

## Aperitifs

<b>Rosato Mio</b> Ramazottia Aperetifo Rosato   Prosecco   Basilikum	0,1l 7.50 €
<b>Martini Royale</b> Ein Glas prickelnde Erfrischung	0,1l 7.50 €
<b>Hugo   Prosecco   Holunderblütenessenz</b> Der Klassiker mit hausgemachter Holunderblütenessenz.	0,1l 7.50 €
<b>Wild Times   Aperol   Wild Russian Berry</b> Neu und in. Einfach lecker.	0,1l 7.50 €
<b>Prosecco mit Hibiskusblüte</b>	0,1l 7.50 €

## Alkoholfreie Aperitifs

<b>Crodino   samtig   bitter</b>	0,1l 4.00 €
<b>Sanbitter   Italien im Glas</b>	0,1l 4.00 €

## Long Drinks

<b>Gin Tonic</b> Tanqueray No. Ten Gin   Goldberg Tonic Water	10.00 €
<b>Negroni</b> Campari   Wermuth   Tanqueray No. Ten Gin	10.00 €

## Weinempfehlung

### **Black Gorilla | 2013 | Frankreich |**

Am Gaumen besticht der Domaine Guinand "Black Gorilla" mit großer Fülle, Würze, geschliffenen Tanninen und gut abgestimmter Fruchtsäure. "Gut gebrüllt, Löwe" heißt es ja bei Shakespeare im Sommernachtstraum. Wir sagen besser „Gut gebrüllt, Gorilla!“

0,75 l 24.00 €



## Offene Weißweine

Riesling | 2016 | Markus Schneider

0,2l 7.50 €

Eine herrlich erfrischende Aromatik aus Eisbonbon und reifen Bananen... im Mund eine erfrischende natürliche Kohlensäure und ein zitroniges Süße-Säure-Spiel.

## Offene Rotweine

Black Gorilla | Domain Guinand | Frankreich

0,2l 7.50 €

Am Gaumen besticht der Domaine Guinand "Black Gorilla" mit großer Fülle, Würze, geschliffenen Tanninen und gut abgestimmter Fruchtsäure. "Gut gebrüllt, Löwe" heißt es ja bei Shakespeare im Sommernachtstraum. Wir sagen besser „Gut gebrüllt, Gorilla!“

2015 | Mencía 2015 Vega Montán | Spanien

0,2l 7.50 €

Im Glas ein Granatrot mit hellen Reflexen. In der Nase ein wunderschöner Duft nach Kirsch-Lollis, roten Johannisbeeren, Zwetschgen und geriebenen Mandeln. Zudem auch florale Komponenten, die am ehesten an Veilchen und Rosenblätter erinnern. Am Gaumen eine sehr schöne Mineralität und eine komplexe, durch Veilchen geprägte Wiederholung der Aromatik. Ein nur ganz leichtfüßiges Tanningerüst befindet sich in exzellenter Harmonie mit der Säure.

2015 Santa Celina Malbec | Argentinien

0,2l 7.50 €

Am Gaumen ist der Santa Celina Vina Rio Grande Malbec herrlich rassig, würzig und kraftvoll. Die Tannine halten sich bei alledem galant im Hintergrund und auch die Fruchtsäure ist perfekt abgestimmt. Ein echter Argentinier mit Rasse, Klasse und Dichte.

2008 Palacio del Burgo Reserva Rioja | Spanien

0,2l 8.50 €

Dieser ganz besondere Rotwein aus dem Hause del Burgo zeichnet sich aus durch seine rubinrote Farbe und den intensiven Duft von frischer Frucht versetzt mit einer blumigen Note. Die kräftige Struktur ist weich am Gaumen, harmonisch und sehr vielfältig. Im Abgang überzeugt er durch weiche Tannine und einen anhaltend fruchtigen Geschmack

## Suppen

<b>Hummersuppe</b> Kürbiskerncrostini   Cognacschaum	9.00 €
<b>Beef Tea</b> Fleischtortelini   Grießnockerl   Pfannkuchen	8.00 €
<b>Steakhaus</b> Zwiebelsuppe   Hummersuppe   Beef Tea	8.00 €

## Vorspeisen

<b>Carpaccio vom Wagyu-Filet</b> Parmesan   Grünzeug   Olivenöl   Baguette	23.00 €
<b>Auswahl vom Feersisch Rind</b> Carpaccio   Tatar   Beef Praline   Mini Beef Tea   Baguette	21.00 €
<b>Fassona Filet in drei Zubereitungen</b> Nussbutter   Beef Tea   Tagarashi   Baguette   Grünzeug	20.00 €
<b>Carpaccio vom hausgeräucherten Lachs</b> rosa Pfeffer   Merrettich   Butter   Baguette	14.00 €
<b>6 Weinbergschnecken</b> Grünzeug   Baguette	12.00 €

