

STARTER

Bruschetta Tomaten auf geröstetem Brot	9.5	
Bruschetta mit Gorgonzola, Walnüsse und Honig	11.5	
Knackiger Romanasalat Himbeerdressing, Pinienkerne, Walnüsse und Feta-Crumble	12.8	
Burrata auf Ratatouille und Paprikacreme	16.8	
Thuna-Nori-Bisquit Türmchen mit Sushireis, Knackige Gurke, Thunfisch-Avocadocreme ^{f)}	19.8	
Vitello tonnato dünn geschnittene Kalbsscheiben mit Thunfischcreme ^{f)}	18.8	
Gebratene und marinierte Rotebeete, Karotten, Paprikacreme, Ricotta	14.8	
Achtender Vorspeisenvariation für 2 Personen p./P.	14.8	

BOWLES

Ceci-Bowl mit Avocado, Mais, Datteltomaten, Kichererbsen, Oliven, Gurke und Feta	15.8	
Green-Bowl mit Edamame, Broccoli, Gurke, grüner Spargel, Wakame und Avocado	14.8	
Aloha-Bowl Sushireis, Avocado, Macadamia, Wakame, Mango, Frühlingszwiebeln, Sesam	14.8	

SALATVARIATIONEN

Kleiner gemischter Salat mit Balsamico-Olivenöl Dressing ^{g), c), f)}	7.2	
Kleiner Caesars Salat mit Knoblauch-Croutons, Anchovis, Parmesanspähen ^{g), c), f)}	8.8	
+ Groß	4.0	
+ Hähnchenbrust	6.8	
+ Frischer Lachs	7.8	
+ Sashimi Thunfisch	7.8	

FANG DES TAGES

Fragen Sie nach unserem Fang des Tages.



SUPPEN



Fragen Sie uns nach unserer Tagesempfehlung

INCREDIBLY DELICIOUS MENU

DRY AGED BEEF

Fragen Sie uns nach unserer Auswahl!

PASTA

Gnocchi mit Babyspinat in Weißwein-Limette-Parmesansoße	17.8	
Fileja Calabrese (frische Pasta) mit Salsiccia	16.8	
Spaghetti aus dem Parmesanlaib ¹⁾ mit schwarzem Trüffel	14.8	
+ 7.0		
Tagliatelle al Limone mit frischem Thunfischwürfel	19.9	
Ravioli mit Ricotta, Kirschtomaten, Rucola und Parmesanspäne	18.9	

ACHTENDERS LEIBGERICHTE



Maishähnchen ^{c), i), m)} in Limetten-Weißwein, Biomaispüree, Ratatouille-Gemüse	25.8
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat ^{e), g), h)}	28.8
Calamarata Napoletana Calamari & Garnelen in Weißwein-Kirschtomatensoße mit Ringnudeln ^{f), c)}	27.8
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Kalbsmaultasche ^{f), c), a)}	33.8
Kalbsinvoltini gefüllt mit Ricotta-Spinat , in grüner Pfefferrahmsauce, mit grünem Spargel ^{f), a)}	34.8

SAUCEN

Hausgemachte Barbecuesauce ^{2), 8), 12), 13)}	1.0
Pfeffersauce ^{f)}	1.0
Chimichurri	1.0
Bratenjus	1.0
Chipotte Mayonaise	1.0

BEILAGEN

Frische Pommes	5.2
Süßkartoffel Pommes	6.2
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand ^{f)}	6.8
Getrüffelte Parmesan-Pommes ^{a) f)}	6.8
Grillgemüse	6.8
Bratkartoffeln	6.2
Ratatouillegemüse	6.8

ACHTENDER STEAKS

ANGUS BEEF TATAR NACH ART DES HAUSES

mit Salatbukett, Spiegelei und geröstetem Brot

Kleine Portion 100g	19.8
Große Portion 180g	29.8

PRIME BEEF

von Rindern die 3-5 Monate vor der Schlachtung mit Weidegras, Mais und Heu gefüttert werden

Roastbeef 220g	29.8
Filet 220g	36.8
Ribeye 300g	36.8

IRISCHES HEREFORD

die Rinder wachsen im freien an salziger Luft auf und ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras

T-Bone 550-600g	p/100 Gramm 9.5
------------------------	-----------------



User: Achtender Passwort: startwifi



ALLERGENE
a) Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Hafer, 3-Roggen, 4-Gerste, 5-Dinkel) b) Krebstiere
c) Eier d) Fische e) Erdnüsse f) Milch, Lactose g) Senf h) Soja i) Sulfite j) Schalenfrüchte
k) Weichtiere l) Sellerie m) Sesamsamen n) Lupinen

INHALTSSTOFFE
1) mit Farbstoffen 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmittel 4) geschwefelt
5) mit Geschmacksverstärker 6) geschwärzt 7) mit Phosphat 8) mit Süßungsmittel
9) mit Nitritpökelsalz 10) chininhaltig 11) koffeinhaltig 12) Säuerungsmittel 13) Stabilisatoren

