



Small Plates & Fingerfood

Süßkartoffel-Pommes mit Dipps	€ 6,90
Hausgemachte Wedges mit Dipps	€ 6,90
Avocado Toast, Ricotta, Zitrone, Basilikum	€ 9,90
Geschmorter Ziegenkäse, Chili-Tomatensauce, Thymian	€ 9,90
Thunfischtatar, Avocado, Mango, Spicy Sriracha (Chilisauce)	€ 12,90
Ganze Gambas in der Schale gebraten, Aioli	€ 12,90

Salads

Caesar's Salad mit Caesar-Dressing Römersalat, Croutons, Parmesan	€ 9,90
... mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	€ 15,90
... mit gebratenen Lachswürfeln	€ 16,90
... mit gebratenen Rinderstreifen	€ 18,90
American Salad mit Ranch-Dressing oder Balsamicodressing Blattsalate-Mix, Kirschtomaten, Mais, Kidneybohnen	€ 9,90
... mit Blue Cheese und gebratenem Speck	€ 13,90
... mit gebratenen Hühnchenbruststreifen	€ 15,90
... mit gebratenen Lachswürfeln	€ 16,90
... mit gebratenen Rinderstreifen	€ 18,90

Pasta

Tagliarini in Käsesauce und frittiertem Rucola	€ 11,90
Tagliarini in Käsesauce mit Lachswürfeln	€ 16,90
Tagliarini in Käsesauce mit Rinderstreifen	€ 18,90
Ziegenkäseravioli mit Datteln, Gemüse und Walnüsse	€ 11,90

Alle unsere Speisen können allergene Inhaltsstoffe enthalten.
Bitte sprechen Sie uns an !

Spare Rips & Chicken Wings

Chicken Wings (5 Stk) - hot or mild – mit Krautsalat	€ 9,90
Spare Rips (500g) in BBQ-Sauce mit Krautsalat	€ 12,90
Portion Süßkartoffel-Pommes oder Wedges dazu	+€ 3,50

Burger

Der Klassiker	
220g US-Primebeef im Sesambrötchen, Tomate, roten Zwiebel, Gurke, Salat	€ 14,90
Der Andere	
220g US-Primebeef im Briochebrötchen, Avocado, rote Zwiebeln, Salat	€ 14,90
Big Pig	
Pulled Pork im Sesambrötchen, Sweet-Chili, Tomate, Gurke, Salat	€ 12,90
Ziegenpeter	
Ziegenkäse im Briochebrötchen, Honig, Tomaten, Birne, Salat	€ 12,90
Portion Süßkartoffel-Pommes oder Wedges dazu	+€ 3,50

US-Prime Beef

Auf den unendlichen Steppen und Weiden im US-Bundesstaat Nebraska leben die Rinderherden in für europäische Verhältnisse unvorstellbarer Freiheit und liefern perfektes Fleisch für die amerikanische Steakkultur. Das Fleisch dazu kommt von den kraftstrotzenden Angus-Rindern aus dem mittleren Westen.

Marinierte Flanksteaks 200g (Rippensteak)	€ 22,90
Das Flanksteak stammt aus dem unteren Rippenbereich des Rindes. Der oval förmige Flank-Cut kommt aus den USA und wird dort schon lange für seinen intensiven Geschmack geschätzt. Der Bauchmuskel ist flach und sehr fein marmoriert und hat eine lange Faser. Bei Feinschmeckern und BBQ-Fans ist das Bavette sehr beliebt, weil es trotz des geringen Fettanteils äußerst intensiv im Geschmack ist.	
Sirloin Steak 250g (Hüftsteak)	€ 24,90
Die Steakhälfte gilt als das feinste Teilstück aus der Keule. Wir verwenden ausschließlich das Kernstück der Hüfte, das besonders mager und fast ohne Marmorierung in die Pfanne kommt. Für Freunde magerer Steaks immer die erste Wahl.	
Ribeye Steak 250g (Entrecôte)	€ 28,90
Das Entrecôte (franz.: entre = zwischen, côte = Rippe) wird auch Zwischenrippenstück oder im Englischen Ribeye-Steak genannt. Es stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das „Steak der Kenner“. Charakteristisch ist das deutlich sichtbare Fettagge. Das Fleisch ist marmoriert und fettdurchwachsender als z.B. Rumpsteak, Hüfte oder Flanksteak und ist daher ganz besonders saftig und geschmackvoll.	

