

STARTER

CARPACCIO 16,- ARGENTINA BEEF

RINDERTATAR 18,- MIT ZWIEBELN, DIJONSEN, CORNICHONS, KAPERN UND EINEM EIGELB

THUNFISCH-TATAR 18,- WILDFANG MIT AVOCADO UND KORIANDER

MIESMUSCHELN 15,- IN WEIßWEIN- ODER TOMATENSAUCE

GARNELEN-CARPACCIO 18,- MIT AVOCADOTATAR

GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN 16,- MIT ZITRONENKRUSTE

MEERESFRÜCHTE 17,- IN TOMATISIERTER WEIßWEINSAUCE TINTENFISCHTUBE,
BLACK TIGER GARNELEN, MIESMUSCHELN

AVOCADOTATAR 15,-

ZWIEBELSUPPE 5,- MIT RINDERBRÜHE NACH ART DES HAUSES, ÜBERBACKEN

GULASCHSUPPE 6,- MIT PAPRIKA UND ZWIEBELN

BURGER

CLASSIC BURGER 15,- RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, ZWIEBELN, SALATBLATT UND ESSIGGURKEN

CHEESEBURGER 16,- RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, KÄSE, ZWIEBELN, SALATBLATT
UND ESSIGGURKEN

BACON-CHEESEBURGER 17,- RINDFLEISCH-PATTY MIT TOMATEN, BACON, KÄSE, ZWIEBELN,
SALATBLATT UND ESSIGGURKEN

CHICKENBURGER 16,- ERDNUSSBUTTER, MANGO-CHILI-CHUTNEY, GEGRILLTE FRÜHLINGSZWIEBELN

THUNFISCHBURGER 22,- WASABI-MAYONNAISE, FRISCHER BLATTSPINAT,
CRANBERRY-ZWIEBELCHUTNEY

SALATE

HOUSE-SALAT KLEIN 6,- / GROß 14,-
FRISCHE BLATTSALATE MIT TOMATEN, GURKEN UND ZWIEBELN

CAESAR-SALAT KLEIN 7,- / GROß 16,-
RÖMERSALAT, PARMESAN UND CAESAR-DRESSING

SALAT-TOPPINGS
GARNELEN 10,- / HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 8,- / RINDFLEISCHSTREIFEN 10,-

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

BEILAGEN

WILDBROKKOLI 5,50

SÜßKARTOFFEL-POMMES 6,- / KNOBLAUCHBAGUETTE 5,50

KARTOFFELGRATIN 5,50 / OFENGEMÜSE 5,50

BRATKARTOFFELN 5,50 MIT SPECK

BASMATI-REIS 5,- / POMMES 5,-

FARMER-SALAT 5,50 / COUNTRY-POTATOES 6,- MIT SOUR CREAM

PRIME CUTS

FILET 150G 27,- / 200G 32,- / 300G 40,-

HÜFTE 250G 26,- / 350G 32,-

RUMPSTEAK 250G 29,- / 350G 36,-

RIBEYE 300G 34,- / 400G 43,-

SPECIALS

• T-BONE

• TOMAHAWK INKL. 2 BEILAGEN NACH WAHL

• KANADISCHES BISON FILET

• AUSTRALISCHES WAGYU ENTRECÔTE

• BERECHNEN WIR NACH TAGESAKTUELLEM PREIS

MAKE IT SURF & TURF

RIESENGARNELE 150G 15,-

TOPPING GARNELEN 10,-

MEAT & POULTRY

KOMBIPLATTE 44,- 150G RINDERFILET, 250G HÜFTSTEAK

TREEHOUSE ROST-SPIEß 37,-

300G RINDERFILETSPITZEN MIT RÖSTZWIEBELN UND COGNACSAUCE

LAMMSPIEß 300G MIT CURRY-CHUTNEY 29,-

BACKHÄHNCHEN 17,-

BAKED POTATOES

OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM 8,-

POTATOE TOPPINGS HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 7,- / RINDFLEISCHSTREIFEN 10,-

GARNELEN 8,- / OFENGEMÜSE 5,50

SAUCEN

GRÜNE PFEFFERSAUCE 4,- / COGNACSAUCE 4,-

BBQ-SAUCE 3,- / CURRY-CHUTNEY 3,- / CHIMICHURRI 3,-

TRÜFFELMAYONNAISE 4,-

EXTRA KRÄUTERBUTTER 1,00 / KETCHUP 1,00 / MAYONNAISE 1,00

TOP WEINEMPFEHLUNGEN

Vielfalt im Glas – alle Details in unserer Weinkarte!

GRAN MAESTRO (ROT)

MIT EINER HOLZ- & TABAKNOTE – FRUCHTIG & FEINWÜRZIG

LOS INTOCABLES BLACK MALBEC (ROT)

WHISKYFASS-REIFUNG – AUSDRUCKSSTARK, WEICH, SÜß

SILVANER-MONALINA (WEISS)

DER ALLROUNDER, PERFEKT FÜR ALLE FÄLLE – SAFTIG, CREMIG, WÜRZIG

LUGANA (WEISS)

FORDERT DEN 2TEN SCHLUCK – FRISCH, FRUCHTIG & MILD

FISCH

BAYERISCHE GARNELEN IN DEUTSCHLAND NACHHALTIG GEZÜCHTETE SALZWASSERGARNELE,

OHNE ANTIBIOTIKA, ARTGERECHT 1/2 KG 45,00 1 KG 79,00

THUNFISCHSTEAK 29,- 220G WILDFANG, KURZ GEBRATEN, SASHIMI-QUALITÄT

OKTOPUS 27,- BESONDERS ZARTES FLEISCH

LACHSSTEAK 220G 32,- WAGYU FLEISCH DES MEERES VOM ORA KING LACHS, SASHIMI-QUALITÄT,
AUS NEUSEELAND

INTERNATIONAL / FUSIONS

RED THAI CURRY MIT REIS, DAZU GEMÜSE 16,- / DAZU HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN 19,-

DAZU GARNELEN 20,- / DAZU RINDFLEISCHSTREIFEN 22,-

SATÉ-SPIEß MIT REIS UND ERDNUSSSOßE 17,-

LINGUINE 24,- IN TOMATISIERTER WEIßWEINSAUCE MIT MEERESFRÜCHTE

LINGUINE 22,- MIT ORA KING LACHS IN SAHNESAUCE

DESSERT

AFFOGATO 5,-

ESPRESSO MIT VANILLEEIS

BROWNIES 9,-

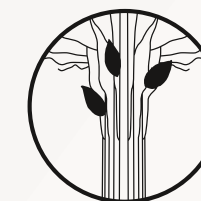
MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND WALNUSSEIS

AMERICAN CHEESECAKE 9,-

MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND VANILLEEIS

LAVA-SCHOKOKUCHEN 9,-

MIT SAHNE, FRISCHEN FRÜCHTEN UND SALTED-CARAMEL-EIS



Treehouse
CASUAL DINING

WWW.TREEHOUSE-ERLANGEN.DE