



## VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN

Caesar Salat vom Little Jam, Sardellen, Parmesan, Croûtons	EUR	12,50
mit gegrillten Garnelen	EUR	15,50
mit gegrillten Hühnerbruststreifen	EUR	15,50
mit gegrillten Rinderfiletspitzen	EUR	15,50
Rindstartar   klassisch		
Kapern, Sardellen, rote Zwiebeln, Wachtelei, Butter, Toast	EUR	18,00
Thunfischtartar mit Guacamole und Soja-Ingwer Marinade	EUR	25,00
Burrata auf Oxshenherztomaten und Basilikum-Pesto	EUR	15,00
Carpaccio vom Rind mit Basilikum-Pesto, Rucola, und Olivenöl	EUR	16,00
Klare Rindssuppe mit Frittaten und Gemüse Julienne	EUR	6,50
Knoblauch Creme Suppe mit Schwarzbrot Croutons	EUR	7,00
Französische Zwiebelsuppe	EUR	7,00

Gerne servieren wir auch einen Sampler aus unseren Vorspeisen (ab 2. Personen)  
Rindstartar, Thunfischtartar, Carpaccio, Burrata  
EUR 29,00 pro Person

## HAUPTSPEISEN UND FISCH

Woody Burger	EUR	22,00
saftiges Rindfleisch Patty, Cheddar, Zwiebel, Speck Salat, Tomaten, Gurken, Woody Sauce		
Lachsforellen Filet auf Kräuter-Risotto, getrocknete Tomaten	EUR	28,00
Tagliatelle mit Steinpilzrahmsauce, Pekannuss mit Rinderfilet Streifen	EUR	19,00
	EUR	26,00
Kalbsschulterbraten, Kichererbsen-Kartoffel-Püree, Wurzelgemüse	EUR	41,00

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

# STEAKS AND MORE

Zu jedem Steak servieren wir **eine Beilage und eine Sauce** Ihrer Wahl.

Flank Steak | 300g EUR 47,00  
[Flank Steak aus dem unteren Rippenbereich unterhalb des Filets]

Rumpsteak | 300g EUR 45,00  
[Steak aus der flachen Beiried]

Rib-Eye-Steak | 300g EUR 45,00  
[Steak aus dem Rostbraten, ohne Knochen]

Filet Mignon | 300g EUR 47,00  
[Steak aus dem Filet]

Chateaubriand 500g EUR 79,00  
[Doppellendensteak aus dem Filet]

T-Bone Steak 600g EUR 69,00  
[Steak aus der Beiried mit Knochen und mittelgroßem Filetanteil]

Surf and Turf EUR 59,00  
[Filet Mignon mit Riesen Garnele]

## To Share

Porterhousesteak 800g für 2 Personen EUR 89,00  
[Steak aus der Beiried mit Knochen und großem Filetanteil]

Woodys Steak Sampler (ab 2 Personen) EUR 63,00 pro Person  
[200g Flanksteak, 200g Rib-Eye Steak, 200g Rumpsteak, 200g Filet Mignon]

## BEILAGEN | SALATE | GEMÜSE

EUR 5,00

\*\*\*\*\*

Süßkartoffelfries	Wok-Gemüse*
Steak Fries	Spinat
Rosmarinkartoffeln	Cole Slaw
Süßkartoffel-Laibchen	Gemischte Blattsalate
Knoblauchbrot	Pilze (Champignons, Austernpilze)
Kräuter-Risotto	

\*Paprika, Karotten, Brokkoli  
Champignon, Zuckerschotten

## SAUCEN

EUR 3,50

\*\*\*\*\*

Portweinsauce  
Pfeffersauce  
Sauce Bernaise  
Chimichurri  
Chipotle Aioli  
Café de Paris Butter  
Zwiebel BBQ Sauce  
Tomaten-Chili-Salsa

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

Rare = Sehr rotes Fleisch kalter Kern

Medium rare = Rotes Fleisch warmer Kern

Medium rosa = Fleisch kein Blut mehr

Medium well = Zartrosa Kern

Well done = Kein rosa Kern

## GOOD TO KNOW

### BLACK & BLUE

Außen geröstet, innen kalt und roh

### RARE / STARK BLUTIG

Das Fleisch wird kräftig angebraten.

