

# STARTERS

## Chickentea | 8,50

klare Geflügelkraftbrühe / Estragon / Crêpes Roulade  
A1, A4, A6, A8

## Curry-Schaumsuppe | 8,50

Limettenblätter / Koriander-Kokosgelee  
A8

## Karotten-Ingwersuppe | 8,50 *veggie!*

Schüttelbrot / Schmand / Chili  
A4, A6, A8, A11

## Hausgebeizter Lachs | 13,00

Limette / Orange / Petersilie / Knäckebrot / Curry-Mayonnaise  
A1, A3, A4, A8, A9, A11, A12

## Steak Tatar "Klassik" | 14,50

Ei / Schalotten / Petersilie / Kapern / Cornichons  
A1, A3, A6, A11

## Rinder-Carpaccio | 17,00

grober Senf / Petersilie / Parmesanhobel  
A1, A6, A8, A9, A11

## Burrata | 13,00 *veggie!*

Tomaten / Rucola / Basilikum / Balsamico / Olivenöl  
A6, A7a, A9, A11

## Variation vom Kobe | 21,50

hausgemachte Pastrami / Frühlingsrolle / Unagi / Rettich  
A1, A3, A4, A5, A6, A8, A9, A10, A11, A12, A14

## Variation vom William und Ziegenfrischkäse | 13,00 *veggie!*

Birnen-Carpaccio / Ziegenkäse im Panko / Salatbukett / handgerührte Preiselbeeren  
A1, A4, A6, A8, A9, A11

## Gegrillter Feta | 13,50 als Vorspeise | 19,50 als Hauptgang *veggie!*

mediterranes Gemüse  
A6, A11

## Gegrillter Rindermarkknochen | 15,50

Beef Tatar / geröstetes Brot / Rosmarin  
A1, A3, A4, A6, A9, A11

# SALAT

## Caesars Salad | 8,50

Romanasalat / Parmesan / Croûtons / Sardellen  
für Vegetarier auch gerne mit Balsamico Dressing *veggie!*  
A1, A3, A4, A6, A8, A9, A11

mit gegrillter Hähnchenbrust A6 | zzgl. 5,50  
mit gegrillten Rinderstreifen A6 | zzgl. 8,00  
mit lauwarmem Feta und Oliven A6 | zzgl. 6,00

# BOWL

## Bowl | 13,50 *veggie!*

Quinoa / Mango / Sesam / Fave  
A4, A9, A10, A11, A12

mit gegrillten Hähnchenbruststreifen A6 | zzgl. 5,50  
mit gegrillten Rinderstreifen A6 | zzgl. 8,00  
mit gegrillten Garnelen A5, A6 | zzgl. 13,50  
mit Feta und Oliven A6 | zzgl. 6,00

# RAMEN

 asiatischer Nudeltopf

## Ramen Chicken Shoyu – Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Hähnchen  
A1, A3, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

## Ramen Beef Shoyu – Asiatischer Nudeltopf | 19,50

Gemüse / hausgemachte Ramen / Kombu / Fonds / Sesam / Ei / Bavette  
A1, A3, A4, A5, A8, A10, A11, A12, A13, A14

# PASTA

## Hausgemachte Pasta mit Trüffel | 19,50 *veggie!*

braune Butter / Petersilie / Parmesan / Beilagensalat  
A1, A4, A6

## Ravioli der Saison | 21,00 *veggie!*

fragen Sie unser Personal  
A1, A4, A6

# AUS DEM WASSER

## Gegrilltes Lachsfilet unter der Kräuterkruste | 23,50

Full Loaded Baked Potato mit Schmand / Kräuter / Käse / Bacon  
A1, A3, A4, A6, A9, A14

## Pasta mit 5 gebratenen Garnelen | 25,50

Kräuterbuttersauce / getrocknete Tomaten / Frühlingslauch / Beilagensalat  
A1, A4, A5, A6, A8, A9, A11

## 3 gegrillte Garnelen | 13,50 *SURF & TURF!*

als Zusatz zu jedem Ihrer Gerichte – lecker zum Fleisch  
A5, A6



# BURGER UND SCHNITZEL

## Premium Classic Beef Burger | 21,50

gegrillter US Beefburger / BBQ Sauce / Röstzwiebeln / Fried Pickles / Brioche / Steakhouse Pommes  
A1, A4, A6, A9, A11

mit Cheddar Cheese A6 | zzgl. 1,50  
mit Gorgonzola A6 | zzgl. 2,50  
mit krossem Bacon A14 | zzgl. 2,50