## Tatar

Vom Feersisch-Rind frisch zubereitet mit gegrilltem Brot

100 gr 17.00 €    150 gr 20.00 €    200 gr 23.00 €



<b>Pulled Pork</b> 8 Stunden über Hickory- und Eichenholz gesmoked.	12.00 €
<b>Texas Beef Rib Irish Hereford</b> Über Buchenholz gesmoked. Wunderbar würzig und zart.	21.00 €
<b>Spare Ribs Livar Schwein</b> mit Apfelholz gesmoked	18.00 €
<b>Ochsenbacke vom Irish Hereford Rind</b> Mit 3 Pfeffern mariniert. 36 Stunden bei 72 Grad im Vakuum gegart	14.00 €

## Höfener Garten Dry Aged Steaks

Für das Höfener Garten Dry Aged Beef werden nur die besten & edelsten Rinder verwendet. Das Fleisch wird von unserem Küchenchef ausgewählt und dann in unserer Kühlkammer am Knochen zur optimalen Reife gebracht.

Rumpsteak | Dry Aged | 30 Tage gereift

250 gr 30.00 € | 300 gr 34.00 € | 350 gr 38.00 €

Rib-Eye | Dry Aged | 30 Tage gereift

250 gr 30.00 € | 300 gr 34.00 € | 350 gr 38.00 €

## Höfener Garten Bone-In Steaks

60 Tage Dry Aged

Bone-in Rib-Eye ca. 700 gr | 100 gr 9 €

Das Rib-Eye am Knochen. Der Kochen gibt den Extra-Geschmack

Rumpsteak New York Cut ca. 600 gr | 100 gr 9 €

Das Rumpsteak am Knochen wie in den New Yorker Steakhäusern serviert.

Porterhouse Dry Aged ca. 650 gr | 100 gr. 11 €

Das Steak am Knochen mit besonders großem Filetanteil.

T-Bone Dry Aged ca. 650 gr | 100 gr. 10 €

Der Klassiker mit dem T-Knochen

**USA** Tomahawk Rib-Eye ca. 900 gr

Vom besten Wagyu Züchter der USA: Dan Morgan. So zart und ein Geschmack, der seinesgleichen sucht.

100 gr 13 €

## Steaks für 2 Personen

Chateaubriand 400 gr 62.00 €

Das Doppelfiletsteak nach François-René de Chateaubriand

Entrecoté double 600 gr 64.00 €

Das doppelte Rib-Eye. Vergnügen für 2 Personen

## Wagyu Filet | Das Berühmte

Vom besten Wagyu Züchter der USA: Dan Morgan. Wagyu Kobe Style Beef gilt als das beste Fleisch der Welt. Es steht für höchsten Genuss, exzellenten Geschmack und ultimative Saftigkeit.

150 gr 50.00 €      200 gr 60.00 €      250 gr 70.00 €

## Fassona Filet | Luxus für den Gaumen

Das beste Fleisch das Italien zu bieten hat. Die piemontesische Rinderrasse Fassona bietet Fleischgenuss par excellence.

150 gr 42.00 €      200 gr 52.00 €      250 gr 62.00 €

## American Filet Prime | Das Steak der Kenner

Creekstone Farms Premium Black Angus Beef. In Kansas, wo nach Western-Tradition die typischen Black Angus Rinder gezüchtet werden, deren herausragende Fleischqualität auf der ganzen Welt einen legendären Ruf genießt.

150 gr 35.00 €      200 gr 41.00 €      250 gr 47.00 €

## Irishes Hereford Prime Filet | Würzig & zart

Die irischen Rinder weiden von März bis Oktober auf frischen, grünen Wiesen. Man erkennt es am satten rot und saftigen Biss des Fleisches.

150 gr 29.00 €      200 gr 35.00 €      250 gr 41.00 €

## Pommersches Rind Filet | Dry Aged

Für das POMMERSCHE RIND werden nur die besten & edelsten Rinder ausgewählt. Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fettmarmorierung aus.

150 gr 25.00 €      200 gr 31.00 €      250 gr 37.00 €

## Argentinisches Rind Filet | Natur pur

Fleischgenuss pur! Die Rinder leben in Argentinien in unberührter, üppiger Natur. Sie bewegen sich überwiegend frei und verzehren nur das, was die Natur ihnen bietet.

