



STARTER

- CARPACCIO 15,90** ARGENTINA BEEF
RINDERTATAR 17,90 MIT ZWIEBELN, DIJONSEN, CORNICHONS, KÄPERN UND EINEM EIGELB
THUNFISCH-TATAR 17,90 WILDFANG MIT AVOCADO UND KORIANDE
MIESMUSCHELN 14,90 IN WEIßWEIN- ODER TOMATENSAUCE
GARNELEN-CARPACCIO 17,90 MIT AVOCADOTATAR
VITELLO TONNATO 16,90 KALBFLEISCH MIT THUNFISCH-SAUCE
GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN 15,90 MIT ZITRONENKRUSTE
MEERESFRÜCHTE 16,90 IN TOMATISIERTER WEIßWEINSAUCE TINTENFISCHTUBE, BLACK TIGER GARNELEN, MIESMUSCHELN
AVOCADOTATAR 14,90
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 4,90 ÜBERBACKEN
GULASCHSUPPE 5,90 MIT PAPRIKA UND ZWIEBELN

SALATE

- HOUSE-SALAT KLEIN 5,90 / GROß 13,90**
FRISCHE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN, ZWIEBELN UND GERÖSTETEN NÜSSEN
CAESAR-SALAT KLEIN 6,90 / GROß 15,90
RÖMERSALAT, PARMESAN UND CAESAR-DRESSING
SPINATSALAT KLEIN 4,90 / GROß 12,50
FRISCHER BABY-BLATTPINAT MIT SESAMDRESSING
SALAT-TOPPINGS
GARNELEN 6,90 / HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 6,90 / RINDFLEISCHSTREIFEN 6,90

- DRESSINGS: ROTE-BETE, BALSAMICO ODER ESSIG & ÖL -

BEILAGEN

- SAUTIERTER BLATTPINAT 5,50 / GEGRILLTER WILDBROKKOLI 5,50**
SÜßKARTOFFEL-POMMES 5,90 / KNOBLAUCHBAGUETTE 5,50
KARTOFFELGRATIN 5,50 / OFENGEMÜSE 5,50
MAISGEMÜSE 5,50 / BRATKARTOFFELN 5,50 MIT SPECK
BASMATI-REIS 4,90 / POMMES 4,90
FARMER-SALAT 5,50 / COUNTRY-POTATOES 5,90 MIT SOUR CREAM
KRAUTSALAT 5,50 MIT KÜMMEL

PRIME CUTS

- FILET 150G 24,90 / 200G 29,90 / 300G 39,90**
HÜFTE 250G 25,90 / 350G 31,90
RUMPSTEAK 250G 28,90 / 350G 35,90
RIBEYE 300G 33,90 / 400G 42,90
T-BONE, TOMAHAWK
- BERECHNEN WIR NACH TAGESAKTUELLEM PREIS -

MAKE IT SURF & TURF

- HUMMERSCHWANZ 28,90 / RIESENGARNELE 150G 13,90**

MEAT & POULTRY

- KOMBIPLATTE 43,90** 150G RINDERFILET, 250G HÜFTSTEAK
TREEHOUSE ROST-SPIEß 36,90
300G RINDERFILETSPITZEN MIT KNOBLAUCHBROT, RÖSTZWIEBELN UND COGNACSAUCE
LAMMSPIEß 300G 28,90
BACKHÄHNCHEN 16,90

BAKED POTATOES

- OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM 7,90**
POTATOE TOPPINGS HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 6,90 / RINDFLEISCHSTREIFEN 6,90
GARNELEN 6,90 / OFENGEMÜSE 5,50

SAUCEN

- ASIATISCHE STEAKSAUCE 2,90 / GRÜNE PFEFFERSAUCE 3,90**
COGNACSAUCE 3,90 / BBQ-SAUCE 2,90 / PILZRAHMSAUCE 3,90
CURRYSAUCE 2,90 / CHIMICHURRI 2,90 / TRÜFFELBUTTER 3,90
EXTRA KRÄUTERBUTTER 1,00 / KETCHUP 1,00 / MAYONNAISE 1,00

BURGER

- CLASSIC BURGER 14,90** RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, ZWIEBELN, SALATBLATT UND ESSIGGURKEN
CHEESEBURGER 15,90 RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, KÄSE, ZWIEBELN, SALATBLATT UND ESSIGGURKEN
BACON-CHEESEBURGER 16,90 RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, BACON, KÄSE, ZWIEBELN, SALATBLATT UND ESSIGGURKEN
CHICKENBURGER 15,90 ERDNUSSBUTTER, MANGO-CHILI-CHUTNEY, GEGRILLTE FRÜHLINGSZWIEBELN
THUNFISCHBURGER 21,90 WASABI-MAYONNAISE, FRISCHER BLATTPINAT, CRANBERRY-ZWIEBELCHUTNEY

