# SUPPE

# INHALT

# Potato Chorizo / 8,9

Spanische Kartoffelsuppe mit Chorizo & Frühlingszwiebeln /  $\{G, L\}$ 

# Lobster Foam / 15,9

 $Hummerschaumsuppe\ mit\ Hummerfleisch-Einlage\ /\ \{B,\ D,\ G,\ L,\ R\ \}$ 

Vorspeisen, AperitifsS.1
Gnocchi, Fisch, SalateS.2
<i>MeatS.3</i>
BurgerS.4
Dessert, Coffee, TeaS.5
Softdrinks, Bier S.6

Wine & Sparkling Wine	. S.7
Cocktails, Mocktails	.S.8
Digestifs	.S.9
Spirits, Whiskey & Whisky	5.10
Single Malt	S.11

WAS GUT ANFÄNGT, WIRD GROSSARTIG.

# FINE BEGINNING

serviert mit einem kleinen Korb frischem Baguette – mehr auf Wunsch

### Beef Tatar / 20,5

120 g Rindertatar mit Zwiebeln, Eigelb, Pfeffer, Senf, Sardellen & Kapern / {A, C, D, M}

# Shrimps Pil-Pil / 18

5x Wild Black Tiger Garnelen mit Knoblauch, Chiliöl, Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln & Petersilie /  $\{A,R\}$ 

# Salmon Sashimi / 23,5

180 g Frische Lachsscheiben mit einem Honig-Senf-Dill-Dip & Sojasauce /  $\{A, D, F, M\}$ 

# Oktopus Grilled / 26,5

ca. 130 g Oktopus gegrillt, Rucolabeet, Zitronen-Knoblauch-Öl & Parmesan / {A, G, M}

### Oven-Baked Cheese / 15,5

• Heißer Ofenkäse mit Meersalz, buntem Pfeffer & Kräutern / {A, G}

# Rote Bete Carpaccio / 13,9

● dünn geschnittene Rote Bete, Haselnusscrunch & Meerrettichcreme / {G, H}

> KLEIN SERVIERT. GROSS VERFÜHRT.

# APERITIF

# FIRST TASTE

しったら Spritz Aperol, Prosecco, Grapefruitsaft & Soda / {1}	9,5	Kleine Gerichte mit großem Geschmack –	
Aperol Spritz Aperol, Prosecco & Soda / {1}		für den Auftakt oder zum Teilen.	
Strawberry Spritz Aperol Spritz mit Erdbeeren & -sirup / {1}	9,5	Baguettekorb ofenfrisch & knusprig ● / {A}	1
Limoncello / Sarti / Italicus Spritz	9,5	Olivenöl, Maldon-Salz & Baguette geröstet • / {A}	6
Hugo Prosecco, Limette, Minze, Holundersirup ఈ Soda	9,5	Oliven mariniert & Baguette geröstet • / {A}	6
Prosecco Valdo Origine Brut 0,11	8,5	<b>Aioli &amp; Baguette</b> geröstet ● / {A, C, G, M}	7
Negroni taste of one century	11	Pimientos de Padrón & Baguette geröstet ● / {A}	7
Gin, Campari & roter Vermouth / {1 }		Patatas Bravas, Chili-Dip & Aioli • / {A, C, G, M}	7
Eine Reise, die in den belebten Bars von Florenz der goldenen 1920er begann und bis heute andauert. Ein zeitloser Klassiker, der die Arom Jahrhunderts in sich vereint.		Manchego-Käse & Baguette geröstet ● / {A, G}	8
	9,5	Ziegenkäse gratiniert & Baguette geröstet	9
Lillet Berry Lillet Blanc Wildberry, Beeren & Minze		● mit Honig, Rosmarin, Rucola & Pinienkernen / {G, H}	
		Mozzarella & Cocktailtomaten	9
Pink Gin Tonic	10	● mit Rucola, Balsamico & Pesto / {G, N}	
Bombay Sapphire Gin, Wildberry & Himbeere		Onion Rings	8
		● mit Sour Cream & Honig-Senf-Dip / {A, C, G, M}	
Martini Bianco / Dry / Rosso / Fiero 5 cl	. 7	Gegrillte Chorizo	9
süß-würzig / trocken-herb / süß-würzig-fruchtig / fruchtig-herb		ca. 100 g, mit geröstetem Baguette / $\{A\}$	
Espresso Martini intensiv & sanfte Süße - just like you	11	Chicken Bites	9
Vodka, Kahlua Likör & Espresso / {9 }		in Panko ausgebacken mit Süß-Sauer-Sauce	

MEER GEHT IMMER!

