



Revolutionäre Suppen, nach Saison...

Rote Beete-Cocos-Suppe

mit Topinambur

01. klein 5,90 €

02. groß 7,90 €



Bananen-Ingwer-Suppe

mit gerösteten Mandeln und Sesam

03. klein 5,90 €

04. groß 7,90 €



05. Dijon-Zwiebel-Suppe

mit geröstetem Ciabatta-Brot und Parmesan überbacken

5,90 €



Apetizers

Vorspeisen

10. Ziegenkäse-Pfännchen...

mit Olivenöl, Cherry-Tomaten, schwarzen Oliven, bunter Paprika, roten Zwiebeln, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern überbacken

8,90 €

11. Roastbeef-Pfännchen...

argentinische Roastbeef-Scheiben, mit Cherry-Tomaten, schwarzen Oliven, bunter Paprika, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern in "Café de Paris" Butter und mit Parmesankäse überbacken

9,90 €

Scampi-Pfännchen "Tiger-Prawns"...

in Olivenöl gebraten, mit frischen Champignons, weissen und roten Zwiebeln, bunter Paprika, Cherry-Tomaten, schwarzen Oliven, Zitrone, Chili, frischen Kräutern und Knoblauch

12. klein - (5 Stück) 9,90 €

13. groß - (7 Stück) 11,90 €

Alle Vorspeisen in Guss-Pfännchen Serviert mit geröstetem Knoblauch-Ciabatta-Brot



... Empfehlung

25. Schnitzel nach Art des Hauses

Drei kleine Schnitzel (Schweinerücken) Natur gegrillt, mit Ziegenkäse überbacken, mit Serrano-Schinken und Balsamico-Creme garniert, dazu Rosmarin-Kartoffeln-Spalten und Sour Cream

16,90 €

26. Frisch aus dem Backofen

Ganzer Schweinefiletkopf in Kräuter-Mantel gebraten mit Kartoffelspalten und frischen Champignons in Parmesan-Knoblauch-Sahne-Sauce, im Backofen zu vollem Aroma gebracht und überbacken

18,90 €

27. BBQ-Teller (ca.450g)

Gegrilltes Roastbeef-Steak, Schweinerücken-Steak, Wildschwein-Steak und Hähnchenbrust-Filet, mit gegrilltem Mais, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten, und Salsa Pikante, dazu Porterhouse-Pommes mit Kräuter-Sour Cream

24,50 €



Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein, aus unserer ausgewählten Bio-Wein Karte



Big Smoke Family

...immer mit kleinen Extras...

Black Angus Steak, mit Kiefernholz, Knoblauch und Kräutern gegrillt

40. klein ca. 220 g 16,90 €

41. groß ca. 300 g 18,90 €

42. Zwei Hähnchenbrust-Filets (ca. 250 g) in Serrano-Schinken mit Rosmarin
 gegrillt

14,90 €

43. Zwei Wildschwein-Rücken-Steak's auf Spieß (ca. 220 g) in Serrano-
 Schinken mit Kiefernholz, frischem Knoblauch und Kräuter gegrillt

16,90 €

44. Rib-Eye "Café de Paris" (ca. 300 g.), Black Angus Entrecôte-Steak in „Café
 de Paris“ Butter, mit Campagne di Cassine Käse gratiniert

19,90 €

...und die Beilagen wählen Sie bitte selbst:

- | | |
|---|--------|
| 51. Grillkartoffel mit Kräuter Sour Cream | 3,90 € |
| 52. Gebratene Champignons mit Zwiebeln, Knoblauch und frischen Kräutern | 3,90 € |
| 53. Bratkartoffeln nach Art des Hauses | 3,90 € |
| 54. Porterhouse-Pommes oder Pom'Allumettes | 3,50 € |
| 55. Geröstetes Knoblauch - Ciabatta-Brot | 1,50 € |
| 56. "Café de Paris"-Butter | 1,50 € |



GOURMET BBQ FESTIVAL

TROUT & SALMON

Fisch

33. Gegrilltes Lachsfilet

*auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit karamellisierten Cherry-Tomaten in
Brandy-Rahm Sauce mit Parmesankäse gratiniert*

