



ACHTENDE

FÜR LEIB UND SEELE.

KLEINE GAUMENFREUDEN.

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und unserem Hausdressing g), e)	5,8
Kleiner Caesars Salat, Knobli-Croutons, getrocknete Tomaten und Parmesan d), e), g)	7,8
Champignons in Balsamico mit Parmesan auf Rucola a), f)	9,8
Karamellierter Ziegenkäse mit gebratenem Gemüse, Rucola und Basilikum-Pesto f), e)	10,8
Achtenders Mediterrane Antipasti f), j), 7)	12,8
Thunfisch Tataki im Sesamantel auf Wasabi-Kartoffelsalat und Curryöl m), d), 12)	15,8

SUPPEN.

Thai-Kokossuppe: leicht pikant mit Gemüse f)	6,8
Karotten-Ingwersuppe mit Garnele f), b)	7,8

SALATVARIATIONEN.

Großer bunter Salat mit mariniertem Rohkost g), e)	8,8
_mit gebratener Hühnerbrust	14,8
_mit gebratenem Gemüse und gebackenem Feta g), e), f)	14,8
Caesars Salat mit Knobli-Croutons, getrockneten Tomaten und Parmesanspähen d), e), g)	9,8
_mit gebratener Hühnerbrust	14,8
_mit drei Riesengarnelen	16,8

ACHTENDERS LEIBGERICHTE.

Geschmälzte Maultaschen a), f), f) rein vom Kalb mit Butterzwiebeln und Kartoffelsalat	14,8
Rostbraten vom Angusrind (220g) mit Filderkraut, Maultasche f), Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	24,8
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (180g) mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	19,8

PASTA UND RISOTTO.

Tagliatelle al Salmone 1), 2) - Bandnudeln in cremiger Tomatensauce mit Räucherlachs	12,9
Safranrisotto mit Gemüse f) der Saison	14,8
Spaghetti mit schwarzem Trüffel aus dem Parmesanlaib a), f)	16,8

BEILAGEN.

Stißkartoffel Pommes	4,8
Getrüffelte Parmesan-Pommes a), f)	4,8
Kartoffelpüree f)	4,8
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand f)	4,8
Frisches saisonales Gemüse	4,8
Drei gebratene Riesengarnelen b)	7,8

FANG DES TAGES.

Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Fang. Frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet.

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

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

ALLE PREISE IN EURO



ACHTENDERS BURGER.

VEGGIE BURGER (Gemüsebratling 12) mit Avocado, Tomate, Gurke g), Rucola, getrüffelte Parmesan 2) -Pommes, Salatgarnitur und fluffiger Brioche Bun a))	14,8
PRIME BEEF CHEESEBURGER (180g gehacktes Filet, Burger-Sauce 12), 2), e), g), a), Salatgarnitur, getrüffelte, Parmesan 2) -Pommes, Cheddar-Käse 1) und fluffiger Brioche Bun)	18,8
ACHTENDER BURGER (180g gehacktes Hirschfleisch, Salat, Tomate, Röstzwiebeln, Preiselbeermayo e), g), 8), 12), f), a), getrüffelte Parmesan-Pommes, Salatgarnitur und fluffiger Brioche Bun)	18,8
NEW YORKER BURGER (180g saftiges Rindfleisch aus der Region, Pastrami g), a), geschmälzte Zwiebeln, Rucola, Tomate und Gorgonzolasauce f), Sesam Bun und Pommes Frites)	18,8

ANGUS BEEF TATAR.

Frisch zubereitet und nach Art des Hauses mit Salatbukett, Spiegelei und geröstetem Brot.	
(kleine Portion) 120g	16,8
(große Portion) 220g	23,8

ARGENTINISCHES ANGUS.

Das argentinische Angus Rind ist ein qualitativ äußerst hochwertiges Fleisch. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist besonders zart.

ROASTBEEF (zart und fein marmoriert) 220g	22,8
FILET (butterzart und fein marmoriert, sehr mager) 220g	29,8

AUSTRALISCHES PRIME BEEF.

Dieses besonders zarte Fleisch stammt aus Australien. Die Rinder werden 3-5 Monate vor der Schlachtung mit Weidegras, Mais und Heu gefüttert, was nicht gerade den Fleischpreis senkt, aber dem Geschmack und der hohen Qualität zugute kommt. Für Steak-Liebhaber eine Wohltat.

RIB EYE (der Klassiker mit dem Fettkern) 300g	34,8
FILET (butterzart und fein marmoriert) 220g	34,8

IRISCHES HEREFORD.

Das Fleisch dieser Rinder ist sehr aromatisch im Geschmack. Die Rinder wachsen im Freien an salzhaltiger Luft auf. Sie ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras. Auf Silo- und Kraftfutter sowie zusätzliche Vitamine wird verzichtet.

T-BONE (am Knochen mit kleinem Filetanteil) 550g - 600g	34,8
---	------

DAZU SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER 2), f) UND GEMÜSE DER SAISON



VOLLENDUNG

LECKERSCHMECKER.

GRAPPA.

Barolo, Rocche dei Manzoni	2cl	6,5
Barolo, Paolo Conterno	2cl	5,4
Moscato, Berta	2cl	5,4
Nebbiolo, Berta	2cl	5,4
Prosecco Vecchia	2cl	4,5
Sarpa di Poli Riserva, Poli	2cl	6,5

OBSTBRAND.

Himbeergeist	2cl	3,0
Kirschwasser	2cl	3,0
Mirabellen	2cl	3,0
Obstbrand	2cl	3,0
Williamsbirne	2cl	3,0
Zwetschgenwasser	2cl	3,0
Hahn's Edel-Williams	2cl	4,2

BITTER & LIKÖR.

Fernet Branca	2cl	3,0
Averna	2cl	3,0
Ramazotti	2cl	3,0
Jägermeister	2cl	3,0
Amaretto	2cl	3,0

COGNAC.

Hennessy X.O	2cl	12,8
Hennessy Fine de Cognac	2cl	5,8
Rémy Martin VSOP	2cl	4,8

BRANDY.

Carlos 1	2cl	4,5
Vecchia Romagna	2cl	4,0



SÜSSER ABSCHLUSS.

Drei Kugeln hausgemachtes Eis aus dem Lautertal	6,5
Vanille-Schokolade „Surprise“ mit Crumble und heißer Schokisauce	8,5
Trilogie von Belgischer Schokolade	8,9
Crème brûlée mit Tahiti Vanille und einer Kugel Sorbet von Lautertal	7,8

ALLE PREISE IN EURO