# GNOCCHI

# FISCH

# Gnocchi alla Genovese / 19,9

• Italienische Kartoffelklößchen, Basilikumpesto, Cocktailtomaten, Parmesan & Rucola / { A, C, G, H }

# Gnocchi ai Formaggi / 19,9

● Italienische Kartoffelklößchen, Drei-Käse-Sauce, Parmesan, Cheddarkäse, Weichkäse & Röstzwiebeln / {A, C, G}

# Gnocchi Spinaci e Mozzarella / 19,9

• Italienische Kartoffelklößchen, Butter, Schalotten, Spinat, Sahne & Mozzarella / {A, C, G}

# Gnocchi alla Carbonara / 19,9

Italienische Kartoffelklößchen, Speck, Schalotten, Ei & Parmesan /  $\{A, C, G\}$ 

# Gnocchi Chicken Curry / 24,9

Italienische Kartoffelklößchen, Hähnchenstreifen & cremiger Currysauce / {A, C, G}

# Gnocchi Alfredo Beef / 30,9

Italienische Kartoffelklößchen, Parmesansauce & 200 g Hüftsteak, tranchiert / {A, C, G}

### Salmon / 30,5

200 g zartes Lachsfilet mit knuspriger Haut, begleitet von ofenkaramellisierter Roter Bete & cremigem Kartoffelpüree / {D, G, O}

# Fish & Chips / 31,5

Kabeljau & Garnele, in Bierteig und Panko knusprig ausgebacken, serviert mit Zitronen-Mayonnaise, French Fries & einem knackigen Sommersalat in fein emulgierter Vinaigrette / {B, D, F, G, H, M, O}

# Oktopus Galicia Style / 39,5

ca. 150 g Oktopus gegrillt, Chili-Dip, Knoblauch, Kartoffeln & knackigem Sommersalat in fein emulgierter Vinaigrette / {M, R}

# Gambas a la Plancha "Pil-Pil" / 35,5

14x auf der Plancha goldbraun gebratene Wilde Black Tiger Garnelen, aromatisiert mit knusprig confiertem Knoblauch und hausgemachtem Chiliöl. Begleitet von marinierten Cocktailtomaten, zart geschnittenen Frühlingszwiebeln und frischer Petersilie. Serviert mit einem knackigen Sommersalat in fein emulgierter Vinaigrette & ofenfrischem Baguette. / {B, G, O, M}

FRISCHER FISCH, FRISCH GEFISCHT, FEIN FILETIERT, FAMOS AUFGETISCHT, FANTASTISCH IM GENUSS - ERFRISCHT FEINSCHMECKER!

# SALAT ZEITLOS

# Sommersalat / 6,9 | *GROSS* / 10,9

● Leichter Salat mit frischen Tomaten, knackigem Gurken- und Paprikamix, abgerundet mit süßem Mais und einem frischen Dressing Ihrer Wahl.

# Salada de Lisboa / 8,9

● Frischer Salat in aromatischer Vinaigrette, verfeinert mit sonnengereiften Tomaten, knackigem Gurken- und Paprikamix, roten Zwiebeln & marinierten Oliven / {M}

#### **DRESSINGS**

Balsamico-Dressing Honig-Senf-Dill-Dressing / {M} French-Vinaigrette / {M}

# SALAT AUSWAHL DES HAUSES

# Mediterraneo / 18,9

• Sommersalat in Balsamico-Dressing, Antipasti-Gemüse, marinierte Oliven & Mozzarella / {G, M}

# Golden Goat / 19,9

● Sommersalat in Vinaigrette, Ziegenkäse gratiniert mit Honig und Rosmarin & Pinienkerne / {G, H, M}

# Terra di Funghi / 23

● Sommersalat in Vinaigrette, Champignons-Seitlinge gebraten mit Butter, Zwiebeln & Parmesan / { G, M }

# Maharaja's Curry Delight / 21

Sommersalat in Schmand-Dressing, Hähnchenbrust gebraten mit Zwiebeln, Curry & Cashewnüssen / {G, H}

# Ocean Royale / 26

Sommersalat in Honig-Senf-Dill-Dressing, Lachsfilet gebraten auf der Hautseite, Schalottenbutter, Kapern, Sardellen & Weißwein / {D, G, M, O}

### Surf & Turf Deluxe / 28,9

Sommersalat in Vinaigrette, Spitzen vom Rinderfilet & Steakhüfte trifft Wild Black Tiger Garnelen / {B, G, M}

AUF DIE BLÄTTER, FERTIG, LOS...!

