


VORSPEISEN / STARTERS

- 1 **AVOCADO & SHRIMP**_(H,B,D,E,L) **14,90**
mit Cocktailsauce
(avocado and shrimps with cocktail sauce)
- 2 **GARNELEN-CHILLI-KNOBLAUCH-SC**_(G) **17,90**
(giants prawns fried in garlic-chili-oil)
- 4 **STEAK TARTAR** **18,90**
(Dünn geschnittenes Angus Rinderfilet)
- 5 **FRITTIERTE CALAMARI RINGE** **14,90**
Mit Aioli-Dip-(Freid calamari-rings-Aioli)
- 3 **TAGLIATA TOSCANA** **17,90**
Rinderfiletstreifen auf Rucola
mit Kirschtomaten Grana Padano
(fine cut beef on arugula
with cherry tomatoes ond Grana Padano)
- 34 **BUFALA MOZZARELLA**_(C,2,6,11) **14,50**
Büffel-Mozzarella auf Babyspinat und
Prosciutto
(buffala mozzar. on baby spinach and
prosciutto)
- 35 **CARPACCIO MAREMMA**  **17,50**
vom Arg. Prime Beef mit Rucola
und Grana Padano
(carpaccio of Arg. Prime Beef
with rocket salad and Grana Padano)
- 39 **TAPAS MAREMMA**_(H,G,I)  **19,90**
Garnelen mit Knoblauch-Chili/ Calamariringe/
Sardellen/Pimientos De Padron/Aioli-
Sauce/geb.Champ.
(prawns with garlic-chili/fried calamari/
fried anchovies/pimientos de padron/aioli
sauce fried mushroom)

PASTA / ITALIAN PASTA _(A,B)

- 50 **PENNE GAUCHO**_(C) **15,90**
Mit Ragout vom Argentinien Beef
(short pasta with ragout of Prime Arg. Beef,
- 52 **FETTUCCINE AL SALMONE** _(G) **16,90**
Bandnudeln in Rahm-Sauce(long thin egg-
pasta with salmon in cream sauce)
- 15 **SPAGHETTI MIT GARNELEN**_(H) **18,90**
und Knoblauch scharf (with prawns in garlic
chili sauce)

SUPPEN / SOUPS

- 30 **TOMATEN-CREME-SUPPE** **6,50**
(tomato cream-soup)
- 32 **GOULASCHSUPPE**₍₄₎ **10,50**
vom Rind und Kalb
(goulash of beef and veal)
- 33 **FISCHSUPPE MAREMMA**  **13,90**
feine Fischsuppe
(fresh fish soup)

SALATE / SALADS

- 41 **GRIECHISCHER SALAT** **10,50**
(GREEK SALAD WITH SHEEP CHEESE)
- 42 **BUNTER SALAT** **7,50**
(mixed salad)
- 43 **EISBERG SALAT** **6,90**
mit Gurken und Mais
(iceberg lettuce with cucumbers and corn)
- 44 **TOMATEN SALAT** **6,90**
mit Zwiebeln
(tomato salad with onions)
- 46 **CAPRESE**_(C) **9,00**
Mozzarella, Tomaten & Basilikum
(mozzarella, tomatoes, basil)
- 47 **RUCOLA SALAT** **9,90**
Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano
(arugula, cherry tomatoes,
Grana Padano cheese)
- 48 **CAESAR'S SALAT** **16,90**
mit tranzierter Hähnchenbrust
(with trached chicken breast, egg, bread
croutons, on romana salad)

Dry Aged HEREFORD PRIME IRISH BEEF



T-Bone Steak (Premium-Rind aus Irland 21 bis 28 tag Dry-aged) **ca.600 gr. 65,00**

CHIANINA BEEF



T-Bone Steak Chianina (Premium-Rind aus der Toscana 21 tag Dry-aged) **ca. 600 gr. 79,00**

