte Kräuterbutter.

Steakplatte für 2 Personen

44. Rumpsteak, Filet, Duroc-Schweinefilet und Bacon (ca. 600g) mit Speckbohnen, gedämpftem Gemüse mit Sauce Hollandaise, frischen Steak-Pommes und Kräuterbutter 85,00 €

Bife „Angusto“ Rumpsteak (mit feinem Fettrand)

45. Mediano 200g 26,50 €
46. Grande 300g 34,00 €

Bife de Lomo Rinderfilet

47. Pegueno 200g 28,00 €
48. Grande 250g 33,00 €

Chateaubriand für 2 Personen

49. Rinderfilet am Stück gegrillt ca. 500g (nicht durchgebraten erhältlich) mit grünen Speckbohnen, frischen Steak-Pommes, gedämpftem Gemüse mit Sauce Hollandaise, Pfeffer- und Champignon-Rahmsauce 95,00 €

Bife „Ancho“

50. Entrecôte (fr.) Rib-Eye (engl.) 200g 26,50 €
81. Entrecôte (fr.) Rib-Eye (engl.) 300g 34,00 €

T-Bone-Steak

51. Rumpsteak und Filetstück am Knochen wie gewachsen, 600g 38,00 €

Anchos Surf und Turf

52. Rinderfilet 250g mit einer Riesengarnele, gebraten, mit Schale (ohne Kopf) 38,00 €

Beilagen

340. Süßkartoffel-Pommes 6,80 €
350. Gebackene Kartoffel mit Sauerrahm 6,80 €
351. Frische Steak-Pommes 6,50 €
352. American Wedges 6,50 €
354. Grüne Bohnen mit Speck 6,50 €
355. Sauerrahm 4,00 €
356. Saisongemüse 6,50 €
357. Rotwein-Pfeffersauce 4,00 €
358. Champignon-Rahmsauce 4,00 €
359. Sauce Hollandaise 4,00 €
360. Kräuterbutter 1,80 €
361. Sweet und Spicy-Dipp 1,80 €

Verschiedenes

75. Chicken-Steak vom Grill zwei zarte Hähnchenbrustfilets mit Rotwein-Pfeffersauce und American Wedges 21,50 €
76. Wiener Schnitzel vom Kalb (Kalbsrücken) mit frischen Steak-Pommes 27,00 €
77. Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (Oberschale) mit frischen Steak-Pommes 18,50 €
78. Champignon-Rahmschnitzel vom Schwein (Oberschale) mit frischen Champignons in Rahmsauce, dazu frische Steak-Pommes 19,50 €

Verschiedenes

73. Lammfilet ca. 280g
(Neuseeland|Rodeo-Ranch) vom Grill,
dazu gebackene Kartoffel mit Sauerrahm und
Rotwein-Pfeffersauce 33,50 €
79. Grillteller „Premium“
Duroc-Schweinemedallions, Angus-Rind,
Lammfilet und Bacon mit
gedämpftem Gemüse mit Sauce Hollandaise,
frischen Steak-Pommes,
Ajvar und Zwiebeln 32,00 €
80. Saltimbocca Ancho
Kalbsschnitzel (Natur) gefüllt mit Parmaschinken
und Salbei, in feiner Weißweinsauce
und American Wedges 28,50 €
82. Schweinemedallions
von Thüringer Duroc-Schweinen,
mit Rotwein-Pfeffersauce und
frischen Steak-Pommes..... 27,00 €

Fisch

61. Lachs-Filet
mit einem Spritzer Knoblauch-Kräutersauce,
dazu gebackene Kartoffel mit Sauerrahm... 28,00 €
62. Riesengarnelen
mit einem Spritzer Knoblauch-Kräutersauce,
dazu gebackene Kartoffel mit Sauerrahm.... 32,00 €
63. Fish and Chips
Lachsfilet paniert, mit American Wedges
und Sauerrahm-Dipp 27,00 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| 01. mit Farbstoff (en) | 08. mit Milcheiweiß |
| 02. mit Konservierungsstoff (en) | 09. koffeinhaltig |
| 03. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 04. mit Geschmacksverstärker (n) | 11. gewachst |
| 05. mit Schwefeldioxid | 12. mit Taurin |
| 06. mit Schwärzungsmittel | 13. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 07. mit Phosphat | 14. mit Süßungsmittel |

Über die in unsere Speisen enthaltenen Allergene geben wir Ihnen gerne Auskunft.
Eine Schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Dessert

85. Affogato,
aromatischer Espresso
trifft auf cremiges Vanilleeis 6,00 €
86. Beschwipster Affogato,
aromatischer Espresso, cremiges Vanilleeis
und ein Schuss Amaretto..... 8,00 €
87. Vanille Eis
mit Schokoladensauce..... 8,00 €
- Selbstgemacht**
88. Zitronen-Sorbet (je Kugel) 4,00 €
90. Tiramisu
kleine Portion 7,50 €
91. Tiramisu
große Portion 11,00 €
92. Schokokuchen mit weichem Kern
dazu eine Kugel Vanille-Eis 8,50 €
93. Heißer Apfelstrudel ca. 160g
mit Vanille-Eis..... 9,50 €
94. Dessert-Kombination
für 2 Personen 19,50 €