Es erreicht dabei im Inneren eine Maximaltemperatur von 45° C und ist damit noch roh.

### MEDIUM RARE / BLUTIG

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze gebraten, sodass es im Kern bis auf etwa 55° C erhitzt wird. Es erscheint dadurch immer noch blutig.

### MEDIUM / ROSA

Das Fleisch wird bei mittlerer Hitze „auf den Punkt gegart“. Es weist im Inneren eine Temperatur von maximal 65° C auf und ist von außen nach innen gleichmäßig rosa gefärbt.

### MEDIUM / WELL DONE

Das Fleisch wird auf kleinem Feuer langsam gebraten, sodass es im Kern nur noch ganz leicht rosa ist. Es hat im Kern eine Temperatur von etwa 85° C.

### WELL DONE

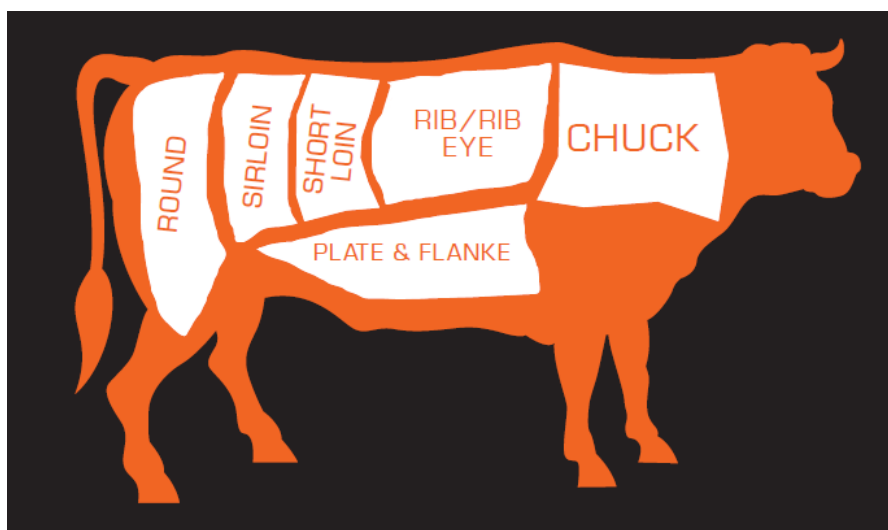
Durchgebraten/ Grau

(Bei dieser Garstufe übernehmen wir keine Verantwortung)

\*\*\*\*\*

Allergenekennzeichnung

Unser Serviceteam offeriert Ihnen gerne auf Nachfrage unsere separate Allergen Karte.



Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.

## DESSERT

„Panna Cotta“ aus griechischem Joghurt mit frischen Waldbeeren	EUR 10,50
Milkschokoladen Mousse   Tonkabohnen mit gesalzenem Karamelleis	EUR 10,50
Crème Brûlée mit Pistazieneis	EUR 10,50
Himbeer-Pistazien Tarte mit Himbeer Sorbet	EUR 10,50
Schwarze Ribisel Mousse mit schwarzem Sesambiskuit und Schwarze Ribisel Sorbet	EUR 10,50

Gerne servieren wir auch eine Dessertvariation.  
(Milkschokoladen Mousse, Crème Brûlée, Tarte, Ribisel Mousse)

EUR 35,00

AFFOGATO Espresso, Vanilleeis	EUR 4,00
ESPRESSO MARTINI Espresso, Stolichnaya Cristal, Kaffeelikör	EUR 11,00
MARILYN MONROE Bailey´s, Rum, Kaffeelikör, Sahne	EUR 11,00

Für Gedeck mit Brot und verschiedenen Aufstrichen erlauben wir uns EUR 2,50 pro Person zu verrechnen.