

Soljanka 6,00 €
eine kräftige, leicht säuerlich-würzige Suppe
mit Fleisch, Rauchwurst, Gurke, Kraut



Ein Oliven-Mix 6,00 €
der schmackhaftesten Mittelmeer-Oliven

Knobi-Kräuterbrot 5,00 €

Bruschetta Royal 6,00 €
gebackenes Baguette mit Tomaten-Kräuter-Mix
und Mozzarella-Würfeln mit Sour Cream

Nuss-Camembert 12,50 €
in Nuss-Brotpanierung gebacken,
mit Preiselbeeren, Brot und Salatgarnitur

Gryllefjorder Lachs 13,50 €
mild geräucherter Norweger-Lachs auf
Kartoffelpuffer mit Sahne Schmand und Kaviar

Scampi Louisiana 14,50 €
würzig gebratene Garnelen in einer feurigen
Cajun-Rahmsauce mit Gemüse Julienne
und Baguette

UPTOWN“ Caesar Salat 12,50 €
Romana Salat mit Caesar Dressing, Ei und
eingelekten, sonnengetrockneten Tomaten,
Kräuter Knoblauch-Croûtons und
Spänen von Reggiano Parmesan
mit Hähnchenbrust + 6,50 €
mit Rindfleischstreifen + 7,50 €

Uptown Salat-Mix
frischer Salat-Mix der Saison mit Dressing nach Wahl:
Balsamico-Vinaigrette, American oder Essig & Öl
klein 7,00 € oder groß 9,50 €

mit Thunfisch +4,50 € mit Schafskäse +4,50 €
mit gegrillter Hähnchenbrust +6,50 €
mit Rindfleischstreifen +7,50 €
mit 6 gegrillten Tiefseegarnelen +8,50 €



We speak English!

Smoke-Town-Ribs

Sweet-Hawaii oder würzig-scharf
lange, marinierte Räucherrippen
(ca. 650g Frischgewicht) 21,50 €
mit Cole Slaw, Honey-Baked-Beans und Ofenkartoffel mit Sour Cream

jeden Freitag und Samstag

Smoke-Town-Ribs „satt

„ All you can eat“ 23,50 € (kein Doggy Bag)

Chicken & Ribs 21,50 €

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

BBQ-Chicken-Honey-Chili 21,50 €

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

Pulled Pork Pie 19,50 €

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

Schweinemedailon le Havre 18,50 €

auf frischen Gemüsestreifen mit leichter Estragon - Sahnesauce,
Kartoffelgratin (aus heimischen- und Süßkartoffeln)

Limonen - Hähnchen 16,50 €

in Limonen-Pfeffer marinierte Hähnchenbrust mit
leichter Limonen-Buttersauce auf Zucchini-Gemüse und Reis

Gourmet-Schnitzel 18,50 €

zwei Schweinerücken - Schnitzel leicht paniert, serviert mit Trüffelbutter,
Steinpilz - Sauce und Kartoffelgratin

Spinach Heaven 15,50 €

frischer Blattspinat in Knoblauch-Rahmsauce mit Käse
überbacken, dazu Knobi-Kräuterbrot

Afrikanischer Erdnusstopf 17,50 €

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

Toscana-Gemüse-Topf 14,00 €

frischer Gemüse-Mix, leicht tomatisiert und mit Kräutern verfeinert,
serviert mit Toscana-Kartoffeln
mit Hähnchenbruststreifen +6,50€

NY-Strip-Steak

- *bester Schnitt vom argentinischen Rumpsteak, fein marmoriert und gut abgehangen*

Wir servieren alle Steaks mit Toscana-Kartoffeln und frischer Salatbeilage

Arizona mit einer würzigen, hausgemachten Arizona-Steakbutter 250g 23,50€ 500g 32,50€

Madagaskar mit einer feurigen, mit Rum verfeinerten Pfeffersauce 250g 23,50€ 500g 32,50€

Valentino mit frischen, in Butter gebratenen Pilzen und Zwiebeln 250g 24,00€ 500g 34,50€

Surf and Turf mit in Limonen-Butter gebratenen Garnelen 250g 27,50€ 500g 37,50

Bison-Burger

rustikales Burger-Bun mit Salsa-Majo, Salat, Tomate, Gurke, Speck, karamellisierten 180g 17,50€
Zwiebeln, Guacamole Cheddar-Käse und BBQ-Burger-Sauce mit gegrilltem Bisonfleisch 360g 21,50€
und Kartoffeln-Twister mit Sour Cream

Uptown-Grill-Teller 26,50 €

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

Nachos Classico 12,50 €

gebackene Tortilla Chips mit mexikanischem Gemüsemix

mit Käse überbacken, dazu Salsa und Sour Cream

mit Thunfisch, Zwiebeln, Oliven, Peperoni + 4,50 €

mit Hähnchenbruststreifen + 6,50 €

mit Rindfleischstreifen +7,50€

Spaghetti-Pesto 13,50 €

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

Spaghetti Scampi Lafayette 19,50 €

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 Streuseln überbackenen Äpfeln und Cranberry Stücke,
mit Karamellsauce verfeinert und
mit hausgemachtem Mandel-Honig-Eis

WE ACCEPT - WIR AKZEPTIEREN



Doggy Bag

GERNE VERPACKEN WIR IHRE RESTE ZUM MITNEHMEN,
WIR BERECHNEN DIE VERPACKUNGSKOSTEN MIT €1,00

Kein Doggy Bag bei „ALL YOU CAN EAT“

Gerichte teilen oder extra Gedeck 2,00 €

Halbe Portion berechnen wir mit 2/3 des Preises!