Alle Steaks wahlweise mit Süßkartoffel-Pommes oder Wedges und Pfannengemüse oder Salat

Fish

Atlantik-Lachsfilet mit Kräutertomate und Süßkartoffelpüree	€ 19,90
Thunfisch-Steak mit Kräutertomate und Süßkartoffelpüree	€ 24,90

Sweets & Cheese

Cookie and Cream Eisbecher	€ 6,50
Nuts in Heaven mit Apfelkompott	€ 6,50
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis	€ 7,50
New York Chocolate-Cheesecake	€ 7,50
Kleiner Käseteller mit Trauben Walnüssen und Feigensenf	€ 8,50

USA Wein

Kalifornien Napa Valley **Chardonnay** Beringer Founders Estate

Kräftiges Gelb. Das Bouquet ist fruchtbetont mit Noten von reifen tropischen Früchten, edlem Eichenholz, etwas Vanille und Brioche. Am Gaumen zeigt er sich saftig, seine feine Cremigkeit verleiht ein wunderbares Mundgefühl, reife, intensive Frucht, perfekt integriertes Holz, angenehmer Nachhall, klassisch kalifornischer Stil, modern und elegant interpretiert.

0,15L Glas im Restaurant	€5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€24,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50



Washington State **Chardonnay** Chateau Ste Michelle *

Klares Strohgelb mit hellgoldenen Glanzlichtern, elegantes Bouquet mit feiner Balance von aromatischer Frucht (saftige Zitrusfrüchte, etwas Banane) und zart würzigen Fassnoten, saftig, kraftvoll, würzig, mit lebhaft frischer, doch zugleich weicher Säure und perfekt eingebundenem Holz, aromatische Zitrusfrucht auch am Gaumen, dazu feine Kräuternoten (Thymian), sehr elegant mit sehr guter Länge.

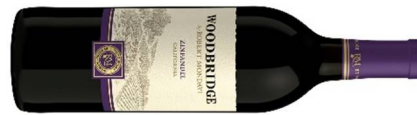
0,15L Glas im Restaurant	€5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50



Kalifornien Napa Valley **Zinfandel** Robert Mondavi Woodbridge *

Glänzendes Dunkelrot mit purpurnem Glanz, aromatisch vielschichtiges, klassisches Zinfandel-Bouquet von reifen Wildkirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, dunkler Schokolade und pfeffriger Würze, sofort wunderschön zugänglich, sanft und vollmundig mit samtweichem gereiftem Tannin und viel saftiger Rebsortenfrucht.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90



Kalifornien Napa Valley **Cabernet-Sauvignon** Beringer Founders Estate

Sattes Granatrot im Glas, viel süßliche Frucht, in der Nase Aromen von Cassis, Waldbeeren, Gewürzen und Vanille. Rund und saftig im Mund mit feinem Biss, weichen Tanninen, kühl am Gaumen und guter Länge.

0,15L Glas im Restaurant	€5,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€26,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€12,50
6er Karton außer Haus	€67,50



Washington State **Merlot** Stimson Estate Cellars (Chateau Ste Michelle) *

Glänzendes Rubin- bis Purpurrot, im Bouquet viel reife Frucht (Kirschen und Pflaumen), feine, leicht erdige Gewürznoten mit Anklängen von Eichenholz, Vanille, Butterkaramell und Lakritz, am Gaumen saftig, rund und ausgewogen, sanft strukturiert, mit frischer Kirsch und Beerenfrucht, im Finale feinwürzig mit zartem Toast und Vanille und dezenten Röstaromen.

0,15L Glas im Restaurant	€4,80
<u>0,75L Flasche im Restaurant</u>	<u>€22,50</u>
0,75L Flasche außer Haus	€8,50
6er Karton außer Haus	€45,90



* Diese Weine sind leider erst ab Mittwoch 05. Juni verfügbar !