PASTA

- LINGUINE 13,90** IN PILZRAHMSAUCE /
DAZU GEGRILLTES GEMÜSE 15,90 / DAZU HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 17,90
DAZU RINDFLEISCHSTREIFEN 18,90
LINGUINE 19,90 IN TOMATISIERTER WEIßWEINSAUCE MIT MEERESFRÜCHTE
LINGUINE 18,90 MIT LACHS IN SAHNESAUCE

FISCH

- BAYERISCHE GARNELEN** IN DEUTSCHLAND NACHHALTIG GEZÜCHTETE SALZWASSERGARNELE, OHNE ANTIBIOTIKA, ARTGERECHT 1/2 KG 45,00 1 KG 79,00
THUNFISCHSTEAK 26,90 220G WILDFANG, KURZ GEBRATEN, SASHIMI-QUALITÄT
OKTOPUS 26,90 BESONDERS ZARTES FLEISCH
LACHSSTEAK 220G 26,90 WAGYU FLEISCH DES MEERES VOM ORA KING LACHS, SASHIMI-QUALITÄT, AUS NEUSEELAND

DESSERT

- AFFOGATO 4,90** ESPRESSO MIT VANILLEEIS
BROWNIES 8,90 MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND WALNUSSEIS
AMERICAN CHEESECAKE 8,90 MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLE-EIS
LAVA-SCHOKOKUCHEN 8,90 MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND SALTED-CARAMEL-EIS

PRICKELNDES

“CATERINA” SPUMANTE, CANTINA MONTELLIANA,
EXTRA DRY 0,2L 7,90 | 0,75L 19,90
VENETO, ITALIEN

ZARTFRÜCHTIG, MIT EINEM HAUCH VON BIRNEN, BLUMEN UND ÄPFELN, WECKT LUST AUF DEN 2. SCHLUCK.
AM GAUMEN LEICHT UND VERSPIELT, MIT ANGENEHMER PERLAGE.

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE
0,75L 89,00
REIMS, FRANKREICH

DANK DES HOHEN CHARDONNAY-ANTEILS UND DER BESONDERS LANGEN REIFE IST DER BRUT RÉSERVE
EIN BESONDERS AUSGEWOGENER CHAMPAGNER.
AM GAUMEN IST ER FRISCH UND ÜBERZEUGT MIT HARMONISCHEN NOTEN VON BRIOCHE, PFIRSICH,
WEIBEN BLÜTEN UND VANILLESCHOTE.

ALLE PREISE IN EURO, INKL. GESETZL. MWST.
SÄMTLICHE WEINE ENTHALTEN SULFITE.

LAUT EU-VERORDNUNG SIND WIR VERPFLICHTET, ALLERGENE STOFFE AUSZUWEISEN. DIESE KÖNNEN SIE GERNE AUF ANFRAGE EINSEHEN.



Treehouse
CASUAL DINING

ROTWEIN

WEINSCHORLE 0,2L 4,50

ORIGINE DEL VINO, PRIMITIVO IGT, 0,2L 6,90 | 0,75L 21,90
VINICOLA TOMBACCO, APULIEN, ITALIEN

EIN WUNDERBARER WEICHER, HARMONISCHER PRIMITIVO, MIT FEINSTEN AROMEN NACH GETROCKNETEN, REIFEN PFLAUMEN, WÜRZIGEN KRÄUTERN UND EINEM HAUCH VON ZIMT.

DE GRAS MERLOT, COLCHAGUA VALLEY, 0,2L 6,90 | 0,75L 21,90
WINE OF CHILE

BETÖRENDE KIRSCH-, CASSIS- UND PFLAUMENAROMEN, AM GAUMEN FLEISCHIG MIT FEINEN TANNINEN, GEFOLGT VON EINEM HARMONISCHEN FINALE, UNKOMPLIZIERTER TRINGKENÜß.

FOOTPRINT CABERNET SAUVIGNON, AFRICAN PRIDE WINES, 0,2L 6,90 | 0,75L 21,90
WESTERN CAPE, SÜDAFRIKA

SCHWARZER WALDBEERENMIX MIT GEWÜRZNOTEN VON NELKE UND KAFFEE. GEBÄNDIGTE KRAFT, GUTEINGEBUNDENE TANNINE, DIE DEN FRUCHTIGEN EINDRUCK LANGE TRAGEN.

