

VORSPEISEN | STARTERS

BEEF TATAR	16€
gehacktes Rinderfilet, Cornichons, Kapern, Basilikum und Parmesan Chopped premium beef, cornichons, capers, basil and parmean	
RINDERCARPACCIO	16€
Basilikumpesto, getrocknete Tomaten, Oliven und Parmesan Beef carpaccio, basil pesto, dried tomatoes, olives and parmesan	
ASIATISCHES THUNFISCHTATAR	16€
Zwiebel, Wasabi, Soja und Sesam Asian tuna tartar with onion, wasabi, soy & sesame	
BURRATA	12€
Frischkäseart, Tomatenvariation, unser Pesto Burrata cheese, variation of tomatoes, our pesto	

SUPPEN | SOUPS

KRÄFTIGE RINDSSUPPE	6€
mit Nudeln Beef consomme with noodles	
SPARGELCREMESUPPE	6€
mit Buttercroûtons Asparagus creamy soup with butter croutons	

SALATE | SALADS

CAESAR SALAT	
Knackiger Salat, Caesar Dressing, Croûtons und Parmesan Baby Gem, caesar dressing, croutons, parmesan	
Mit Riesengarnelen tiger prawns	17€
Mit Huhn Suprême chicken supreme	14€
SAM'S SPEZIALSALAT	19€
Steakstreifen, bunter Salat, Soja- & Dijondressing beef tenderloin, salad, soy and dijon dressing	
GRILLED OCTOPUS	15€
Gegrillter Oktopus, bunter Salat, Fenchel, Zitrus-Dressing, Tomate Grilled octopus salad, fennel, citrus dressing, tomatoes	

PASTA

TRÜFFEL TAGLIATELLE	22€
hausgemachte Pasta, Trüffel und Parmesan homemade Pasta, Truffles and Parmigiano Reggiano	
BEEF TENDERLOIN TAGLIATELLE	22€
hausgemachte Pasta, Stroganoffsoße und Parmesan Beef tenderloin tagliatelle, homemade pasta, sauce stroganoff, parmesan	
KÄSE-SPINAT-RAVIOLI	14€
mit cremigen Blattspinat, Pinienkerne Ravioli with creamy spinach leaves, cheese, pine nuts	

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	7€
mit Pistazien, Himbeere und Wasabi-Sorbet Pistachio creme brulee, raspberry and wasabi sorbet	
CHEESECAKE MIT BROWNIE	7€
und Himbeersoße Cheesecake with brownie and raspberry sauce	
DUNKLES SCHOKOMOUSSE	7€
und Waldbeeren Dark chocolate mousse with wild berries	

HAUPTSPEISEN | MAINS

SURF´N TURF	29€
kleines 150g Filetsteak, Tiger Prawns small 150g fillet steak, tiger prawns	
SCHWEINEKOTELETT AM KNOCHEN	15€
Pilzfrikassee, Kartoffelpüree Pork chop on the bone, mushroom fricasse, potato puree	
WÜRZIGE SPARERIBS	16€
mit Soja-Ingwerglasur, BBQ-Sauce, Ofenkartoffel Spicy spare ribs with soy ginger glaze, BBQ sauce and baked potato	
GEGRILLTER WOLFSBARSCH UND KAISERGRANAT	24€
Spargel & Sauce Hollandaise Grilled seabass and langoustine, asparagus and hollandaise sauce	
GEGRILLTER FRISCHER TINTENFISCH	17€
mit schwarzem Risotto Grilled fresh squid with black risotto	

GRIECHISCH | GREEK SPECIALTIES

TSATSIKI	4,9€
griechisches Joghurt, Gurke & Knoblauch greek yogurt, cucumber and garlic	
GEBACKENER FETA-KÄSE	10€
mit buntem Salat, Feigen und Zitrus-Dressing Fried Feta cheese, salad, figs and citrus dressing	
MUSAKA	11,9€
Faschiertes, Aubergine, Kartoffelgratin, Bechamelsauce Minced meat, aubergine, potato gratin, bechamel sauce	
GRIECHISCHES SOUVLAKI	
unser Tzaziki, Fladenbrot Greek souvlaki, our tzaziki, pitta bread	
mit Faschiertes vom Lamm minced lamb	16€
mit Faschiertes vom Schwein minced pork	14€
SPANAKOPITA	9,9€
Spinatstrudel mit Feta-Käse greek Spinat-Pie with feta cheese	

STEAKS | EXTRA PREMIUM

RUMPSTEAK (BEIRIED)	
Standard 350g	35€
Mega cut 500g	45€
TENDERLOIN FILET	
Mrs 200 g	29€
Mr 300 g	39€
Chateaubriand cut 400g	55€
RIB EYE	
Standard 350g	35€
Mega cut 500g	45€
SAM'S CUT'S	
T-Bone Steak und Porthouse-Steak ab 800 g	Je 100 g 10€

Alle unsere Steaks werden mit Steak-Pommes serviert.

BEILAGEN | SIDE DISHES

Gegrilltes Gemüse Grilled vegetable	4€
Pommes Frites french fries	3€
Pilze der Saison Seasonal mushrooms	4€
Grüne Bohnen mit Speck Green beans with bacon	4€
Kartoffelpüree mit Trüffel Potato puree with truffles	3€
Salat aus gemischten Blättern Mixed leaves salad	4€
Gegrillter Maiskolben grilled corncobs	4€
Spargel & Sauce Hollandaise asparagus and hollandaise sauce	4€
Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce baked potato with sour cream	4€
SOBEN SAUCES	
Pfeffersauce Kräuterbutter Rosmarinsauce	2€
Pepper sauce herb butter rosemary sauce	