STARTERS

Bruschetta tomatoes on toasted bread	9.5	🌿
Bruschetta with Gorgonzola, walnuts and honey	11.5	🌿
Crisp romaine lettuce, raspberry dressing, pine nuts, walnuts and feta crumble	12.8	🌿
Ratatouille towers, burrata and paprika cream ²	16.8	🌿
Tuna nori biscuit towers with sushi rice, crunchy cucumber and tuna avocado cream ^f	19.8	
Vitello tonnato of thinly sliced veal with cream of tuna ^f	18.8	
Roasted and marinated beetroot, carrots, paprika cream, ricotta ^{m,d}	14.8	🌿

BOWLS

Ceci bowl with avocado, corn, date tomatoes, chickpeas, olives, cucumber and feta	15.8	🌿
Green bowl with edamame, broccoli, cucumber, green asparagus, wakame and avocado	14.8	🌿
Aloha-Bowl with Sushireis, Avocado, Macadamia, Wakame, Mango, Frühlingszwiebeln, Sesam	14,8	🌿

OUR SALADS

Small mixed salad with balsamic olive oil dressing ^{g,c,f}	7.8	🌿
Caesars salad with garlic croutons, sundried tomatoes, flakes of parmesan ^{g,c,f}	8.8	🌿
+ Big	4.0	
+ Chicken breast	6.8	
+ Fresh salmon	7.8	
+ Sashimi tuna	7.8	

CATCH OF THE DAY

Ask about our fresh daily catch.

SOUPS



Ask us about our daily recommendation

INCREDIBLY DELICIOUS MENU

DRY AGED BEEF

Ask about our selection

PASTA

Gnocchi with baby spinach in white wine-lime-Parmesan sauce	17.8	🌿
Fileja Calabrese noodles with spicy sausage	16.8	
Spaghetti served from a wheel of hollowed-out Parmesan cheese ¹⁾ with black truffle	14.8	🌿
Tagliatelle al Limone with fresh tuna cubes	+7.0	
Ravioli with ricotta cherry tomatoes, rocket and parmesan shavings	18.9	🌿

ACHTENDERS SPECIALS



Corn-fed chicken ^{c) i) m)} in lime white wine, organic corn puree and ratatouille vegetables	25.8
Wiener Schnitzel Viennese-style saddle with Potato cucumber salade.) ^{g) h)}	28.8
Calamari and shrimps in white wine and cherry tomato sauce with ring noodles	27.8
Roast beef with onions and fried potatoes	33.8
Veal involtini filled with ricotta spinach, in green pepper cream sauce, green asparagus ^{f) a)}	34.8

SAUCES

Barbecue sauce ^{2) 8) 12) 13)}	1.0
Pepper sauce ^{f), a)}	1.0
Chimichurri ^{2) 3)}	1.0
Jus	1.0
Chipotte Mayonaise	1.0

SIDE DISHES

Frehly fries	5.2
Sweet potato chips	6.2
Baked potatoes with herb sour cream ^{f)}	6.8
Truffled parmesan fries ^{a) f)}	6.8
Grilled Vegetables	6.8
Fried potatoes	6.2
Ratatouille vegetables	6.8

VEGGIE BURGER ^{a), f), g), 12)}

Vegetable burger with avocado (guacamole), tomato, cucumber, rocket, salad garnish and a fluffy brioche bun 13.8 🌿

Prime Beef Cheeseburger ^{12) 2) c) g) a) f) 1)}

180g minced prime beef, burger sauce salad garnish, tomato, cucumber, onions, cheddar cheese served in a fluffy brioche bun 14.8

+ Jalapenos	1.0
+ Cheddar	1.5
+ Fried egg	2.0
+ Bacon	2.0

ACHTENDER STEAKS

OUR SIGNATURE ANGUS BEEF TARTARE GARNISHED

with salad, fried egg and toast

Small portion 100g	19.8
Large portion 180g	29.8

PRIME BEEF

from cattle fed on pasture, corn and hay for 3-5 months before slaughter

Roast beef 220g	29.8
Filet 220g	36.8
Ribeye 300g	36.8

IRISH HEREFORD

the cattle are reared outdoors in a salty atmosphere and feed purely on clover, meadow herbs and grass

T-Bone 550-600g	p/100 Gramm 9.5
------------------------	-----------------

INGREDIENTS
1) with colourants 2) with preservatives 3) with anti-oxidants 4) sulphurated 5) with flavour enhancers 6) with colour retention agents 7) with phosphates 8) with sweeteners 9) with nitrite pickling salt 10) containing quinine 11) contains caffeine 12) acidifying agents 13) stabilisers

ALLERGENS
a) Cereals containing gluten (1- Wheat, 2- Oats, 3- Rye, 4- Barley, 5- Spelt) b) Crustaceans c) Eggs d) Fish e) Peanuts f) Milk, lactose g) Mustard h) Soya i) Sulphite j) Nuts k) Molluscs l) Celery m) Sesame seeds n) Lupins

User: Achtender Passwort: startwif

