



„Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins. Welches die drei anderen sind, darauf bin ich noch nicht gekommen.“

- Charles Baron de Montesquieu

▪ Magic Orange - Erfrischung pur nach einem harten Arbeitstag in der Fabrik	0,5l Karaffe	16,00 €
▪ ThieSecco	0,1l	4,90 €
▪ ThieSecco auf Eis	0,2l	7,90 €
▪ Martini Bianco <sup>1</sup> / Rosso <sup>1</sup>	4cl	5,50 €
▪ Ramazzotti Aperitivo Rosato	4cl	5,50 €
▪ Hugo <i>Holundersirup, ThieSecco, frische Minze, Limette</i>	0,2l	7,50 €
▪ Aperol Spritz <sup>1</sup> <i>Aperol, ThieSecco</i>	0,2l	7,50 €
▪ Spritz Veneziano <sup>1</sup> <i>Weißwein, Campari, Soda, Orange</i>	0,2l	7,50 €
▪ Aperol Royal <sup>1</sup> <i>Aperol, Cassis, Limette</i>	0,2l	7,50 €
▪ Campari Soda <sup>1</sup>	0,2l	6,50 €
▪ Campari Orange <sup>1</sup>	0,2l	7,00 €

1)mit Farbstoff 2)coffeinhaltig 3)chininhaltig 4)mit Antioxidationsmittel 5)mit Konservierungsstoffen 6)enthält Süßungsmittel 7)enthält Taurin 8)enthält Phenylalaninquelle

▪ Bouillabaisse Marseille – <i>Fischsuppe nach provenzialischer Tradition</i> Sauce Rouille, Croutons <sup>a1,b,c,d,g,i,j</sup>	9,90€	▪ Gemischter Salat <sup>i,j</sup>	5,90€
▪ Gambas al Ajillo <sup>b,c,g,j</sup>	9,50€	▪ Babyspinat mit französischem Ziegenkäsetaler, Walnüssen und Karamell-Äpfeln <sup>g,h3,i,j</sup>	9,90€
▪ Steak Tatar mit Trüffelmayonnaise, Crostini al Forno <sup>a1,c,g,j</sup>	12,90€	▪ Rucola Salat mit Pinienkernen, Sonnentomaten, Oliven <sup>h,i,j</sup> + Rinderfiletspieß	8,90€ 15,50€
▪ Tuna Tatar, Wakame (Algensalat), Homemade Potato Chips <sup>d,i,k</sup>	14,50€	▪ Caesar Cardini Salat Lattuga Salat, Parmigiano Dressing, Tomaten, Croutons, Kapern <sup>a1,g,I,j</sup> + Hühnchenspieß	10,50€ 14,90€
▪ Pulpo galizischer Art in lauwarmem Olivenöl mit Knoblauchbrot <sup>a1,d,g,i</sup>	11,90€	▪ Blattsalat Komposition mit Curry-Ingwer Dressing <sup>i,j</sup> + Garnelenspieß <sup>b</sup>	7,90€ 14,90€
▪ Carpaccio, Rucola, Parmigiano, Pinienkerne <sup>g,i,j</sup>	13,50€		
▪ Mozzarella di Bufala Campana mit Tomaten und Basilikum <sup>g,h1,i,j</sup>	12,50€		
▪ Vorspeisenteller Chef's Choice (für 2 Pers.) <sup>a1,b,c,d,e,f,g,h1,I,j,k</sup>	14,90€		

- Schwarzfederhuhn aus dem Périgord 18,90€  
(Brust mit kl. Flügelknochen), dazu Brokkoli  
und Kartoffel Sahne Püree <sup>g</sup>
  
- Paillard vom Rind (200g) 19,90€  
Rucola, Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana,  
Crostini <sup>a1,g,i,j</sup>
  
- Neuseeland Lammcarré, Strauchbohnen 32,90€  
Gemüse, gebackene Kartoffelscheiben <sup>g</sup>

- Tagliatelle mit frischem Trüffel <sup>a1,g</sup> 15,50€  
+ Rinderfilet-Spieß 22,50€
  
