



# ACHTENDER

FÜR LEIB UND SEELE.

## KLEINE GAUMENFREUDEN.

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und unserem Hausdressing g), e)	6,8
Kleiner Caesars Salat, Knobli-Croutons, getrocknete Tomaten und Parmesan d), e), g)	7,8
Gebackene Calamaretti mit Salatbukett, Mini Ofenkartoffel und Paprika-Aioli k), a), f)	9,8
Geschmälzte Tomaten mit Burrata und Basilikum	13,8
Achtenders Mediterrane Antipasti f), j), 7)	12,8
Frisches Carpaccio vom Angusrind mit Rucola, Parmesan, Olivenöl und Zitronenecke f)	14,8

## SUPPEN.

Thai-Kokossuppe: leicht pikant mit Gemüse f)	6,8
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen l)	6,8
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto f)	6,8

## SALATVARIATIONEN.

Großer bunter Salat mit mariniertes Rohkost g), e)	9,8
_mit gebratener Hühnerbrust	15,8
_mit gebratenem Gemüse und gebackenem Feta g), e), f)	15,8
Caesars Salat mit Knobli-Croutons, getrockneten Tomaten und Parmesanspähen d), e), g)	10,8
_mit gebratener Hühnerbrust	15,8
_mit drei Riesengarnelen	16,8

## ACHTENDERS LEIBGERICHTE.

Geschmälzte Maultaschen a), l), f) rein vom Kalb mit Butterzwiebeln und Kartoffelsalat	15,8
Rostbraten vom Angusrind (220g) mit Filderkraut, Maultasche f), Bratkartoffeln und Röstzwiebeln	24,8
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (180g) mit Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat	23,8

## PASTA UND RISOTTO.

Tagliatelle al Salmone f), 2) - Bandnudeln in cremiger Tomatensauce mit Räucherlachs	14,8
Bavette mit Schwarzwälder Rinderspeck und leichter Pecorino-Creme f)	13,8
Spaghetti mit schwarzem Trüffel aus dem Parmesanlaib a), f)	17,8
Risotto mit Tomaten, Basilikum-Pesto und Mozzarella f), e)	14,8

## BEILAGEN.

Süßkartoffel Pommes	4,8	Frisches saisonales Gemüse	4,8
Getrüffeltes Parmesan-Pommes a), f)	4,8	Drei gebratene Riesengarnelen b)	7,8
Kartoffelpüree f)	4,8	Maiskolben	3,8
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand f)	4,8	Blattspinat mit Zwiebeln und Peperoncini	4,8
Käsespätzle e), f)	4,8		

## FANG DES TAGES.

Fragen Sie nach unserem tagesaktuellen Fang. Frisch und nach Ihren Wünschen zubereitet.

ALLERGENE: a) Glutenhaltiges Getreide (1-Weizen, 2-Hafer, 3-Roggen, 4-Gerste, 5-Dinkel) / b) Krebstiere / c) Eier / d) Fische / e) Erdnüsse / f) Milch, Lactose / g) Senf / h) Soja / i) Sulfid / j) Schalenfrüchte / k) Weichtiere / l) Sellerie / m) Sesamsamen / n) Lupinen

INHALTSSTOFFE: 1) mit Farbstoffen / 2) mit Konservierungsstoffen / 3) mit Antioxidationsmitteln / 4) geschwefelt / 5) mit Geschmacksverstärker / 6) geschwärzt / 7) mit Phosphat / 8) mit Süßungsmittel / 9) mit Nitritpökelsatz / 10) chininhaltig / 11) koffeinhaltig / 12) Säuerungsmittel / 13) Stabilisatoren

ALLE PREISE IN EURO | OHNE TRINGELD



## ACHTENDERS BURGER.

VEGGIE BURGER (Gemüsebratling l2) mit Avocado, Tomate, Gurke g), Rucola, Salatgarnitur und fluffigem Brioche Bun a1) mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 2)	15,8
PRIME BEEF CHEESEBURGER (180g gehacktes Prime Beef, Burger-Sauce l2), 2), e), g), a), Salatgarnitur, Cheddar-Käse l) und fluffigem Brioche Bun a1) mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 2)	18,8
ACHTENDER BURGER (180g gehacktes Hirschfleisch, Salat, Preiselbeermayo e), g), 8), l2), f), a) 18,8	
Tomate, Röstzwiebeln, Salatg. und fluffigem Brioche Bun a1) mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 2)	
NEW YORKER BURGER (180g saftiges Rindfleisch aus der Region, Pastrami g), a), geschmälzte Zwiebeln, Rucola, Tomate und Gorgonzolasauce f), und fluffigem Brioche Bun a1) mit Pommes	18,8

## ANGUS BEEF TATAR.

Frisch zubereitet und nach Art des Hauses mit Salatbukett, Spiegelei und geröstetem Brot. (kleine Portion) 120g	18,8
(große Portion) 220g	23,8

## ARGENTINISCHES ANGUS.

Das argentinische Angus Rind ist ein äußerst hochwertiges Fleisch. Durch die ganzjährige Haltung der Rinder auf der Weide besitzt das Angus Rind einen sehr geringen Fettanteil und ist besonders zart.

ROASTBEEF (zart und fein marmoriert) 220g	22,8
FILET (butterzart und fein marmoriert, sehr mager) 220g	29,8

## AUSTRALISCHES PRIME BEEF.

Dieses besonders zarte Fleisch stammt aus Australien. Die Rinder werden 3-5 Monate vor der Schlachtung mit Weidegras, Mais und Heu gefüttert, was nicht gerade den Fleischpreis senkt, aber dem Geschmack und der hohen Qualität zugute kommt. Für Steak-Liebhaber eine Wohltat.

RIB EYE (der Klassiker mit dem Fettkern) 300g	34,8
FILET (butterzart und fein marmoriert) 220g	34,8

## IRISCHES HEREFORD.

Das Fleisch dieser Rinder ist sehr aromatisch im Geschmack. Die Rinder wachsen im Freien an salzhaltiger Luft auf. Sie ernähren sich ausschließlich von Klee, Wiesenkräutern und Gras. Auf Silo- und Kraftfutter sowie zusätzliche Vitamine wird verzichtet.

T-BONE (am Knochen mit kleinem Filetanteil) 550g - 600g	34,8
---	------

## SAUCEN.

Barbecuesauce 2), 8), l2), l3)	Basilikumpesto	Mango-Chili-Chutney 2), 3)	
Pfeffersauce f)	Meerrettichsauce f)	Bratenjus	Je 1,5