Kennzeichnung Allergene

- | | |
|--|--|
| 20. Glutenhaltige Getreide,
namentlich Weizen
(wie Dinkel und Khorasan-
Weizen), Roggen, Gerste, Hafer
oder deren Hybridstämme | Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecannüsse, Para-
nüsse, Pistazien, Macadamianüsse,
Queenslandnüsse |
| 21. Krebstiere wie Krebse, Garnelen,
Krabben, Hummer etc. | 28. Sellerie |
| 22. Eier | 29. Senf |
| 23. Fisch | 30. Sesamsamen |
| 24. Erdnüsse | 31. Schwefeldioxid und Sulfite
(ab 10 mg/kg oder Liter) |
| 25. Soja | 32. Süßlupinen |
| 26. Milch (einschließlich Laktose) | 33. Weichtiere (zum Beispiel
Schnecken, Muscheln, Tintenfisch
etc.) |
| 27. Schalenfrüchte, namentlich | |

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	
0,25l.....	3,50 €
0,75l.....	6,80 €
Coca-Cola	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Fanta	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Sprite	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Spezi	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Apfelschorle	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Bitter Lemon	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €
Ginger Ale	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,90 €

Säfte und Nektar

Apfelsaft	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Orangensaft	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Kirschnektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Johannisbeernektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €
Bananen-Kirsch-Nektar	
0,2l.....	2,50 €
0,4l.....	4,80 €

Kaffee und Heiße Getränke

Espresso	
klein, schwarz, kräftig.....	3,30 €
Espresso Macchiato	
mit einem Schuss Milch.....	3,80 €
Kaffee schwarz	
frisch gemahlen aus ganzen Bohnen.....	3,30 €
Schokokaffee	
mit einem Schuss Schokolade.....	4,20 €
Cappuccino	
original italienisch.....	4,20 €
Cappuccino spezial	
mit einem Schuss Schokolade.....	4,50 €
Cafè au lait	
Milchkaffee.....	4,20 €
Latte Macchiato	
Milchschaum mit einem Schuss Espresso.....	4,80 €
Kakaotraum.....	4,00 €

Bier vom Fass

Krombacher Pils (hell)	
0,3l.....	4,20 €
0,4l.....	5,30 €
Krombacher (dunkel)	
0,3l.....	4,20 €
0,4l.....	5,30 €
Krefelder	
0,3l.....	4,20 €
0,4l.....	5,30 €
Diesel	
0,3l.....	4,20 €
0,4l.....	5,30 €
Radler	
0,3l.....	4,20 €
0,4l.....	5,30 €

Flaschenbiere

Krombacher Weizen (hell) 0,5l.....	5,80 €
Krombacher Weizen (dunkel) 0,5l.....	5,80 €
Kristallweizen 0,5l.....	5,80 €
Krombacher Pils (alkoholfrei) 0,33l.....	4,20 €
Krombacher Weizen (alkoholfrei) 0,5l.....	5,80 €

Digestif

Kümmel 2 cl.....	4,00 €
Jägermeister 2 cl.....	4,00 €
Ramazotti 2 cl.....	4,00 €
Slivovic 2 cl.....	4,00 €
Julischka 2 cl.....	4,00 €
Hennessy Cognac 2 cl.....	6,00 €
Jack Daniels Whiskey 2 cl.....	4,50 €
Linie Aquavit 2 cl.....	4,50 €
Malteser Aquavit 2 cl.....	4,50 €
Williams Birne 2 cl.....	4,00 €
Grappa 2 cl.....	4,00 €
Fernet Branca 2 cl.....	4,00 €
Ouzo 2 cl.....	4,00 €
Sambucca 2 cl.....	4,00 €
Alte Marille 2 cl.....	6,00 €
Haselnuss 2 cl.....	6,00 €

Offene Weine

Weisswein

Pinot Grigio trocken 0,2l.....	7,50 €
Riesling trocken Bio – Weingut Pflüger / Pfalz 0,2l.....	7,50 €
Riesling halbtrocken Bio – Weingut Pflüger / Pfalz 0,2l.....	7,50 €
Silvaner / Pfalz Lieblich 0,2l.....	7,50 €

Rosé

Rose feinfruchtig Pfalz 0,2l.....	7,50 €
--------------------------------------	--------

Rotwein

Primitivo, trocken 0,2l.....	7,50 €
Montepulciano d'Abruzzo trocken Italien 0,2l.....	7,50 €
Malbec Mendoza, trocken Argentinien 0,2l.....	8,50 €
Blauer Portugieser / Pfalz Halbtrocken 0,2l.....	7,50 €
Kadarka Povadarie lieblich Mazedonien 0,2l.....	7,50 €

Eine weitere Auswahl an Flaschenweinen haben wir für Sie in einer gesonderten Weinkarte zusammengestellt.