

Unsere „Burger-Auswahl“

Our burger selection

Killer-Burger

400g

Home-made Hamburger mit Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln und Twister Frites
400g home-made hamburger with tomato, iceberg lettuce, onions and twister fries

16,90€

Cheese-Burger

180g

Home-made Hamburger mit Cheddar-Cheese, Tomate, Eisbergsalat, Zwiebeln und Twister Frites
180g home-made hamburger with Cheddar cheese, tomato, iceberg lettuce, onions and twister fries

10,90 €

Toskana-Burger

180g

Home-made Hamburger mit Rucola, Parmesan, Pesto, Parmaschinken und Twister Frites
180g home-made hamburger with rucola lettuce, parmesan, pesto, parma ham and twister fries

11,20 €

Western-Burger

180g

Home-made Hamburger mit geröstete Zwiebeln, gegrillter Bacon, Eisbergsalat und Twister Frites
180g home-made hamburger with roasted onion, grilled bacon, iceberg lettuce and twister fries

10,90 €

Surf & Turf Burger

200g

Black Angus Filetsteak, Blacktigergarnele, gebratener Thaispargel, Rucola und Twister Pommes
Black Angus fillet steak, black tiger shrimp, fried Thai asparagus, arugula, and twister fries

25,90 €

US Trüffelburger

200g

Rosagebratene US Steakhüfte, getrüffelter Brie, Wachtelei, Rucola und gehobelter Gänseleber Pastete und Twister Frites
Pink Fried Sirloin-Steak, truffled Brie, Wachtel, arugula and shaved foie gras, and twister fries

25,90 €

Das kleine Steakhaus

KÖLN

Wir verwenden ausschließlich Rindfleisch aus Argentinien der Rinderrasse „Black-Angus“, welches durch seine natürliche Weidehaltung geschmacklich einzigartig ist. Unser Fleisch wird auf dem Holzkohlengrill zu besonders zarten, saftigen Steaks mit herzhaftem Geschmack.

We exclusively use beef from Argentina of the cattle breed „Black Angus“, which is unique in taste due to its natural grazing. We prepare our meat on the charcoal grill to very tender, juicy steaks with hearty flavor.

Vorspeisen

Appetizers

Genießen Sie einfach allein oder teilen Sie eine Vorspeise!

Enjoy it alone or share one!

18	Vorspeisenplatte mit vielen Überraschungen ab 4 Personen Bordelaiser Champignons, Parmaschinken, Mozzarella, Meeresfrüchte, ... / Surprise starters – starting from 4 persons: Mushrooms in oil and garlic, parma ham, mozzarella, seafood, ...	pro Person 11,90 €
10	„Carpaccio“ Hauchdünn geschnittene Scheiben Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Worcestersauce, Zitronensaft, Salz & Pfeffer Wafer-thin slices of raw prime beef fillet served with a dressing of Worcestershire, lemon juice, salt & pepper	12,80 €
11	„Jumbo Prawns“ 3 Stück der „Besten“ Riesengarnelen gegrillt mit Knoblauchöl / 3 of the best & biggest king prawns grilled with garlic	11,90 €
13	„Bordelaiser Champignons“ Frische Champignons mit Knoblauch, Butter, Schalotten & Petersilie / Fresh mushrooms served with butter garlic, shallots & parsley	8,50 €
16	Tagessuppe Unser Koch empfiehlt seine frisch zubereitete Suppe aus Produkten der Saison. Fragen Sie Ihren Kellner, was die Küche heute gezaubert hat! / We prepare a fresh soup daily. Ask your waiter for today's special!	4,50 €
12	1/2 Dutzend Weinbergschnecken Langsam, aber gut! 1/2 Dutzend klassisch zubereitet mit Butter & Knoblauch / 1/2 dozen snails in butter & garlic. They may be slow but they taste great!	9,30 €
14	Parmaschinken mit Brot The best Parma ham served with fresh bread	9,90 €
17	Frische hausgemachte Gulaschsuppe mit bestem Rindfleisch Fresh homemade Goulash soup with pieces of prime beef	5,30 €
19	Tomaten Suppe Tomato soup	5,00 €

Die Lieblingsgerichte unserer Stammgäste Einzigartig & frisch!