16,90 €

34. Frische Harzer Forelle

*in Zitronen-Olivenöl mit frischen Kräutern gegrillt, dazu in Butter geschwenkte
Rosmarin - Kartoffeln, Meerrettich - Dipp und gegrillte Zitrone*

17,90 €

35. Lachsfilet-Scampi-Pfanne

*Lachsfilet, Tiger Prawns Garnelen (5 Stck.) mit frischer bunter Paprika, Cherry-
Tomaten, schwarzen Oliven, frischen Kräutern, Chili und einem Hauch Knoblauch
in Brandy-Rahm Sauce, dazu knusprige Blätterteig-Spinat-Rouladen*

18,90 €

🍷 Tiger Prawns

*Dazu empfehlen wir Ihnen einen Wein, aus unserer ausgewählten **Bio**-Wein Karte*

Wild Game
DINNER

Wild immer mit kleinen Extras

36. Kurzgebratenes Wildschwein-Geschnetzeltes mit frischen Champignons, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und frischen Kräutern in Gin-Sahne-Sauce, dazu Rosmarin-Kartoffeln

17,90 €

37. Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca.180 g), auf Kartoffel-Zucchini-Scheiben mit Ziegenkäse-Knoblauch-Sauce überbacken, in Guss-Pfännchen serviert

17,90 €

38. mmh...Drei kleine Wildschwein-Steaks (ca. 180 g) in Serrano-Schinken auf Spieß, mit Wacholder und Kiefernzweig gegrillt, auf Heidelbeer-Balsamico-Gin-Sauce, dazu knusprige Blätterteig-Kartoffel-Rouladen

18,90 €





Pasta Fresca



Pappardelle, Tagliolini oder Spaghetti

30. *Frische Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Kräutern, einem Hauch Knoblauch und Chili in Sahne-Sauce und frischem Cascine di Campagna-Käse*

12,90 €

31. *Frische Pasta mit Lachsfiletstückchen, bunter Paprika, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Chili und Kräutern, in Sahne-Sauce mit einem Schuss Balsamico-Bianco, Original Brandy und frischem Cascine di Campagna-Käse*

14,90 €

32. *Frische Pasta mit argentinischen Roastbeef-Streifen, Champignons, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Peperoncino gebraten (scharf)...*

oder mild in aromavoller "Café de Paris" Butter

mit einem Schuss Original Brandy abgerundet und frischem Cascine di Campagna-Käse

16,90 €

wir verwenden Olivenöl Extra Vergine

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir spezielle Portionen zu.



Pasta Fresca



Pappardelle, Tagliolini oder Spaghetti

30. *Frische Pasta mit Champignons, Zwiebeln, Tomatenstückchen, Kräutern, einem Hauch Knoblauch und Chili in Sahne-Sauce und frischem Cascine di Campagna-Käse*

12,90 €

31. *Frische Pasta mit Lachsfiletstückchen, bunter Paprika, Cherry-Tomaten, Knoblauch, Chili und Kräutern, in Sahne-Sauce mit einem Schuss Balsamico-Bianco, Original Brandy und frischem Cascine di Campagna-Käse*

14,90 €

32. *Frische Pasta mit argentinischen Roastbeef-Streifen, Champignons, Zwiebeln, Cherry-Tomaten, Knoblauch und Kräutern in Olivenöl mit Peperoncino gebraten (scharf)...*

oder mild in aromavoller "Café de Paris" Butter

mit einem Schuss Original Brandy abgerundet und frischem Cascine di Campagna-Käse

16,90 €

wir verwenden Olivenöl Extra Vergine

Für unsere kleinen Gäste bereiten wir spezielle Portionen zu.



Alle Gerichte werden frisch für Sie zubereitet.



Fresh and Fair

*Genießen Sie sorgfältig zubereiteten
Gerichte nach originellen Rezepten.*

*Selbstverständlich verwenden wir nur frische Zutaten von bester
Qualität.*

Wir sorgen stets für Ihr Wohl.

*Auch für Allergiker haben wir stets ein offenes Ohr und sind
bestrebt, Ihre Wünsche zu erfüllen.*

Wir kochen Fair