Rumpsteak **250 gr. 33,50 300 gr. 39,50 400 gr. 49,90**

Tomahawk Steak **ca.1200 gr. 130,00**

BEILAGE: Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm

GARNISH: Baked potatoe with herbal sour cream

TO SHARE ARG.FILET 200gr/ARG.RUMPSTEAK 200gr/ARG.HÜFTSTEAK 200 gr 72,00

Mit Ofenkartoffel/Kräutersauerrahm/Salat

ARGENTINE PRIME BEEF vom Lavastein-Grill



BEILAGEN: Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

ARGENTINE PRIME BEEF from the lava stone grill

SIDE DISHES: Baked potatoe with herbal sour cream

60 RUMP HÜFTSTEAK 200gr. 19,90 250 gr. 23,90 300 gr. 32,90 400 gr. 42,90

61 STRIPLOIN RUMPSTEAK 250 gr. 27,90 300 gr. 34,90 400 gr. 44,90

62 RIPEYE ENTRECOTE 250 gr. 31,90 300 gr. 36,90 400 gr. 46,90

63 TENDERLOIN FILET 200 gr. 29,90 250 gr. 36,90 300 gr. 48,90 400 gr. 59,90

64 CHATEAUBRIAND 350 gr. 59,00 500 gr. 75,00

NEBRASKA PRIME ANGUS BEEF vom Lavastein-Grill



BEILAGEN: Ofenkartoffel mit Kräuterrahm

NEBRASKA PRIME ANGUS BEEF from the lava stone grill

SIDE DISHES: Baked potatoe with herbal sour cream

65 NEW YORK RUMPSTEAK 250 gr. 31,00 300 gr. 38,00 400 gr. 48,00

66 COWBOY RIB EYE 250 gr. 38,00 300 gr. 48,50 400 gr. 58,00

67 Mr. PRESIDENT FILET 250 gr. 47,00 300 gr. 56,00 400 gr. 69,00

Wir grillen jedes Fleischstück nach IHREM WUNSCH.We grill each piece of meat to YOUR WISH.

***English** (innen roh-rot/außen kross) ***Medium** (innen rosa) ***Well done** (innen durch)

Alle Gewichtsangaben der Fleischstücke beziehen sich auf das Rohgewicht!!!

All weights of the meat pieces are based on the gross weight!!!

FLEISCHSPEZIALITÄTEN / MEAT SPECIALS

- 13 SALSICCIA TOSCANA** **14,90**
4 frische Metzgerwürste vom Grill + Bratkartoffeln
(4 Italian-butchers sausages from the lava stone grill + fried potatoes)
- 16 SCHNITZEL PFEFFERSAUCE VOM SCHWEIN** **18,90**
mit Pommes frites
(with French fries)
- 19 WIENERSCHNITZEL "VOM KALB"** **24,50**
mit Bratkartoffeln
(from calf with fried potatoes)
- 22 BEOUF STROGANOFF** **22,90**
mit Champignons und Reis
(beef Stroganoff with mushrooms sauce and rice)
- 17 SCHNITZEL "BAUERN-ART VOM SCHWEIN (2,6)** **22,00**
Mit Speck, Zwiebel und Spiegelei Bratkartoffeln
(with bacon, onions and fried egg, fried potatoes)
- 24 MAREMMA GRILL** **24,90**
2xLammkotelett+1xRinderspiess+1xSalsiccia+Hähnchenbrust+Ofenkartoffel
(grill dish with 2pc.lamb chops+1pc.Arg.Prime Beef spike+1pc.italian
Butchers sausage+chiken breast +Baked potatoe)
- 25 HÄHNCHENBRUSTFILET VOM LAVASTEINGRILL** **18,90**
mit Pommes frites
(chicken breast filet from the lava stone grill with french fries)

Je Beilagenänderung 1,50 € Aufpreis.

Each supplement change 1,50 € surcharge.