- Tagliatelle in 12,50€  
Steinpilzsauce á la crème <sup>a1,g,i</sup>  
+ Rinderfilet-Spieß 19,50€
  
- Tagliatelle Nero mit Wakame(Algensalat) <sup>a1,k,o</sup> 10,50€  
+ Piri Piri Garnelenspieß (pikant) <sup>b</sup> 16,90€  
+ Tuna Steak (kurz gegrillt) <sup>d,k</sup> 19,90€
  
- Grilled Halloumi 17,90€  
confierte Tomaten, Ratatouille provencal,  
Kräuterkartoffeln <sup>f</sup>

Eine Weltreise...

Großer Appetit...

Pure Leidenschaft...

Wir präsentieren die besten Steaks der Welt!



### Australien

- Tenderloin Steak (Filet)  
200g - *Lady's cut* 26,00 €  
300g 36,00 €

- Prime Rib Eye  
300g 26,00 €

### Irland

- Striploin (Roastbeef / Rücken)  
300g 26,00 €

## Spanien - Galicien

- Txogitxu Txuletón Steak (am Knochen)

(Ab 2 Personen)

Stück zwischen 1 kg und 1,5 kg

pro 100g

11,00 €

Das beste Steak der Welt

Baskisches Rindfleisch am Knochen

Fein marmoriertes Fleisch von mindestens 16 Jahre alten Milchkühen, die bereits ein langes, glückliches Leben auf den Hochlandweiden Galiciens geführt haben.

Das intensiv-aromatische Fleisch eines Txogitxu Txuletón ist zart und schmeckt nach frischem Rahm und Weideland.

Ein Steak für erfahrene Gourmets.

## Die Weltmeere

- Filets vom Loup de mer (Wolfsbarsch) 19,00 €
- TunaTech Tuna Steak 20,00 €



## United States of America

- U.S. Tomahawk Steak Black Angus (am Knochen)

(Ab 2 Personen)

Stück zwischen 0,7 kg und 1,3 kg

pro 100g

9,00 €

Intensiv und kernig

Rib-Eye Steak am Knochen

Eine feine Marmorierung und eine tiefrote Farbe zeichnen dieses besondere Stück Fleisch aus.

Es besitzt eine zarte Struktur und ist an Saftigkeit kaum zu übertreffen.

Der Knochen gibt dem Tomahawk während der Reifung und beim Grillen einen unvergleichlichen Geschmack.



TunaTech arbeitet für eine nachhaltige und umweltfreundliche Aquakultur. All unser Tuna ist zertifiziert um ein Überfischen des Tunas zu verhindern.

## Essen im echten Stil der Seifenfabrik

Bestellen Sie sich Ihren eigenen Holzkohlegrill!

*Seien Sie Ihr eigener Grillmeister und grillen Sie mit Ihren Freunde eine Auswahl an Prime Beef, Fisch, Meeresfrüchten oder Gemüse zur absoluten Perfektion. Sie kreieren Ihr eigenes Menü mit unseren verschiedenen Beilagen und Soßen und schaffen so einen unvergesslichen Abend!*

## Zur Auswahl

- Tenderloin 36,00 € pro Person  
(Filet, Chef's Cut)
- Rump Steak 25,00 € pro Person  
(Hüfte, Chef's Cut)
- Tenderloin & Rump Steak 31,00 € pro Person  
(Filet & Hüfte, Chef's Cut)
- Meeresplatte 32,00 € pro Person  
Loup de mer, Jakobsmuscheln,  
Garnelenspieß, Tuna <sup>b,d</sup>
- Vegetarische Platte 19,00 € pro Person  
Halloumikäse, Kräuterseitling, Ziegenkäsetaler,  
gefülltes Gemüse <sup>a,g,h1</sup>