150 gr 23.00 €      200 gr 29.00 €      250 gr 35.00 €

## Steakkombinationen

„Gold“   100 gr Wagyu Filet & 100 gr Fassona Filet	59.00 €
„Silber“   100 gr USA Filet & 100 gr Irisches Filet	39.00 €
„Bronze“   100 gr Pommersches & 100 gr Argentinisches Filet	31.00 €

## Aus dem Meer

<b>Steak vom gelbflossen Thunfisch</b>	26.00 €
Togarashi (japanisches Gewürz)   Meersalz   Olivenöl	
<b>Steinbutt vom Grill</b>	25.00 €
Sesam-Salz   Olivenöl	
<b>Hummerschwanz vom Grill</b>	23.00 €
Zitronenöl   Meersalz	
<b>Black Tiger Riesengarnelen vom Grill</b>	16.00 €
Togarashi (Japan   Gewürz)   Meersalz   Olivenöl	
<b>Lachsfilet vom Grill</b>	14.00 €
Teriyaki   Olivenöl	

## Grillspezialitäten

<b>Kotlett vom Iberico Schwein 250 gr</b>	21.00 €
So muss Schweinefleisch schmecken. Ein Gedicht.	
<b>Neuseländisches Lammcarré</b>	20.00 €
Saftig und rosa gegrillt	
<b>Big Green Egg Filetgrillteller</b>	25.00 €
Mit unseren Fleischspezialitäten	
<b>Entenbrust aus Frankreich</b>	16.00 €
Knusprig gegrillt	
<b>Maishähnchenbrust</b>	14.00 €
gefüllt mit Kräutern	
<b>Kalbsleber vom Grill</b>	11.00 €
medium gegrillt   Tellycherry Pfeffer	

## Beilagen

Fränkischer Butterspargel	14.00 €
Fränkischer Spargel mit Sauce Hollandaise	17.00 €
Maiskolben gegrillt mit Sesam-Salz	6.00 €
Gebratene Champignons	6.00 €
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	5.00 €
Grillkartoffelpüree	5.00 €
Kartoffel-Gratin mit Brie	7.00 €
Speckbohnenbündchen	5.00 €
Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln	5.00 €
Parmesankartoffeln	5.00 €
Bratkartoffeln	4.50 €
Pommes Frites	4.50 €
Grillgemüse	6.00 €
Knoblauchbrot	4.50 €
Kleiner Salat	7.00 €
Großer Salat	9.00 €
Hummerschwanz	23.00 €

## Saucen

Sauce Bearnaise	6.00 €
Pfeffersauce	5.00 €

## Spitzenburger vom Holzkohlengrill

Höfener Garten Cheeseburger	18.00 €
200 gr Feersisch Burger   BBQ Sauce   Mayonnaise   Comté   Pommes frites	
Höfener Garten Freesisch Rind Burger	15.00 €
200 gr Feersisch Beef Burger   Tomaten   BBQ Sauce   Mayonnaise   Zwiebelringe   Pommes frites	
Höfener Garten Pulled Pork Burger	17.00 €
Pulled Pork   BBQ Sauce   Mayonnaise   Pommes frites	

## Variationen von Frühlingsсалaten & Ihre Wahl & Baguette

<b>Filetspitzen</b>	18.00 €
Rind- & Kalbsfilet   Honig-Senf-Dressing	
<b>Entenbrust</b>	16.00 €
Nussvariationen   Apfel   Balsamico-Walnußöldressing	
<b>Hähnchenbrust</b>	14.00 €
Balsamico-Walnuß-Dressing   Pinienkerne	

## Desserts

<b>Erdbeertraum</b>	14.00 €
Limonen Panna Cotta   Erbeertarte   Mochi Grün Tee   Erdbeer-Sahne-Eis   Erdbeerlasagne   Erdbeer-Carpaccio mit Pistazien	
<b>Espresso Gourmet</b>	9.50 €
Espresso   Erdbeer-Sahne-Eis   Bayerische Creme	
<b>New York Cheesecake aus dem Buchenholzrauch</b>	7.50 €
Kirschen   Sahne	
<b>Kadayif</b>	7.50 €
frische Früchte   Himbeer-Kokos-Sorbet	
<b>Eis mit heiß</b>	7.50 €
Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne	

## American Ice Dream

<b>Wild Berry Coconut</b>	3.00 €
Himbeere-Kokos-Sorbet	
<b>Dark Knight</b>	3.00 €
Zartbitter-Schokoladeneis   Amarena-Kirschen   Kirschlikör	
<b>Lemon Star</b>	3.00 €
Limoneneis mit Knuspersternen	
<b>Strawberry Cream</b>	3.00 €
Erdbeer-Sahne-Eis	
<b>Gin-Tonic</b>	3.00 €
Wassermelone Gin	