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE in Speisen:

1) Konservierungsstoffen 2) Geschmacksverstärker 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) gewachst 6) Süßstoff 7) Phosphat 8) Nitritpökelsalz
A) glutenhaltiges Getreide B) Schalen- und Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Laktose H) Schalenfrüchte L) Sellerie
M) Senf N) Sesamsamen O) Sulfite P) Lupinen

ZUSATZSTOFFE & INHALTSSTOFFE in Getränken:

1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Süßungsmittel-Aspartam 4) Phosphat 5) Chinin 6) Koffein 7) Taurin 8) Laktose
9) Sulfite

Alle Preisangaben sind in EURO/€inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

SURF & TURFS VOM LAVASTEIN-GRILL

BEILAGEN: Tagesgemüse und Gauchospotatoes

SURF & TURF from the lava stone grill

SIDE DISHES: vegetables of the day and gauchospotatoes

- 68 ARGENTINIE PRIME BEEF-HÜFTSTEAK (220gr.)TRIFFT 2 BLACKTEIGER-GARNELEN 28,90**
(ARG.PRIME BEEF-STEAK (220gr.) MEETS 2 BLACK TIGERS)
- 69 ARGENTINE PRIME BEEF-Filet (200 gr.) TRIFFT 1 BLACKTIGER-GAMBAS 36,90**
(ARG. PRIME BEEF-FILET (200 gr.) MEETS 1 BLACK TIGERS PROWNS)
- 70 US BEEF-Filet (200 gr.) TRIFFT 1 BLACKTEIGER-GAMBA 42,90**
(US BEEF-FILET (200 gr.) MEETS 1 BLACK TIGERS PROWNS)

NEW ZEALAND PRIME LAMB VOM LAVASTEIN-GRILL



BEILAGEN: Tagesgemüse und Bratkartoffeln

N.Z.L PRIME LAMB from the lava stone grill

SIDE DISHES: vegetables of the day and fried potatoes

- 53 LAMMKOTELETT VOM GRILL 28,90**
(Lamb Chops)
- 55 LAMMKAREE 34,90**
mit frischen Kräutern
(with fresh herbs)

***English** (innen roh-rot/aussen kross) ***Medium** (innen rosa) ***Well done** (innen durch) Alle Gewichtsangaben der Fleischstücke beziehen sich auf das Rohgewicht!!!
All weights of the meat pieces are based on the gross weight!!!

FISCH VOM GRILL / GRILL FISH

BEILAGEN: Tagesgemüse und Salzkartoffeln

SIDE DISHES: vegetables of the day and salt potatoes

- 12 BABY CALAMARI (1) 18,90**
(Babycalamaris)
- 6 LACHSSTEAK_(G) 24,90**
(salmon steak)
- 7 ZANDERFILET 22,90**
(pike perch filet)
- 8 DORADE 24,90**
(grilled Dorade)
- 10 BLACK TIGER RIESENGARNELEN VOM GRILL_(H) 22,90**
(Black Tiger Giant prawns from the grill 4 Stück) (4 pc.)
- 11 FISCHTELLER MAREMMA (G.I.H) 29,00**
(1xLACHSFILET+BABYCALAMARI+ZANDERFILE+GAMBAS)
(1 PC.SALMON+BABYCALAMARI+PIKE PERCH+BLACK TIGERS PRAWNS)

BEILAGEN / SIDE DISHES

100	MÖHREN (carrots)	4,50
102	BROCCOLI (broccoli)	4,50
103	BLATTSPINAT (spinach leaves)	5,50
104	PIMIENTOS DE PADRON (pimientos do padron' green sugar baby pepper)	8,50
105	BRATKARTOFFELN (fried potatoes)	4,50
106	GAUCHO POTATAS (Gaucho potatoes)	4,50
107	OFENKARTOFFEL mit Kräutersauerrahm (baked potatoe with herb sour cream)	4,50
110	SALZKARTOFFELN (salt potatoes)	4,50
111	REIS (rice)	4,50
112	POMMES FRITES (French fries)	4,00
113	BEILAGE SALAT (side salad)	5,90
114	GEMISCHTES GEMÜSE (mixed vegetables)	7,50

SAUCEN / SAUCES (C)

121	BERNAISE-SAUCE (Bernaise sauce)	4,00
123	ROTWEIN-SAUCE (red wine sauce)	4,00
124	CHAMPIGNON-RAHMSAUCE (mushroom cream sauce)	4,00
125	GREEN PEPPER-RAHMSAUCE (green pepper cream sauce)	4,00
126	HUMMER-SAUCE (lobster sauce)	4,00
127	SAUERCREME (sour cream)	3,50
128	CHIMICHURRI (chimichurri)	3,50
129	KRÄUTERBUTTER (herb butter)	1,50