## SIDES

- Homemade Potato Chips 4,90 €
- Sweet Potato Fries 4,90 €  
*Süßkartoffelpommes*
- Rosmarindrillinge 3,90 €
- Aufgeschlagenes Kartoffel-Sahne-Püree <sup>g</sup> 3,90 €
- Grillgemüse <sup>i</sup> 6,50 €
- Brokkoli mit sauce béarnaise <sup>c,g</sup> 5,50 €
- Ratatouille provençal <sup>i,j</sup> 4,90 €
- Strauchbohnen <sup>g</sup> 4,90 €

## SAUCEN

- Aioli <sup>c,g,i,j</sup> 2,50 €
- Trüffelmayonnaise <sup>c,g,j</sup> 2,90 €
- Sauce béarnaise <sup>c,g,i</sup> 2,90 €
- Kräuterbutter <sup>g,i,j</sup> 2,00 €
- Chimichurri (pikant) 2,90 €
- Homemade BBQ Sauce <sup>a1,a3,f,i,j</sup> 2,50 €



## Pizza

- |   |         |  |        |
|---|---------|--|--------|
| ▪ Finocchio<br><i>Italienische Fenchelsalami</i> <sup>a1,g,l</sup>  | 11,50 € | ▪ Brot mit Dip <sup>a1,e,g</sup>   | 2,70 € |
| ▪ Romana<br><i>Sardellen, Oliven, Kapern</i> <sup>a1,d,g</sup>  | 9,50 €  | ▪ Bruschetta <sup>a1,g,i,j</sup>   | 5,90 € |
| ▪ Speciale<br><i>Cherry Tomaten, Büffelmozzarella,<br/>Basilikum-Pesto, Rucola</i> <sup>a1,g,h1</sup>           | 12,50 € | ▪ Pizza Involtni<br><i>Chorizo, Rucola, Peperoni, Mozzarella</i> <sup>a1,g</sup> | 4,90 € |
| ▪ La Pecorina<br><i>Ziegenkäse, Birne, Feigen, Feigensenf,<br/>Walnüsse, Creme fraiche</i> <sup>a1,g,h3,m</sup> | 14,50 € | ▪ Knoblauchbrot <sup>a1</sup>  | 3,90 € |
| ▪ Bresaola<br><i>Italienischer Rinderschinken,<br/>Spinatsalat, Trüffel</i> <sup>a1,g</sup>                     | 16,50 € |  |        |
| ▪ Salmone<br><i>Lachs, Tomate, Käse, Rucola</i> <sup>a1,d,g</sup>   | 14,50 € |  |        |
| ▪ Gambaretti arrabiata<br><i>Garnelen, Paprika, Zwiebeln</i> <sup>a1,b,g</sup>                                  | 16,50 € |  |        |

*Alle unsere Pizzen werden original  
mit Mozzarella zubereitet.*

Unseren Teig bereiten wir mit Weizenmehl zu.

- Limonen-Joghurt Panacotta mit Mango-coulis <sup>g</sup> 4,90 €
  
- Crumble <sup>a1,c,g,h1</sup> 4,90 €  
*Warme Früchte mit Butterstreusel*
  
- Callebaut Mousse au chocolat <sup>c,g,h1</sup> 6,50 €  
*Belgische Zartbitter Schokolade*
  
- Pistanzienparfait-Praline <sup>c,g,h7</sup> 6,50 €  
*Und Ganache*
  
- Dessert-Komposition <sup>a1,c,g,h1,h7</sup> 12,50 €  
*Erlesene süße Köstlichkeiten für Zwei*
  
- Käse Selektion <sup>a1,g</sup> 9,50 €  
*Bleu d'Auvergne, Reblochon, Gruyère, Manchego, Brot chips*

Unsere Speisen können Spuren folgender  
deklarationspflichtiger Allergene enthalten:

- a) Glutenhaltiges Getreide, namentlich: a1) Weizen, a2) Roggen, a3) Gerste, a4) Hafer, a5) Dinkel, a6) Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h) Schalenfrüchte, namentlich: h1) Mandeln (*Amygdalus communis* L.), h2) Haselnüsse (*Corylus avellana*), h3) Walnüsse (*Juglans regia*), h4) Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), h5) Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch), h6) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), h7) Pistazien (*Pistacia vera*), h8) Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
- m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse