



Der sonnenverwöhnte Primitivo aus Apulien besticht durch seine marmeladige Frucht, die an intensiv eingekochte Früchte erinnert. Das Geschmackspotpourri reicht über Kirsche, Pflaume, Zimt- und Vanillenoten, weich und aromatisch abgerundet mit einer warmen und konzentrierten fruchtiger Süße. Runder Abschluss.

Glas 0,2l: 6,90 €  
Flasche 0,75l: 24,00 €



Der Antinori Tignanello präsentiert in der Nase mit einem harmonischen Zusammenklang reifer roter Fruchtnoten, schwarzer Johannisbeere und Brombeere mit Anklängen an Schokolade und Süßholz. Am Gaumen ist der Antinori Tignanello reich, umhüllend und vibrierend mit seidigen, lebendigen Tanninen, die dem Wein viel Komplexität und Länge im Finale schenken.

Flasche 0,75l: 95,00 €



Dieser Amarone della Valpolicella aus dem Hause Zenato schimmert tiefrot im Glas. Aromen von roten Früchten und Pflaumen im Zusammenspiel mit Kakaonoten und einem Hauch Schokolade geben den Ton an. Am Gaumen sehr harmonisch mit dichten Aromen. Dieser Wein wirkt warm und geschmeidig, der Abgang ist lang und wird von Fruchtaromen getragen.

Die Trauben für diesen Valpolicella Classico wurden zunächst auf Strohmatten getrocknet, ehe der rund zwei Jahre dauernde Ausbau in Fässern aus französischer und slowakischer Eiche begann.

Das Flaggschiff aus dem Hause Zentao.

Flasche 0,75l: 49,50 €

G A S T L I C H K E I T L I E G T U N S A M H E R Z E N

# Unsere Steaks am Dienstag



### Holzfüllersteak

mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller

ca. 300g Rohgewicht

13,00€

### Kalbskotelett vom Karree

mit Speckbratkartoffeln, geschmorten Champignons und Zwiebeln und Salatteller

18,90 €

### Kalbsrückensteak

mit Sauce Hollandaise, Kartoffelkroketten und Blumenkohlröschen

17,90 €

### Tomahawk vom irischen Angusrind

Rohgewicht mit Baguette und Salatteller  
wahlweise reichen wir Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce

ca. 1.000g Rohgewicht

45,00€

#### Wir servieren Ihre Steaks in den folgenden Garstufen:

Garstufe	Kerntemperatur	Deutsch	Englisch
fast roh	20 °C	blau	blue rare
Kern roh	max. 45 °C	blutig	rare
innerer Kern roh	max. 55 °C	englisch	medium rare
halb durchgebraten	56–61 °C	rosa	medium
fast durchgebraten	61–68 °C	halbfrosa	medium well
durchgebraten	>68 °C	durch	well done

### „Herrentoast“

Kleines Rumpsteak (ca. 200g Rohgewicht) auf Toast mit Röstzwiebeln, und gebratenem mageren Speck an frischen Salaten mit Schmanddressing

13,50€

### „Das Klassische“

Maredo-Rumpsteak mit Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Salatteller

ca. 220g Rohgewicht

19,90€

### „Das Gesunde“

Maredo-Rib-Eye mit feurigem Knoblauchdip, Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatteller

ca. 220g Rohgewicht

19,90€

### „Das Südländische“

Maredo-Rumpsteak mit Aioli-Creme, geröstetem Baguette und Salatteller

ca. 220g Rohgewicht

19,90€

### „Das Beliebte“

Argentinisches Maredo-Rinderfilet mit Schmorzwiebeln, Kräuterbutter, Speckbratkartoffeln und Salatteller

ca. 220g Rohgewicht

22,50€

### „Das Feurige“

Argentinisches Maredo-Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce, Kartoffelkroketten und Salatteller

ca. 220g Rohgewicht

22,50€