Favourite dishes our regular guests

40 Cordon Bleu Schweineschnitzel gefüllt mit Käse & Schinken, serviert mit Pommes Frites, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Pork Cordon bleu with french fries, vegetable of the day & mixed salad	41 Putenschnitzel Serviert mit Pommes Frites, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Turkey escalopes with french fries, vegetable of the day & mixed salad
30 Steakhaus Spezial-Teller Schweinefilet, Hüftsteak mit Champignons in Butter & Pfeffer-Rahmsauce, serviert mit Folienkartoffel, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Pork fillet, topside steak with butter sauteed mushrooms or a creamy pepperauce, baked potato, vegetable of the day & mixed salad	32 „Schweinerückensteak“ Zart gegrilltes Scheinerückensteak mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Pommes Frites, Tagesgemüse & gemischtem Salat Pork Steak: tender pork loin grilled with creamy mushrooms sauce, french fries, vegetable of the day & mixed salad
33 „Putensteak“ einfach pur gegrillt Serviert mit Folienkartoffel, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Turkey steak: simply grilled with baked potato, vegetable of the day & mixed salad	35 „Steak-Spieß“ Saftiger Fleischspieß vom Rind mit Champignonsin Butter serviert mit Folienkartoffel, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Juicy beef steak on skewers with butter sauteed mushrooms, baked potato, vegetable of the day & mixed salad
36 „Mixed Grill“ Eine Auswahl von allem was gut ist: Rumpsteak, Steakhaus-Burger, Putensteak & frischer Wurst serviert mit Folienkartoffel, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Rump steak, steak-house-burger, turkey steak & fresh sausage with baked potato, vegetable of the day & mixed salad	37 „Schweinemedallions Béarnaise“ Serviert mit Pommes Frites, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Pork medallions with fresh Béarnaise sauce, vegetable of the day & mixed salad
39 „Filetsteak-Teller Béarnaise“ 3 kleine Rinderfilets mit frischer Sauce Béarnaise, Bratkartoffeln, Tagesgemüse & gemischtem Salat / 3 small fillet steaks served with fresh Béarnaisesauce, fried potatoes, vegetable of the day & mixed salad	52 „Lammkoteletts“ (Karree) Zartes junges Lamm mit wenig Fett, serviert mit Folienkartoffel, Tagesgemüse & gemischtem Salat / Tender lamb cutlets almost fat free with baked potato, vegetable of the day & mixed salad
70 Ceasar Salad mit Garnelen, Römersalat mit einer speziellen Dressing, Croutons und Parmesan with shrimp, romaine lettuce with a special dressing, croutons and parmesan	62 „Gambas am Spieß“ Beste Jumbo Gambas mit Zitrone, grünem Salat & Folienkartoffel / Grilled king prawn skewers with lemon, green salad & baked potato
71 Gemüse-Teller Frisches Gemüse gebraten, mit Mozzarella überbacken, dazu Baked Potato mit Sauerrahm Sauteed seasonal vegetables topped with baked mozzarella served with baked potato & sour cream	73 „Ceasar Salad“ mit Filetspitzen, Römersalat mit einer speziellen Dressing, Croutons und Parmesan with fillet, romaine lettuce with a special dressing, croutons and parmesan
	75 Tagliata vom Hüftsteak In Scheiben geschnittenes Hüftsteak mit Wildkräutersalat und gehobeltem Parmesan / Sliced Sliced steak with Wild herb salad and Parmesan

Unsere Hausspezialitäten Das Feinste vom Holzkohlengrill

House Specials from the wood fired Barbecue Grill

englisch, rot (innen roh/außen kross) medium well (medium durch) well done (durch)	rare (raw inside but sealed on the outside) medium to well well done (well grilled throughout)
Die Angaben beziehen sich auf das Rohgewicht All weights are raw weights	
100/101/110 „Filetsteak“ Die zarte & gleichmäßige Marmorierung gibt dem Filet seinen saftigen Geschmack Fillet steak – the fine and even marbling lends the tenderloin its excellent flavour and juicy taste 180g – 24,50 € 250g – 32,50 € 400g – 48,50 €	
102/103 „Rumpsteak“ Die intensive Marmorierung & der schmale Fettrand machen das Rumpsteak saftig & kräftig im Geschmack Rumpsteak – the intense marbling & the fine rim of fat gives the meat its juicy and strong flavour 200g – 21,90 € 300g – 24,40 €	
104/105 Hüftsteak Die feine Marmorierung verleiht dem Hüftsteak den herzhaften Geschmack Sirloin-Steak – the fine marbling of the steak gives the meat its hearty flavour to this cut 200g – 14,80 € 300g – 19,30 €	
106 Entrecôte Auch Rip-Eye-Steak genannt mit einem Fettauge im Inneren Entrecôte also called Rib-Eye with the eye of the fat in the middle for its outstanding taste & flavour 250g – 22,40 €	
107 „Dry Aged“ Rumpsteak 300g 32,00 €	
108 „Schneider Steak“ Filetsteak 250g Gespickt & gegrillt mit Knoblauchzehen Fillet steaks, grilled with cloves of garlic 32,50 €	

Perfekte Partner

Wählen Sie Ihre Beilagen!
Choose your side orders!

Wir grillen Ihr Fleisch medium, oder genau wie Sie es wünschen:
We grill your meet medium or in accordance with your wishes:

130 Baked Potato Mit Sauerrahm bzw. Butter / Baked potato served with either sour cream or butter Pommes Frites / French fries	131 Gemischter Salat Spezial Besteht zur Hälfte aus knackigem Eisbergsalat & frischen Salaten der Saison. In Verbindung mit den Gerichten 100 –107 sind Nachbestellungen, für die jeweils bestellende Person zum eigenen Verzehr kostenlos / Mixed salad, half of it contains iceberg lettuce & fresh seasonal salad
Twister Pommes	
Ceasar Salad	
132 Bratkartoffeln Die deutsche Kult-Kartoffel mit frischem Rosmarin Baked potatoes, a German cult – with fresh rosemary	149 Butterreis Butter rice
134 Maiskolben geröstet in Butter Corn on the cob dripping in butter	137 Tomatensalat Frisch & gesund! Tomato salad – freshly sliced tomatoes Tasty & healthy
136 Grüner Salat Green salad	141 Gedünstete Zwiebeln Perfekt für oben drauf! Fried onions – perfect as a topping!
138 Tagesgemüse Vegetable of the day	143 Sauce Béarnaise Sauce Béarnaise
140 Champignons in Butter gedünstet Frisch & lecker Sauteed mushrooms in butter	145 Portion Sauerrahm Portion of sour cream
142 Champignons in Rahmsauce Fresh mushrooms in cream sauce	Bratensauce gravy
144 Madagaskar Pfeffersauce Madagascar peppersauce	Kartoffelgratin potato gratin
146 Portion Kräuterbutter Herb butter portion	Gegrillter Gemüsespieß Grilled Vegetable Skewer