

*Man sollte auch an den Wochentagen ein paar
Momente Sonntag sein lassen*

Die Welt gehört dem, der sie genießt!

*Die schönsten Momente entstehen aus der Magie
des Augenblicks*

Kalte und warme Vorspeisen

Mediterrane Vorspeisen

Gutes aus Fluss und Meer

Suppen

Champiognoncreme Suppe ₁	6.50
Zwiebelcreme Suppe ₁	6.50
Kürbiscreme Suppe ₁	6.50

Salate

Blattsalat	4.50
Gemischter Salat <i>/grüne Salat, Gurken und Tomaten</i>	5.00
Bulgarischer Schopska Salat <i>/Gurken, Tomaten, Schafskäse</i>	7.50

*Zu allen Vorspeisen reichen wir frisches
Baguette*

Zusatzstoffe: 1 Laktose

Jamon Serrano Schinken 13.50
/auf Blattsalat mit Schafskäse

Feines Rindercarpaccio 16.50
von Arg. Rinderfilet frisch geschnitten
/auf Blattsalat mit Parmesan

Black Tiger Garnelen 15.50
mit Schafskäse₁
/auf Blattsalat mit feiner Soße

Gebratene Jacobsmuscheln_{1,4} 19.50
/in feinem Soße mit Blattsalat und Mozzarella

*Zu allen Vorspeisen reichen wir
frisches Baguette!*

*Zusatzstoffe: 1 Laktose, 2 Farbstoff, 3
Antioxidationsmittel, 4 Gluten*

*Nachhaltiger Fischeinkauf für eine Zukunft unseres
Ökosystems. Damit auch zukünftige Generationen
die Vielfalt der Fischwelt erleben und genießen
können, achten wir auf Nachhaltigkeit und somit auf
die Nachverfolgbarkeit unserer Produkte*

*Beste Qualität ist unser Standard. Wir garantieren
ihnen das Sie bei uns nur Fangfrische
Naturprodukte in erstklassiger Qualität bekommen*

Heilbuttfilet 22.00
*Mit feiner Zitronen-Rahmsoße und frische gegrillte
Gemüse, ca. 200g*

Kabeljaufilet 24.00
*Mit feiner Zitronen-Rahmsoße und frische gegrillte
Gemüse, ca. 200g*

Lachsfilet aus Norwegen 21.00
*Mit feiner Zitronen-Rahmsoße und frische gegrillte
Gemüse, ca. 200g*

Filet vom Zander 26.00
*Mit feiner Zitronen-Rahmsoße und frische gegrillte
Gemüse, ca. 200g*

und noch mehr....

Unsere Fische sind nicht immer vorrätig

Bitte fragen Sie unsere Service

Genuss ist jede Sünde Wert...

Amazing factory Style

Kleine Genuss für besondere Momente

Happy Hour von 17 bis 18:30

Arg Black Angus Rinderfilet 15.50

*besonders zart und saftig, ca. 100g
Mit Frisch gebratenem Gemüse, Wilden Kartoffeln
und feiner Bourbon Steak Sauce*

Arg Black Angus Roastbeef/Rumpsteak 14

*Rinderrücken mit typischem Fettrand, ca. 120g
Mit Frisch gebratenem Gemüse, Jasmin Reis und
feiner Bourbon Steak Sauce*

Arg Black Angus Entrecote 14.50

*aus dem Zwischenrippenstück, ca. 150g
Mit Frisch gebratenem Gemüse, Wilden Kartoffeln
und feiner Bourbon Steak Sauce*

Surf & Turf 16.50

*Arg Black Angus Roastbeef, ca. 120g
Mit arg Black Tiger Garnele, Jasmin Reis und feiner
Bourbon Steak Sauce*

Arg Black Angus Filet Beautiful Soft 19.50

*besonders zart und saftig, ca. 100g
Mit Jakobsmuschel, feine Gemüse und Chianti
Nudeln in Safran Sauce*

Arg Black Angus Rinderfilet & Kabeljau 18.50

*besonders zart und saftig, ca. 100g
Mit Duft Reis, feine Gemüse und Zitronenrahm
Sauce*

**Arg Black Angus Rinderfilet &
Norwegisches Lachsfilet 18.50**

*besonders zart und saftig, ca. 100g
Mit Duft Reis, feine Gemüse und Zitronenrahm
Sauce*

Norwegisches Lachsfilet 10.50

*ca. 100g
Mit Chianti Nudeln in Safran Sauce, feine Gemüse
und Zitronenrahm Sauce*

Kabeljau Loins Filet 13.00

*ca. 100g
Mit Chianti Nudeln in Safran Sauce, feine Gemüse
und Zitronenrahm Sauce*

Gegrillte Garnelen 14.50

*Auf feine Gemüse, Wilde Kartoffeln und feiner
Garnelen Sauce*

Jakobsmuscheln 21.00

*Mit Chianti Nudeln in Safran Sauce und feine
Jakobs Sauce*

Arg. Black Angus Roastbeef & Lammkotelett 16.50

Mit Wilde Kartoffeln und feine Steak Sauce

Lammkotelett 13.50

*Mit Kräuter Kartoffeln, feine Gemüse und feine
Bourbon Steak Sauce*

Paella Valenciana 14.50

Mit Meeresfruchte und Duft Reis

Ein gutes Essen lässt die Sorgen vergessen...

Veggie Liebe

Frisch gebratene Gemüse 18.50

mit Wilden Kartoffeln auf Duft Reis

Bulgur 19.00

*mit frisch gebratene Gemüse und Kräuter
Kartoffeln*

Couscous 19.50

*mit Gemüse, Wilden Kartoffeln und
Schafskäse*

Blumenkohlmedaillon 19.80

Mit Frisch gebratenem Gemüse auf Duftreis

Glück ist eine Perlenkette, deren Perlen die kleinen Glücksmomente unseres Lebens sind.

