

## ***Suppen***

***Apfel-Selleriecremesuppe mit gebackenen Blutwurstpralinen***

***5,50€***

***Ochsenconsommè mit Markklößchen und dicken Gemüsestreifen***

***5,50€***

***Asiatische Maiscremesuppe mit Ingwer, Koriander und***

***gebratener Garnele***

***6,50€***

## ***Vorspeisen***

***Carpaccio vom Pfälzer Saumagen der Metzgerei „Hambel`s“ aus***

***Wachenheim mit Kartoffelvinaigrette***

***und Feldsalatbouquet***

***9,50€***

***Roh marinierter Thunfisch (super Sashimi) mit hausgemachter***

***Sojasoße, Wasabi und eingelegtem Ingwer***

***14,50€***

***Marinierter Fenchel-Birnensalat mit Walnüssen***

***und Roquefortkäse***

***10,50€***

## ***Salate***

***Kleiner Beilagensalat***

***4,50€***

***Großer gemischter Salat mit Balsamicodressing***

***8,50€***

***Salatteller „Hockenheim“ gemischter Salat mit  
sautierten Champignons***

***11,50€***

***Salatteller „Melbourne“ gemischter Salat mit Rinderstreifen***

***13,50€***

***Salatteller „Monaco“ gemischter Salat mit gebratenen Garnelen***

***14,50€***

## ***Fleisch***

***Geschmorte Ochsenbäckchen mit buntem Gemüse***

***der Saison und Kartoffelstampf***

***14,50€***

***Original Wiener Schnitzel vom Kalb, mit Kartoffel- und Gurkensalat***

***15,50€***

***Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuter-Senfkruste, Ratatouille  
und Rosmarinkartoffeln***

***20,50€***

## ***Fisch***

***Steinbeißerfilet mit Spinat, gemischtem Reis und Safranschaum***

***16,50€***

***Pulpo a la „Gallega“ mit Kartoffeln und Mojo Mojo***

***22,50€***

## ***Vegetarisch / Vegan***

***Couscous-Frikadellen mit Käse, Kichererbsenpüree und Salatbouquet***

***(vegetarisch)***

***13,50€***

***Gebratenes Tofusteak mit Tomatenmarmelade und Zucchini Gemüse***

***(Vegan)***

***14,50€***

## ***Dessert***

***Sorbetvariation mit frischen Früchten***

***6,50€***

***Warmes Schokoladenküchlein mit pochierter Birne und Vanilleeis***

***7,50€***

***Käseauswahl von der Käserei Müller in Hockenheim mit Feigensenf***

***8,50€***

**Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.**

# ***Steakkarte***

## ***Rumpsteak „Black Angus“ (Australien)***

***180gramm\* 19, 50€***

***250gramm\* 24,50€***

## ***Entrecôte „Black Angus“ (Australien)***

***250gramm\* 22, 50€***

## ***Rinderfilet „Black Angus“ (Australien)***

***180gramm\* 29,50€***

***250gramm\* 36,50€***

## ***Tomahawk Steak vom Rind für 2 Personen (Nordirland)***

***ca. 800-900gramm\****

***24,90€ pro Person***

***(Bitte beachten Sie, dass die Zubereitungszeit für das  
Tomahawk Steak  
ca. eine Stunde beträgt)***

***\*Alle Gramm-Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht***

## ***Beilagen***

<b><i>Süßkartoffelsticks</i></b>	<b><i>3,50€</i></b>
<b><i>Rosmarinkartoffeln</i></b>	<b><i>3,50€</i></b>
<b><i>Buntes Gemüse</i></b>	<b><i>4,00€</i></b>
<b><i>Beilagen Salat</i></b>	<b><i>4,50€</i></b>
<b><i>Cole Slaw</i></b>	<b><i>3,50€</i></b>
<b><i>Kartoffel-Gurkensalat</i></b>	<b><i>3,50€</i></b>
<b><i>Maiskolben</i></b>	<b><i>2,50€</i></b>

## ***Soßen***

<b><i>Sauce Bernaise</i></b>	<b><i>2,50€</i></b>
<b><i>Pfeffersoße</i></b>	<b><i>2,50€</i></b>
<b><i>Kräuterbutter</i></b>	<b><i>2,00€</i></b>
<b><i>Jus</i></b>	<b><i>2,50€</i></b>