DESSERTS / DESSERT

84	PANNA COTTA	8,90
	mit flambierten Himbeeren (cream pudding with flambeed raspberries)	
85	APFELSTRUDEL	8,90
	warm mit Vanillesauce (applecake hot with vanilla sauce)	
86	SCHOKOSOUFFLÉ	8,90
	warm mit Vanillesauce (chocolate souffle hot with vanilla sauce)	
87	CREME BRULEE	8,90

EIS / ICE CREAM

80	SORBETTO AL LIMONE	8,90
	Zitronensorbet mit Prosecco übergossen	
81	TARTUFO NERO	8,90
	Tartufoeis schwarz (black truffle chocolate ice)	
82	CASSATA AFFOGATO	8,90
	mit Amaretto übergossen (Sicilian ice cream cake with Amaretto topped)	
83	GELATO VANIGLIA	8,90
	Vanilleeis mit Himbeeren (vanillia ice with raspberries)	

APERITIVI - APERITIF

Sherry	5cl	5,00
Portwein	5cl	6,00
Martini	5cl	6,00
Cynar	5cl	6,00
Campari Soda	5cl	7,90
Campari Orange	5cl	8,90
Sekt	0,1l	6,90

ALKOHOLFREI.GETRÄ

Coca-Cola ^{1,3}	0,2l	3,50
Fanta ^{2,3,7}	0,2l	3,50
Selters Classic	0,25l	3,00
Selters Still	0,25l	3,00
Apfelsaft	0,3l	4,00
Orangensaft	0,3l	4,00
Bitter Lemon ^{2,6,7}	0,2l	3,50
Tonic Water ^{2,6,7}	0,2l	3,50
Selters Classic	0,75l	7,80
Selters Still	0,75l	7,80
Apfelschorle	0,3l	4,00
Vio Schorle	0,33l	4,50
Apfel/Rhabarber/Johannisbeeren		

BIERE

Jever Pils	0,3l	4,00
Jever Pils	0,5l	6,00
Schlösser Alt	0,3l	4,00
Schlösser Alt	0,5l	6,00
Alkohlfreies Bier	0,33l	4,00
Weizenbier	0,5l	6,50
Weizenbier (Alkoholfrei)		6,50
Staropramen	0,3l	4,50
Staropramen	0,5l	6,90

VINI -OFFENE WEINE

Pinot Grigio	0,2l	7,90
Chardonnay	0,2l	7,90
Lugana	0,2l	8,90
Rose	0,2l	7,50
Primitivo	0,2l	8,90
Montepulciano	0,2l	7,90
Malbec	0,2l	9,40
Lambrusco	0,2l	6,90

BRANDY- COGNAC

Vecchia Romagna	2cl	7,50
Ramy Matin	2cl	8,90
Cardenal Mendoza G.R	2cl	12,50
Hennessy Vsop	2cl	10,90
Carlos Primero G.R	2cl	10,50
Jack Daniels	2cl	8,90
Jameson	2cl	7,90
Johnny Walker Red	2cl	7,50
Chivas Regal	2cl	7,50
Tullamore Dew Irland	2cl	7,50
Bourbon Whisky	2cl	7,50
Johnny Walker Blavk	2cl	8,90

SPIRITUSEN

Grappa	2cl	5,00
Grappa Vecchia	2cl	7,00
Fernet	2cl	5,00
Amaretto	2cl	5,00
Sambuca	2cl	5,00
Ramazotti	2cl	5,30
Averna	2cl	5,30
Jägermeister	2cl	4,00
Killepitsch	2cl	4,50
Limoncello	2cl	4,20
Bailey`s	2cl	5,50
Amareto di Saronno	2cl	4,50

WARME GETRÄNKE

Espresso	3,20
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	4,20
Kaffee	3,20
Tee	3,20
Irish Coffee	9,50
Espresso Martini	9,50

LONGDRINKS

Moscow Mule	9,90
Cuba Libre	8,90
Rosato Mio Spritz	8,50
Mojito	9,50
Lillet	8,90
Hugo Spritz	8,90
Limoncello Spritz	8,90
Prosecco Aperol	8,90