

## **Tapas**

Käse aus Manchego mit Feigensenf und Mandeln	3,80 €
Oliven, Peperoni und getrocknete Tomaten in Öl	2,80 €
Grüne und schwarze Oliven	2,80 €
Gegrillte Peperoni mit Knoblauch	2,80 €
Kartoffeltortilla mit Gemüse und Ei	2,80 €
Röstkartoffeln mit Knoblauch	2,80 €
Champignon mit Knoblauch gebraten	3,10 €
Gegrilltes Gemüse mit Balsamico- Creme	2,80 €
Brixtasche gefüllt mit Ziegenkäse	2,80 €
Gefüllte Samosas mit einem Mango-Ananas Dip	2,80 €
Frühlingsrolle mit Gemüse und einer süß- sauren Soße	2,80 €
Duo von Jakobsmuscheln mit Chorizo	3,80 €
Gegrillter Pulpo mariniert mit Limonensaft und Blattpetersilie	3,50 €
Gegrillte Garnele mit Kräuterknoblauch	3,50 €
Gegrillte Sardinen mit Knoblauch, Zitronen und Petersilie	3,50 €
Hähnchenbrust mit Knoblauch und Limonen	3,50 €
Gegrillte Chorizo mit weißen Bohnen und Tomaten	3,50 €
3 Datteln im Speckmantel	3,10 €
Hähnchenolivenspieß mit Tomatensalsa	3,50 €
Katalonische Hackfleischbällchen in feuriger Tomatensoße	3,80 €
Aioli	1,50 €

Dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

## Deutscher Spargel

Schaumsuppe vom Spargel mit einem Yakitorispiß	8,80 €
Flammkuchen mit Spargel, Kirschtomaten, Pinienkernen, Grana Padano und Rucola	14,80 €
Bund Stangenspargel an Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln	19,80 €
Spargelrahmgemüse mit neuen Kartoffeln	12,80 €
Geschwenkte Bandnudeln mit weißem und grünem Spargel dazu Kirschtomaten, Blattpetersilie und Rucola	16,80 €
Ragout von weißem und grünem Spargel mit Kartoffelgnocchi dazu Ziegenkäse unter der Pinienkernkruste	18,80 €
Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu ein Schnitzel vom Odenwälder Landschwein und neue Kartoffeln	28,80 €
Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu 160g argentinisches Rumpsteak und neue Kartoffeln	32,80 €
Bund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise dazu gegrilltes norwegisches Lachsfilet und neue Kartoffeln	30,80 €
Portion Sauce Hollandaise	3,50 €

**Vorspeisen/ Kleinigkeiten:**

Verschiedene Blattsalate mit Salatgurke und Kirschtomaten angemacht mit Balsamico-Jogurt-Dressing	6,80 €
Tomatisierte Geflügelkraftbrühe mit Gemüsejulienne, Hähnchenklößchen und Polentanocken	7,80 €
Badische Schneckensuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern	9,80 €
Rindertatar vom Roastbeef auf gegrillter Zucchini dazu Chilicrostinis und Kartoffelstroh	15,80 €
Rindfleischscheiben im Trüffel-Schmand mit Rucola und Pinienkernen im Eisenpfännchen serviert	17,80 €
Gegrillte Avocadohälfte gefüllt mit sautierten Kirschtomaten, Flugmango, Frühlingzwiebeln und Pinienkernen, dazu mit Zitronen-Chilimarinade angemachter Bittersalat	15,80 €

Dazu servieren wir Ihnen Baguette

**Flammkuchen:**

Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck	9,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Kirschtomaten, Mozzarella Basilikumpesto und Rucola	11,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, geräucherter Lachs, Kirschtomaten und Rucola	12,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Garnele, Knoblauch, Kirschtomaten und einem Mix von Edelkresse	14,80 €
Flammkuchen mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Pinienkerne, Honig, Kirschtomaten und Rucola	13,80 €