SALATZTASTISCH!

Grammangaben entsprechen dem Rohgewicht.

# MEAT

# **BEEF STEAK CUTS**

#### **Premium Irish Hereford Rind**

Unser Premium Irish Hereford Rind stammt von Rindern, die auf den saftigen Weiden Irlands grasen und ihre Marmorierung ausschließlich durch natürliche Grasfütterung entwickeln. Im Vergleich zu Grain Fed Rindern bietet es eine unverfälschte Natürlichkeit und authentische Geschmackstiefe für besonders zartes und geschmackvolles Fleisch. Ein Genuss, der Sie willkommen heißt – Céad Míle Fáilte.

Preis kann saisonal variieren.

#### Classic Cuts

Sirloin-Steak 200 g / 24 | 300 g / 32

Rumpsteak 200g / 28 | 300g / 39

American Style mit Fettrand – maximaler Geschmack & Saftigkeit

Premium Cuts

Rib-Eye Steak 300 g / 43

Rinderfilet 200g / 44 | 300g / 59

**Exclusive Cuts** 

Porterhouse-Steak 850 g / 130

Ein tranchiertes Meisterstück vom Premium Irish Hereford Rind. Serviert mit 2x Saucen und 2x Beilagen Eurer Wahl. Perfekt zum Teilen!

# **BEEF PLATES**

# Beef On Pepper / 32,5

Spitzen vom Rinderfilet & Steakhüfte, gebraten in einer Pfefferrahmsauce dazu French Fries & Speckbohnen  $/ \{G, L\}$ 

#### Geschmorte Ochsenbacken / 32,5

auf einem Kartoffelpüree & in Rotwein karamellisierten Schalotten mit Thymian /  $\{G, L, O\}$ 

#### Beef Piri-Piri / 37,5

300 g Sirloin tranchiert, nappiert mit Chili-Knoblauch, dazu Faustkartoffeln & Salada de Lisboa in Vinaigrette / {M}

# Tagliata di Manzo / 47,5

300 g Rumpsteak tranchiert auf einem Rucolabeet, Cocktailtomaten, Parmesan & Rosmarinkartoffeln

# **PORK DELIGHTS**

# **BBQ Spareribs**

500g / 21,5 | 750g / 28,5 mittelscharf, Loft's BBQ-Sauce / {A, L, 1}

# **SPECIALS**

**Grill Mix Paradise** 

FOR ONE / 33,9 | FOR TWO / 63,9

ca. 450 g, Premium Irish Hereford Rindersteak, Pork-Ribs, Hähnchenbrust & Chorizo / {A, G, L, 1}

# CHICKEN PICKS

# Hähnchenbrust / 16,9

200 g butterfly geschnitten & saftig gegrillt / {G}

# Wok Chicken 180g / 26,9

Hähnchenstreifen mit der Loft's Süß-Sauer-Sauce & Basmati-Reis /  $\{G\}$ 

# Creamy Chicken & Mushrooms / 26,9

Zarte Hähnchenstreifen in cremiger Champignon-Seitling-Sauce & Basmati-Reis /  $\{G,H\}$ 

# Crispy Chicken / 26,9

Hähnchenbrust in Panko ausgebacken, dazu French Fries & cremiger Gurkensalat / {A, G}

# Entdecken & Genießen

Für das perfekte Surf & Turf-Erlebnis: Veredeln Sie Ihr Steak mit unseren köstlichen Wild Black Tiger Garnelen. Weitere saisonale Specials entdecken Sie auf unserem aktuellen Deckblatt.