Feinstes Black Angus Beef vom Grill

Unser Angus Fleisch aus Argentinien besticht durch seine hervorragende Qualität und wird nach dem Dry Aged Verfahren 2-6 Wochen gereift! Es zeichnet sich durch einen geringen Fettanteil und eine zarte Konsistenz aus.

In Argentinien werden die Rinder aufgrund der optimalen Wetterbedingungen ganzjährig im Freien gehalten und von den Gauchos über die Weideflächen getrieben, wo sie sich ausschließlich von dem frischen saftigen Grass der Pampa ernähren.

Arg. Rumpsteak 26.50
/Rinderrücken mit typischem Fettrand, ca. 250g

Arg. Entrecôte 28.00
/aus dem Zwischenrippenstück ca. 300g

Arg. Rinderfilet 29.50
/besonders zart und saftig, ca. 200g

Kings of Angus Beef 32.00
/Rinderfilet, Rumpsteak und Entrecote, ca. 300g

Alle Black Angus Steaks vom Grill servieren wir mit feiner Steaksoße!

Nicht die Momente, in denen du atmest sind die schönsten, sondern die, die dir den Atem rauben.

Grillspezialitäten

gegrillte Lammkoteletts 24.00
/vom Irischen Weidelamm, ca. 250 g

Kanadisches Bison Steak 45.00
/extrem mager, zart und saftig, ca. 200 g

ArgBlackAngusBeef/Lamm 26.50
/Rumpsteak mit gegrilltes Lammkotelett

Amazing Grillteller 27.50
/Kreation aus arg. Rinderfilet, Rumpsteak und Lammkotelett, ca. 300 g

Alle Black Angus Steaks vom Grill servieren wir mit feiner Steaksoße!

Glückliche Momente sind kleine Paradiese, die unsere Seele lächeln lassen.

Fish meet's Beef

Eine zauberhafte Begegnung

Arg. Black Angus Beef / Jakobsmuscheln 33.00
/Rumpsteak küsst Jakobsmuscheln in feiner Soße

Arg. Black Angus Beef / Lachsfilet 27.00
/Rumpsteak mit norwegisches Lachsfilet

Arg. Black Angus Beef / Zanderfilet 28.00
/Rumpsteak mit Zanderfilet

Surf & Turf / der Klassiker 30.00
/Rumpsteak mit Black Tiger Garnelen

Alle Black Angus Steaks vom Grill servieren wir mit feiner Steaksoße!

Unsere Beilagen

Kräuter Kartoffeln	5.50
Wilde Kartoffeln	5.50
Pommes	5.50
Chianti-Nudeln	4.00
Gemischter Salat	4.00
Duft Reis	4.00

Extras

Hausgemachte Kräuterbutter	2.00
Ketchup	0.50
Mayonnaise	0.50

Life is short – eat Dessert First

Dessert

Crème brûlée 1,2 **6.90**

/gebrannte Crème – traditionelle französische Süßspeise mit knusprigem Karamellüberzug

Tiramisu 1,2,3,4 **5.50**

/traditionelle italienische Süßspeise-abwechselnde Schichten Löffelbiskuit, Mascarponecreme, Eisschnee, Eigelb

Schokogläschen 1,3 **6.50**

/fein schmelzende Schokoladencreme im Glas

Mascarpone-Karamell-Crème 1 **6.50**

Dessertkreation Amazing factory **8.50**

/Verschiedene kleine Variationen von Törtchen und Pralinen

Verführung zu Zweit **15.00**

/verschiedenen Dessertkreationen nach Inspiration unseres Küchenchefs- lassen Sie sich überraschen

**amazing/
factory** by S&M

Zusatzstoffe: 1 Lactose, 2 Eigelb, Eibestandteile, 3 Koffein, 4 Gluten, 6 Konservierungsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Natrium

*Augenblicke, die mit positiven Gedanken
geschmückt sind, ergeben einzigartige Momente*

Cocktails

Hausaperitif Amazing Factory 0,2 l	5.50
Prosecco Amazing Factory 0,1 l	5.00
Sekt alkoholfrei 0,1 l	5.00
Hugo 0,3 l	6.50
Aperol Spritz 0,3 l	6.50
Martini Bianco 5cl	5.00
Bacardi Cola 0,3 l	5.50
Campari Orange 0,3 l	6.00
Campari Soda 0,3 l	5.00

*Es gibt Momente, die verfliegen wie Sekunden und
es gibt Sekunden, die dauern Stunden*

Alkoholfreie Getränke

ACQUA Morelli Mineralwasser Sparkling 0.25 l	2.60
ACQUA Morelli Mineralwasser Sparkling 0.75 l	5.50
ACQUA Morelli Mineralwasser Non- Sparkling 0.25 l	2.60
ACQUA Morelli Mineralwasser Non- Sparkling 0.75 l	5.50
Coca Cola 0.33 l	3.30
Coca Cola Light 0,33 l	3.30
Fanta 0,33 l	3.30
Mezzo Mix /Spezi 0.33 l	3.30
Apfelsaft 0.4 l	4.50
Orangensaft 0.4 l	4.50
Johannisbeernektar 0.4 l	4.50

Maracujanektar 0.4 l	4.50
Saftschorle 0.4 l	3.90
/aus unserem Saftangebot	

Bier

Urtyp Hell von Fass	0.5 l
Pils	0.33 l
Stockbauer Weisse Original	0.5 l
Stockbauer Weisse Dunkel	0.5 l
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0.5 l
Radler <i>Süß oder Sauer</i>	0.5 l

Je Bier 4.00