

**Soljanka** 5,50 €  
eine kräftige, leicht säuerlich-würzige Suppe mit Fleisch,  
Rauchwurst, Gurke, Kraut, garniert mit Zitronenscheibe und saurer Sahne

**Ein Oliven-Mix** 5,50 €  
der schmackhaftesten Mittelmeer-Oliven ideal zum Wein

**Knobi-Kräuterbrot** 4,00 €

**Bruschetta-Royal** 5,50 €

**Nuss-Camembert** 11,50 €  
in Nuss-Brotpanierung gebacken, mit Preiselbeeren, Brot und Salatgar-

**Gryllefjorder Lachs** 11,50 €  
mild geräucherter Norweger-Lachs auf Kartoffelpuffer mit Sahneschmand und Kaviar

**Scampi Louisiana** 13,50 €  
würzig gebratene Garnelen in einer feurigen Cajun-Rahmsauce mit Gemüse Julienne und Baguette

**UPTOWN“ Caesar Salat** 11,50€  
**Romana Salat** mit Caesar Dressing, Ei und  
eingelekten, sonnengetrockneten Tomaten, KräuterKnoblauch-Croûtons und Spänen von Reggiano Parmesan  
mit Hähnchenbrust + 5,00 €  
mit Rindfleischstreifen + 6,00 €

**Uptown Salat-Mix**  
frischer gemischter Salat der Saison mit Dressing nach Wahl: Balsamico-Vinaigrette, American oder Essig & Öl  
klein 5,00 € groß 7,50 €  
mit Thunfisch + 3,50 € mit Schafskäse+ 3,50 €  
mit gegrillter Hähnchenbrust + 5,00 € mit Rindfleischstreifen + 6,00 € mit 6 gegrillten Tiegseegarnelen + 7,50 €

**Nachos Classico** 9,50 €  
gebackene Tortillachips mit mexikanischem Gemüsemix und Nacho-Spice,  
mit Käse überbacken, dazu Salsa und Sour Cream  
mit Thunfisch Zwiebeln, Oliven, Peperoni + 4,00 €  
mit Hähnchenbruststreifen + 5,00 € mit Rindfleischstreifen +6,00€

**Limonen-Hähnchen** 14,50 €  
in Limonen-Pfeffer marinierte Hähnchenbrust mitleichter Limonen-Buttersauce auf ZucchiniGemüse und Reis

**Gourmet-Schnitzel** 16,50 €  
zwei Schweinerücken-Schnitzel leicht paniert, serviert mit Trüffelbutter und Steinpilz-Sauce, Kartoffelgratin

**Schweinemedailleon le Havre** 16,50 €  
auf frischen Gemüsestreifen mit leichter Estragon-Sahnesauce, Kartoffelgratin (aus heimischen- und Süßkartoffeln)  
und Salatgarnitur

### Smoke-Town-Ribs

Sweet-Hawaii oder Würzig-scharf

lange, marinierte Räucherrippen

(ca. 650g Frischgewicht)

mit Cole Slaw, Honey-Baked-Beans, Ofenkartoffel mit Sour Cream 18,50 €

Das „All you can eat“ ist von den „Dinner for two“-Gutscheinen ausgenommen!  
jeden Freitag und Samstag

Smoke-Town-Ribs satt „All you can eat“

mit Cole Slaw, Honey-Baked-Beans, Ofenkartoffel mit Sour Cream 21,50 €

BBQ-Chicken-Honey-Chili 17,50 €

Marenierter Hähnchenschenkel mit Rückenstück (650g) in einer würzigen hausgemachten Honig-Chili-BBQ-Sauce  
serviert mit Cole Slaw, Honey-Baked-Beans, Kartoffel-Twister mit Sour Cream

Chicken & Ribs 18,50 €

Marinierte Hähnchenschenkel mit Rückenstück und marinierte Räucherrippen in hausgemachten BBQ-Saucen,  
serviert mit Cole Slaw, Honey-Baked-Beans, Kartoffel-Twister mit Sour Cream

Pulled Pork Pie 17,50 €

Original Pulled Pork ein Klassiker der nordamerikanischen BBQ-Küche mit langer Zubereitungsdauer im Smoker  
gewart. Serviert mit Blätterteighaube, Cole Slaw, Honey-Baked-Beans und Kartoffelspalten mit Sour Cream

Uptown-Grill-Teller 21,50 €

350g Fleisch mit Rumpsteak, Hähnchenbrust, Schweinesteak, Speck und Räucherrippe auf frischem Chiligemüse  
und Toscana-Kartoffeln, serviert mit Tobago-Sauce

### Steaks

*NY-Strip-Steak - bester Schnitt vom argentinischen Rumpsteak, fein marmoriert und gut abgehangen.  
Wir servieren alle Steaks mit Toscana-Kartoffeln und frischer Salatbeilage*

Steaks über 250g sind von den „Dinner for two“-Gutscheinen ausgenommen

Arizona mit einer würzigen, hausgemachten Arizona-Steakbutter 250g 19,50€ 500g 29,50€

Madagaskar an einer feurigen, mit Rum verfeinerten Pfeffersauce 250g 20,50€ 500g 30,50€

Valentino mit frischen, in Butter gebratenen Pilzen und Zwiebeln 250g 21,50€ 500g 32,50€

Surf and Turf mit in Limonenbutter gebratenen Garnelen 250g 27,50€ 500g 37,50€

### Bison-Burger

rustikales Burger-Bun mit Salsa-Majo, Salat, Tomate, Gurke, Speck, karamellisierte Zwiebeln, Cuacamole Cheddar-Käse und BBQ-Burger-Sauce mit gegrilltem Bisonfleisch und Kartoffel-Twister mit Sour Cream

180g	16,50€
360g	19,50€

Afrikanischer Erdnusstopf 14,90 €

Schweinefiletstreifen mit Gemüsewürfeln in einer Tomaten-Erdnuss-Sauce, mit Kardamom verfeinert und Dampfreis

Spagetti-Green-Pesto 12,50 €

mit grünem Pesto aus Parmesan, Nusskernen, frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl

Spagetti Scampi Lafayette 18,50 €

sautierte Garnelen mit Gemüse Julienne serviert in einer würzigen Langusten- Cajun-Rahmsauce und frischem Parmesan

Gemischtes Eis 4,50 €

3 Kugeln Eis und Waffel - mit Sahne + 0,50 €

- mit Erdbeer-, Karamell- oder Schokosauce + 1,00 € - mit Eierlikör + 2,00 €

Apfel-Cranberry-Karamell-Crumble 6,50 €

mit Streusel überbackene Äpfel und Cranberry Stücke, mit Karamellsauce verfeinert und  
mit hausgemachtem gebranntem Mandel-Honig-Eis mit Schlagsahne serviert