USA Craft Beer

Hawai **Golden Ale** Kona Big Wave 4,4% Vol.*

Das Kona Big Wave (große Welle) ist ein leichtes Golden Ale mit goldener Farbe, begleitet von einer cremigen Schaumkrone. Ein unglaublich intensiver Duft nach Maracuja verwöhnt die Nase und lässt die Vorfreude auf den ersten Schluck steigen. Anfänglich zeigt sich ein deutliches Hopfenaroma, welches später durch intensive Noten aus Maracuja und Passionsfrucht unterstützt wird. Im Abgang kommt eine leichte Karamellnote zum Vorschein und unterstreicht das Hopfenaroma. Ein sehr gut ausbalanciertes Zusammenspiel zwischen Aromen aus Hopfen und Früchten.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80
0,33L Flasche außer Haus €3,50
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



Hawai **Pale Ale** Kona Fire Rock Craft Beer 5,8% Vol.*

Dunkel amberfarben durch den Röstmalz mit zarter Schaumkrone, duftet malzig süß, röstig mit erfrischendem Zitrus. Im Mund fruchtig erfrischend mit mild malzigen Karamell- und Röstnoten. Sehr zarte florale Hopfennoten machen das Bier einen Hauch exotisch. Im Abgang zeigt es sich herber, trocken und mild bitter mit dezent fruchtiger Basis.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80
0,33L Flasche außer Haus €3,50
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



Kalifornien **Indian Pale Ale Tropical Torpedo** Sierra Nevada Brewing Comp 6,7% Vol.*

Dieses Indian Pale Ale leuchtet bernsteinfarben und duftet nach tropischen Früchten : Mango, Passionsfrucht, Papaya und Maracuja. Dazu gesellen sich dezent süßliche Malzaromen und Hopfenbitternoten. Ein Bier für den Sommer.

0,33L Flasche im Restaurant €5,80
0,33L Flasche außer Haus €3,50
inklusive 0,25€ Glas-Einweg-Pfand



Zur Craft Beer Revolution in den USA führte vor über 20 Jahren v.a. der schlechte Ruf amerikanischer Biere. Denn das Bier aus Übersee schmeckte nicht nur den Deutschen, sondern auch den Amis selbst nicht wirklich. Damit hätte man sich dort vielleicht irgendwann resignierend arrangiert, dann aber kamen geschmacksaffine Hopfen-Nerds in den 90ern darauf, ihr eigenes Garagenbier zu brauen - mit neuen Zutaten, viel Aroma und mehr Wumms. Aus den Garagen wurden kleine Hallen, aus den Hallen wurden Brauhäuser und so zog das handwerklich gebraute Kreativbier in die Brauereien ein. Seither gewinnen die Amis zig Preise für ihre IPAs, ihre Pale Ales und sogar für deutsche Bierstile wie das Weizen. Das Ganze hat natürlich Folgen für den Biermarkt: 2013 lag der US-Marktanteil von Craft Beer bei knapp acht Prozent. Handwerklich gebrautes Bier sorgt für einen derart enormen Umsatz in den USA, dass die ursprünglichen Home Brewer von damals inzwischen für nostalgische Gefühle in der Szene sorgen und wieder einen eigenen Trend prägen. (© www.craftbeerstore.de)

Pale Ale (englisch für blasses Ale-Bier) ist eine Biersorte aus relativ hellem Malz. Sie gehört zur Familie der aus England stammenden Ales. Pale Ales werden in unterschiedlichen Bierstilen gebraut, etwa in der Variante des etwas stärkeren India Pale Ale IPA. Die Begriffsbildung geht auf das frühe 18. Jahrhundert zurück, als man den hellen Charakter durch Trocknen des Malzes mit Koks erreichte. Anfang des 19. Jahrhunderts war das Pale Ale in England breit etabliert, seit Entstehen der US-Craftbeer-Bewegung Mitte der Neunziger wächst der Marktanteil in den USA stetig. American Pale Ale unterscheidet sich v.a. durch intensivere Hopfung und damit intensiveren Geschmack vom englischen Pale Ale.

*** Wir servieren unser Craft Beer im Weinglas !**