

Liefer- und Abholkarte von Dienstag bis Samstag

Tapas-Teller - gebratene Datteln mit Bacon / Serranoschinken / Iberico Salami / Boquerones (Marinierte Sardellenfilets / eingelegte Oliven / Aioli / Entenschinken mit Feigensenf / Weißbrot - 10,0 €

„Carpaccio vom Rinderfilet“ - feines Black Angus – Rinderfilet „Cipriani Style., - 11,0 €

„Scampi Salat“ - bunte Salate mit Balsamico Dressing und gebratenen Knoblauch - Scampis, dazu eine Wasabi Creme und Weißbrot - 13,5 €

6 Stück Nürnberger Rostbratwürste mit Sauerkraut und Stampf - 9,5 €

Vegetarische Kürbis-Kartoffelpfanne mit buntem Gemüse - mit Mozzarella im Ofen überbacken - 13,5 € (vegan ohne Mozzarella)

Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofen Tomaten und gehobeltem schwarzem Wintertrüffel (vegetarisch) - 16,9 €

Spaghetti „surf & turf“ - mit Black Angus Rinderfiletstreifen, feinen Scampi, Knoblauch, Olivenöl und Strauchtomatensoße - 16,9 €

„Zürcher Art“ - zartes Kalbfiletgeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße, dazu einen Kartoffelgratin - 18,5 €

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut - 13,5 €

Fichtelgebirge - Rehbraten aus der zarten Keule, in schwarzer Johannisbeeren- Soße, serviert mit 2 Bayreuther Klößen, Preiselbeeren und Blaukraut - 15,5 €

Ofenfrisch und knusprig - unsere Gansbrust - mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße und Cassis-Blaukraut - 14,5 €

Unser Klassiker: „Wiener Schnitzel“ - 2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat - 17,5 €

„Prime Steak“ - bestes gegrilltes Roastbeef vom Black Angus Beef ca. 250 g, mit einer Jack Daniels Whiskysoße, Kartoffelgratin, Rote-Zwiebel Marmelade - 22,5 €

Liefer- und Abholkarte von Dienstag bis Samstag

Knuspriges, auf der Haut gebratenes Zanderfilet in feiner Riesling Soße, dazu ein Kartoffelstampf mit schwarzem italienischen Wintertrüffel und cremigem Blattspinat - 19,5 €

„Wild-Gambas“ - rote Wildgarnelen mit Knoblauch, Chili, Zitrone, kleinen Tomaten und Wasabi - Aioli, dazu bunte Salate und Baguette - 19,9 €

Unser Klassiker für Zwei: „Entrecoté double“ - zartes, gegrilltes Black Angus Ochsenrücken - Roastbeef ca. 500 g - serviert mit Trüffel - Bratkartoffeln, buntem Gemüse, Kartoffelgratin, Aioli, Pfeffer - Kräuterbutter und Teryaki - Bearnaise - 25,0 € pro Person

Unsere Top Empfehlung für Beef Fans:

**Rumpsteak von der alten Kuh - Rubia Gallaga - bestes gereiftes Galicien Beef – dry aged - gegrillt und serviert mit Meersalz, wildem Urpfeffer, Olivenöl, Trüffel-Kartoffelpüree und Salaten- 35,0 €
(mit ½ Hummer als surf & turf- 50,0 €)**

Kleiner, bunter Beilagen Salat - 3,0 €

„Kaiserschmarrn“ - leicht karamellisierter Kaiserschmarrn mit einer Amaretto-Vanillesoße, gerösteten Mandeln und Zwetschgenröster - 6,9 €

„Dötzer`s Cheesecake“ hausgemacht mit Kirschartig - 5,5 €

**Bitte reservieren Sie rechtzeitig oder vereinbaren einen Abhol- bzw.
Liefetermin unter Telefon 0921 7867250 oder 0171/2312076
Für die Lieferung im Stadtgebiet berechnen wir 5 € pro Lieferung!
Lieferservice unbedingt nach Vereinbarung. Änderungen unter Vorbehalt**