**Hauptgänge:**

Gemüse-Buchweizenpfanne in Kokossoße dazu eine mit Ratatouille gefüllte Tomate (vegan)	16,80 €
Mediterranes Pfännchen mit tomatisiertem Grillgemüse, Drillingen, Oliven, Peperoni und Schafskäse mit Knoblauch	17,80 €
Gegrillte Landhähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und Blattspinat auf Kräutergnocchi an Rosmarinjus	20,80 €
Saltimbocca vom Odenwälder Sous vide gegartem Schweinefilet auf Gemüse-Bandnudeln an Olivenglace	21,80 €
Schnitzel vom Jungschwein mit Bohnen-Speck-Bouquet dazu Bratkartoffeln an Bratenjus	18,80 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln dazu hausgemachte Spätzle an Rotweinsoße	23,80 €
Geschmortes Odenwälder Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle	20,80 €
Gebratenes Felchenfilet auf Kaiserschoten mit karamellisierten Staudensellerie-Risotto an Krustentiersoße	23,80 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit geschmortem Chicorée und hausgemachte Linsenravioli an Proseccosoße	24,80 €
Tranchen vom Rehrücken auf Vanillekarotten dazu geschmolzene Bandnudeln an Thymianjus	26,80 €

**Dessert:**

Eistrilogie garniert mit saisonalen Früchten	6,80 €
Espresso mit Vanilleeis und einer Bärenkatze	5,80 €
Hausgemachter Topfenpalatschinken an Apfelragout dazu Cassissorbet	7,80 €
Karamelltörtchen an Erdbeersalat und Sauerrahmeis	8,80 €
Dessertvariation „Altes Badhaus“	12,80 €
Käsevariation mit Feigensenf dazu Baguette	13,80 €

Zu ihrem Dessert empfehlen wir:

**Dessert- Süßweine**

<b><u>Deutschland</u></b>	0,05 l
Dornröschen rot, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen	5,80 €
Dornröschen weiß, süß Weingut Jean Buscher, Rheinhessen	5,80 €
<b><u>Frankreich</u></b>	0,05 l
Rogomme rot, süß Chateau de Chambert, Floressas	7,80 €
<b><u>Südafrika</u></b>	0,05 l
Ratafia weiß, süß Pierre Jourdan, Franschoek	6,50 €

---

# STEAKS & FISCH

## Vorspeisen

Carpaccio vom amerikanischen Roastbeef mit gestoßenem Pfeffer und Parmesanspäne mariniert mit Trüffelöl an einem Salatbukette	16,80 €
5 King Prawns mariniert mit Kräuter Knoblauch	16,80 €

## Dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette

## Gegrillter Fisch 200 g

Thunfischfilet medium gegrillt mit Zitronenpfeffer aromatisiert	28,80 €
Seeteufel- Medaillons mit Rosmarinbutter gegrillt	38,80 €
Fjordlachsfilet mit mediterranen Kräutern mariniert	22,80 €

## Zur Ihrem Fisch servieren wir Ihnen hausgemachte BBQ Soße, Knoblauchsoße sowie Kräuterbutter

## Wählen Sie zu Ihrem Fisch 2 Beilagen selbst

Ofenkartoffel mit Sour Cream, Steakhouse Fries, Rosmarinkartoffeln  
Grillgemüse, Kleine Blattsalatvariation angemacht mit unserem Hausdressing

Für jede weitere Beilage berechnen wir 3,80 €

# S T E A K S & F I S C H

## Steaks 300g

US Prime

Rumpsteak mit kleinem Fettrand 39,80 €

Durch den charakteristischen Fettdeckel und feiner Marmorierung erhält das Rumpsteak seinen intensiven Geschmack

Pommersches Dry Aged Beef

Rumpsteak 38,80 €

Das Besondere an diesem Fleisch ist die 4 wöchige Trockenreifung am Knochen, was die Intensivität des Geschmacks hervorhebt.

## Gegrillte Köstlichkeiten

100g US Prime Rumpsteak

100g Pommersches Rumpsteak

3 King Prawns mariniert mit Kräuterknoblauch 36,80 €

Zur Ihrem Steak servieren wir Ihnen hausgemachte  
BBQ Soße, Knoblauchsoße sowie Kräuterbutter

## Wählen Sie zu Ihre Fleisch 2 Beilagen selbst

Ofenkartoffel mit Sour Creme, Steakhouse Fries, Rosmarinkartoffeln

Grillgemüse, Kleine Blattsalatvariation angemacht mit unserem Hausdressing

Für jede weitere Beilage berechnen wir 3,80 €

Das angegebene Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht

Garstufe	Blau	Blutig	Englisch	Rosa	Halb rosa	Durch
	very rare	rare	medium rare	medium	medium well	well done
Kerntemperatur	38-45°	46-52°	53-55°	56-58°	60-72	Ab 73°

Liebe Gäste,  
 soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bei unserem Servicepersonal.  
 Unser separater Allergienordner gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten