

## Irischer Monat März



### Shepherds Pie

Kartoffeln, Rinderhackfleisch, hausgemachte Jus,  
Erbsen, Tomaten, Karotten, Knoblauch,  
Mais, Milch, Butter

16,20 €

### Whiskeyburger

Hausgemachtes Rinderpatty, leckere Bacon Jam,  
würzige Whiskey Sauce sowie Chili-Mayonnaise  
Dazu servieren wir Steakhouse Fries und Erbsenpüree  
Das gesamte Rezept stammt von unserem Koch Lucas



20,60 €

### Guinnesssteak

In einer würzigen Guinnesssauce mariniertes Roastbeef (ca. 250g),  
Dazu servieren wir Kartoffelpüree, Speckbohnen  
und die würzige Guinnesssauce



34,50 €



### Cheesecake mit Whiskey-Karamell

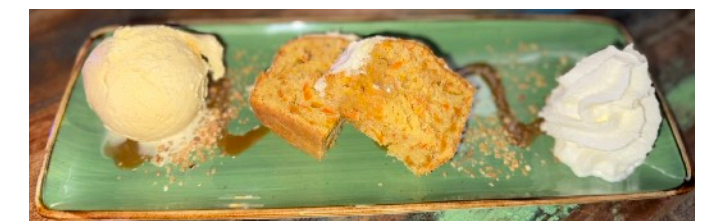
Hausgemachter Cheesecake mit einer Whiskey-Karamell-Sauce

5,40 €

### Carrot Cake

Möhren, Walnüsse, Mehl, Eier, Joghurt, brauner Zucker  
Dazu servieren wir Karamellsauce, Krokant, Vanilleeis und Sahne

4,50 €



Ausblick auf den Mottomonat April:

## Orientalische Küche

Bist du bereit für eine Reise durch die Aromen des Orients? 🌿✨

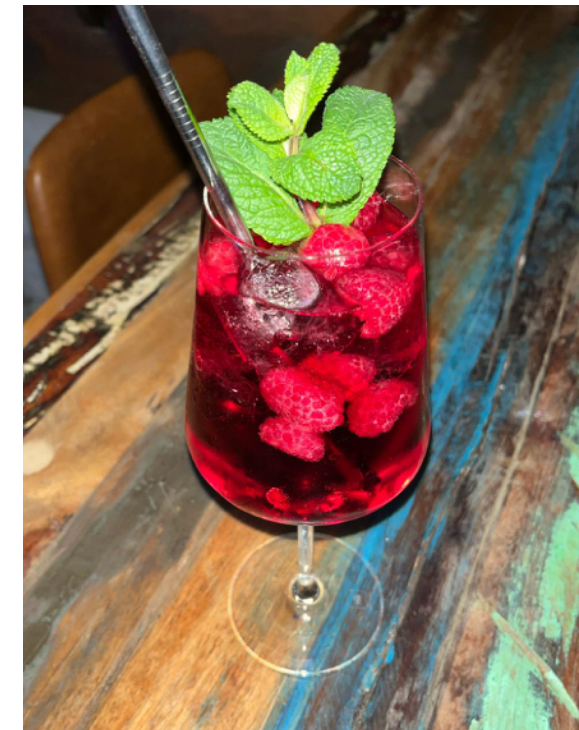
Lass dich von exotischen Gewürzen und frischen Zutaten verführen, die deinen Gaumen verzaubern werden. Freu dich auf zarte Fleischgerichte, die in aromatischen Saucen baden, kombiniert mit einer perfekten Balance aus frischen Kräutern, knackigem Gemüse und verlockenden Dips.

Dazu gibt es süße Versuchungen, die deinen Abschluss zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Ein Fest der Sinne, das dich mit jedem Bissen in ferne Welten entführt. 🍴

Mach dich bereit – der Orient wartet auf dich!

## Aperitif des Monats

### Gin Pomegranate



Gordon's Gin, Schwarze Johannisbeerensirup,  
Schweppes Pomegranate, frische Minze, Beerenmischung

**7,40 €**

### **oder alkoholfrei:**

Gordon's Gin alkoholfrei, Schwarze Johannisbeerensirup,  
Schweppes Pomegranate, frische Minze, Beerenmischung

**7,50 €**