DADÀ 1, FINCA LAS MORAS, 0,2L 7,90 | 0,75L 23,90
WINE OF ARGENTINIA

EXTREME ELEGANZ UND FEINHEIT IM GLAS. DER GESCHMACK IST DICHT, STRUKTURIERT UND VON REICHHALTIGEN, DUNKLEN BEERENAROMEN BESTIMMT. WEICH UND GESCHMEIDIG.

GOVERNO ROSSO TOSCANO, IGT, LOGGIA DEI SANI, 0,2L 8,50 | 0,75L 24,90
TOSKANA, ITALIEN

ER IST VOLL UND RUND VON SAMTIGER STRUKTUR, DIE SICH WUNDERVOLL AM GAUMEN ENTFALDET. ER OFFERIERT WÄRME UND AUSGEWOGENHEIT. EIN NICHT ENDENDEN, WÜRZIGES FINALE RUNDET DAS GESCHMACKSERLEBNIS AB.

MONT GRAS „QUATRO“, D.O., COLCHAGUA VALLEY, 0,2L 9,50 | 0,75L 29,90
WINE OF CHILE

EIN TIEFGRÜNDIGER, AUSGEWGENER ROTWEIN MIT KOMPLEXER AROMENFÜLLE, WEICHEN TANNINEN UND SCHÖNER LÄNGE. DER GELUNGENE AUSBAU IN FRANZÖSISCHER EICHE VERLEIHT DEM WEIN DELIKATE AROMEN VON GEWÜRZEN, ZEDERNHOLZ UND VANILLE.

„GRAN MAESTRO“, PRIMITIVO DI MANDURIA, DOC, CIELO E TERRA, 0,2L 8,90 | 0,75L 26,90
APULIEN, ITALIEN

DER WEIN HAT EINE INTENSIVE FRUCHT VON SCHWARZER KIRSCH, PFLAUME UND GRANATAPFEL, DAZU EINE ELEGANTE WÜRZE VON HOLZ UND TABAK. EIN WEIN MIT FÜLLE UND TIEFE BEI EINER ANGENEHM WEICHEN TANNINSTRUKTUR. EIN LANGES FINALE MACHT LUST AUF MEHR.

ROTWEIN

LOS INTOCABLES BLACK MALBEC, FINCA LAS MORAS, 0,2L 9,90 | 0,75L 32,00

WINE OF ARGENTINIA

IN DER NASE INTENSIVE FRUCHTAROMEN VON KIRSCHEN UND SCHWARZEN JOHANNISBEEREN MIT DEN TYPISCHEN, VON VANILLE UND KARAMELL GEPRÄGTEN RÖSTNOTEN. AM GAUMEN EIN AUßERGEWÖHNLICH WEICHES UND VON EINER DEZENTEN SÜßE GEKRÖNTES GESCHMACKSERLEBNIS.

VIÑA ALBERDI RESERVA RIOJA, DOC, HARO, 0,75L 39,00
SPANIEN

INTENSIVE NASE MIT AROMEN VON WALDBEEREN, JOHANNISBEEREN UND HIMBEEREN, UNTERLEGT MIT BALSAMISCHEN NOTEN VON VANILLE, KARAMELL UND KAFFEEBOHNEN, WARM MIT STRAFFER STRUKTUR, SCHÖN AUSGEWOGEN UND SANFTE TANINE, IM ABGANG AROMATISCH, FRISCH UND HARMONISCH.

LORNANO, CHIANTI CLASSICO DOCG. FATT. LORNANO, MONTEREGGIONI, 0,75L 35,00
TOSKANA, ITALIEN

EIN SCHMELZIGER CHIANTI CLASSICO, IN DER NASE DUNKELBEERIGE AROMEN MIT ETWAS PFLAUME UND SCHWARZKIRSCHEN, DEZENTE NOTEN VON MOCCA, KOKOS UND KRÄUTERNOTEN LASSEN GROBARTIGES AM GAUMEN ERWARTEN. FÜLLIG-ELEGANT WIRD DEN ERWARTUNGEN ENTSPROCHEN UND DER LANGE NACHHALL MACHT LUST AUF MEHR.

BAROLO DOCG RINALDI, AZ. AGR. PIETRO RINALDI, 0,75L 59,00
PIEMONTE, ITALIEN

MIT EINEM DUFT NACH REIFEN FRÜCHTEN, BROMBEEREN, PFLAUMEN, LAKRITZ UND EINEM HAUCH VON VEILCHEN IN DER NASE BEGEISTERT DIESER RUBINROTE BAROLO. ER BESITZT EIN SEHR ELEGANTES, STRUKTURVOLLES AROMA MIT WEICHEN TANNINEN UND EINEM FRISCHEN LANGEN ABGANG. ER SPIEGELT DEN NATÜRLICHEN CHARAKTER SEINES ANBAUGEBIETES WIEDER.