## Chicken Burger | 20,00

gebackene Hähnchenbrust im Panko paniert / Curry-Mayonnaise / Fenchel & Chili / Brioche / Süßkartoffel Pommes  
A1, A4, A6, A9, A11

## Beyond-Burger | 19,00 *veggie!*

Erbsen-Patty / Guacamole / Tomate / roter Bun / vegane Mayonnaise / Steakhouse Pommes  
A4, A9, A10, A11

## Wiener Schnitzel | 26,00

Pommes frites / Preiselbeeren / Beilagensalat  
A1, A4, A6, A8, A9, A11



# FLEISCHGERICHTE VOM 800°C SOUTHBEND-GRILL

## STEAK VOM RIND

### Wagyu

Kobe – Japan A6

50 g | 75,00

100 g | 135,00

Picanha – Australien A6

200 g | 39,00

300 g | 54,00

400 g | 70,00

### „Alte fette Kuh“ – Spanien

Filet A6

150 g | 36,00

250 g | 59,00

### Black Angus – USA

New York Sirloin Strip A6

300 g | 44,00

400 g | 57,00

Bavette A6

200 g | 29,00

300 g | 40,00

400 g | 51,00

500 g | 62,00

## STEAK VOM SCHWEIN

### Pata Negra – Spanien

Secreto d'Iberico A6

200 g | 29,00

300 g | 39,00

400 g | 49,00

500 g | 59,00

### Florentiner Schwein – Italien

Tomahawk A6

ca. 600 g | 39,50

Alle Steaks werden in Butterschmalz nachgebraten und enthalten A6 (Laktose). Auf Wunsch können wir auch laktosefrei braten.

#### Allergene:

A1: Ei | A2: Erdnüsse | A3: Fisch | A4: Gluten | A5: Krebstiere | A6: Laktose | A7: Schalenfrüchte: A7a: Pinienkerne, A7b: Mandel, A7c: Walnuss | A8: Sellerie | A9: Senf | A10: Soja | A11: Sulfid | A12: Sesam | A13: Mollusken | A14: Nitrit

## BEILAGEN INKLUSIVE

### Plaza Style

Full Loaded Baked Potato / Salat / Plaza Kräuterbutter  
A1, A6, A8, A9, A11, A14

### US Style

Kartoffelstampf / Butter-Erbsen / Plaza Kräuterbutter  
A6

### Spain Style

Tortilla de patatas / Escalivada / Plaza Kräuterbutter  
A1, A6, A11

Eine Beilagenänderung berechnen wir mit 2,50.

## ZUSÄTZLICH KÖSTLICH

Orangen-Cranberry-Cognac Butter | 3,50  
A6, A11

Café de Paris | 3,50  
A3, A6, A8, A9, A11

BBQ-Sauce | 3,00  
A4, A9, A11

Guacamole | 4,00  
Limettenabrieb / Koriander

Cognacrahmsauce | 4,00  
A6, A8, A11

Portweinsauce | 4,00  
A8, A11

Kartoffelstampf | 4,00  
Olivenöl / frische Kräuter / getrocknete Tomaten  
A6

Selleriepüree | 4,00  
A6, A8

Gartenfrischer Salat | 4,00  
A1, A8, A9, A11

Süßkartoffel Pommes | 4,50

Steakhouse Pommes | 4,00

Hausgemachte Pasta | 4,50  
in Kräuterbutter geschwenkt  
A1, A4, A6

Full Loaded Baked Potato | 4,50  
Schmand / Kräuter / Käse / Bacon  
A6, A14

Tortilla de patatas | 4,50  
Escalivada – mediterranes Gemüse  
A1, A6, A11

# DESSERTS

## Creme Brûlée | 8,00

A1, A6

## New York Cheesecake Erdnussbutter / Buttermilch-Thymian-Eis | 9,00

A1, A2, A4, A6

## Lauwarmes Schokotörtchen / Hugosorbet | 9,00 *Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*

A1, A2, A4, A6, A7b, A7c, A10, A11

## Hausgemachtes Eis je Kugel | 3,50

A1, A6, es können weitere Allergene auftreten; bitte erfragen Sie Sorten und Allergene bei unserem Personal!

## Käse vom Gröner Hof je 100g | 10,00

A4 (Roggen), A6, A7c, A9