ROSÉWEIN

THE WINE GUYS ROSÉ CUVÉE, 0,2L 7,90 | 0,75L 23,90
DQ, BY JULIA SCHITTLER, RHEINHESSEN

EIN INTENSIV, FRUCHTIGER ROSÉ AUS PORTUGIESER UND ST. LAURENT. AM GAUMEN FRISCH UND LEBENDIG MIT EINER ELEGANTEN FRUCHT. FORDERT DEN 2. SCHLUCK.

LES MARLYS, ROSÉ, 0,2L 7,90 | 0,75L 23,90

LES VINS DE SAINT SATURNIN, LANGUEDOC, FRANKREICH
GESCHMEIDIG IM AUFTAKT, MILD IM MUND, TROCKENER FRISCHER ROSE MIT SUBTILER MINERALIK. VOLLER WÜRZIGER GESCHMACK NACH BEERENFRÜCHTEN.

WEISSWEIN

WEINSCHORLE 0,2L 4,50

H. SCHNEIDER, „MONS GRADUS V. ROTEM SCHIEFER“ RIESLING, TROCKEN, 0,2L 8,50 | 0,75L 24,90
LEIWEIN, MOSEL

DER „MONS GRADUS V. ROTEM SCHIEFER“ RIESLING IST EIN TROCKENER, FACETTENREICHER WEIN VON EINEM DER SPANNENDSTEN, DER MIT BODENBESONDERHEITEN GESEGNETEN MOSEL. MIT AROMEN VON ZARTEN, FAST KOMPLEXEN ERINNERUNGEN AN FARBEFROHE FRÜCHTE WIE APFEL, BIRNE ODER PFIRSICH BEREICHERT ER UNSEREN GAUMEN. DER NACHHALL DES GENUSSES IST ANHALTEND UND LANG.

GRAUER BURGUNDER, DQ, JULIA SCHITTLER, TROCKEN, 0,2L 7,90 | 0,75L 23,90
WEINGUT SCHITTLER & BECKER, RHEINHESSEN

GESCHMACKLICH AUSGEWOGEN (APFEL & NUSS) GEPAART MIT MILDER FRUCHTSÄURE, LANGER ABGANG MIT LEICHTEM MANDELTON, FORDERN ZUM WEITEREN GENUß AUF.

GUTSSILYANER, DQ, WEINGUT BRÜGEL, TROCKEN, 0,2L 6,90 | 0,75L 21,90
GREUTH, FRANKEN

EIN SAFTIGER, CREMIGER WEIN, MINERALISCHES FUNDAMENT, WÜRZIG IM ABGANG. ALLE POSITIVEN ATTRIBUTE EINES SILYANERS SIND IN DIESEM WEIN AUF'S WUNDERBARSTE VEREINIGT. DER ALLROUNDER UNTER DEN WEINEN.

FOOTPRINT CHARDONNAY, AFRICAN PRIDE WINES, WESTERN CAPE, 0,2L 6,90 | 0,75L 21,90
SÜDAFRIKA

AM GAUMEN ANKLÄNGE VON VOLLREIFEN BIRNEN, EINE AUSGEWOGENE, MILDE SÄURE, MELONENAROMEN UND EIN ANGENEHM FRISCHER ABGANG.

FALSE BAY SLOW CHENIN BLANC, WATERKLOOF WINE ESTATE, STELLENBOSCH, 0,2L 7,90 | 0,75L 23,90
SÜDAFRIKA

AROMEN VON WEIßEM PFIRSICH UND REIFER STEINFRUCHT, EIN ZARTER SCHMELZ UND DIE VORNEHM EINGEBUNDENE SÄURE SCHMEICHELN DEM GAUMEN, EIN DEZENTER NACHHALL VON APRIKOSE UND NEKTARINEN.

WEIßER BURGUNDER, „CHARAKTER“, TROCKEN, 0,2L 8,90 | 0,75L 26,90
DQ, JULIA SCHITTLER, WEINGUT SCHITTLER & BECKER, RHEINHESSEN

HARMONIE VON FRUCHT UND WÜRZE, GEPAART MIT GELUNGENEM SÜßE-SÄURESPIEL. FÜLLE IM MUND, TOLLES AROMENSPIEL, SCHMELZIGER ABGANG. EIN TERROIRBETONTER WEIßBURGUNDER.

G. CAMPAGNOLA, LUGANA, DOC, 0,2L 8,90 | 0,75L 26,90
LOMBARDEI

FRISCHER, FRUCHTIGER, VOLLER WEIßWEIN VOM GARDASEE. ANGENEHM MILD, FORDERT DEN 2TEN SCHLUCK. „DER SEE-WEIN“ VOM LAGO.