### Wild Black Tiger Garnelen / 11

5x saftig gegrillte Wild Black Tiger Garnelen, verfeinert mit Knoblauch & Kräutern /  $\{A,B\}$ 

# warm serviert /// 2,90 je SAUCEN

Coft's BBQ-Sauce /  $\{A, L, 1\}$  | Chili-Cheese-Sauce /  $\{G\}$  | Bratensauce /  $\{A, L, O\}$  | Pfefferrahmsauce /  $\{A, G, L\}$ 

# DIPS & MAYO je 1,90 /// kalt serviert

Sour Cream /  $\{G\}$  | Guacamole | Tomatensalsa | Aioli | Basilikumpesto /  $\{G, H\}$  | Senf-Mayo /  $\{M\}$  | Chili-Mayo | Trüffel-Mayo /  $\{C\}$ 

# Bread, Rice & Corn Sides

# Kräuterbaguette • / 5,9

mit Butter, Knoblauch, Dill, Petersilie & Schnittlauch / {A, G}

#### Panzanella Toscana • / 6,9

Kräuterbaguette-Würfel, Oliven, Zwiebeln, Cocktailtomaten & Olivenöl / {A, M, G}

**Basmati-Reis** • / {*G*} / **4,9** 

#### Maiskolben • / 5,9

 $2x\ goldbraun\ frittierte\ Maiskolbenh\"alften, \\ karamellisiert\ und\ gesalzen\ /\ \{G\}$ 

# Vegetables & Salads Sides

**Coleslaw** • / {*G*, *M*} / **4,9** 

Gurkensalat • / 4,9

mit Creamy Dressing / {G}

Sommersalat • / 6,9

Gegrilltes Gemüse • / 5,9

**Sautierter Spinat** ● / {*G*, *O*} / **4,9** 

Sautierte Pilze • / 9,9

Grüne Bohnen mit Speck ● / {G} / 5,9

# **Potato Sides**

Truffle Fries • / 9,9

French Fries • / 4,9

Rosemary Potatoes • / 5,9

Baked Potato • with Sour Cream / {G} / 6,9

Sweet Potato Fries • / 6,9

French Fries Chili Cheese • / 7,9

Poutine French Fries {A, G, L, O} / 7,9

**Kartoffelgratin** ● / {*G*} / **6,9** 

# DEIN BURGER, DEIN MENÜ! INKL. COLESLAW & FRENCH FRIES – ÄNDERE DEINE FRIES NACH WUNSCH!

# BURGER MENU

Beef Burger - Classics

#### Classic / 19,9

180 g Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke & Salat / { G, M}

#### Cheese / 21,9

180 g Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Cheddar, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke & Salat /  $\{G, M\}$ 

# Bacon Cheese / 22,9

180 g Rindfleisch-Patty, Burgersauce, Cheddar, Bacon, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke & Salat /  $\{G, M\}$ 

Beef Burger - Cheese Variations

#### Hot Devil / 22,9

180 g Rindfleisch-Patty, Chili-Mayo, Jalapeño-Cheddar-Sauce, Zwiebeln, Tomate, Essiggurke & Salat / { G }

# Goat Cheese / 23,9

180 g Rindfleisch-Patty, Ziegenkäse mit Honig & Rosmarin, Pinienkerne, Rucola & Zwiebeln / {G}

#### The Italian / 22,9

180 g Rindfleisch-Patty, Mozzarella, Tomate, Basilikum-Pesto, Balsamico-Crème, Zwiebeln & Rucola / {A, G, N} Beef Burger - Specials & Premium

# **Country / 23,9**

180 g Rindfleisch-Patty, Burger- & Barbecuesauce, Cheddar, Bacon, Röstzwiebeln, Spiegelei, Tomate, Essiggurke & Salat / {A, C, G, L, M, 1}

#### Trüffel Beef / 26,9

180 g Rindfleisch-Patty, Parmesan, Bacon, Trüffel-Mayo, Zwiebeln & Tomate / { G, M }

Other Meats

# Pulled Pork / 22,9

180 g Spareribsfleisch, Senf-Sauce, Barbecuesauce, Bacon, Röstzwiebeln, Tomate, Essiggurke & Salat / { A, L, M, 1 }

# Chicken Fried / 22,9

180 g Hähnchenbrust, in Bierteig & Panko knusprig ausgebacken, Süß-Sauer-Sauce, Chili-Mayo, Zwiebeln, Tomate & Salat / {A, C, O}

# Seafood Burgers

#### Surf & Turf / 26,9

180 g Rindfleisch-Patty, Garnelen, Limetten-Mayo, Basilikum-Pesto, Zwiebeln, Tomate & Salat /  $\{R\}$ 

#### Salmon / 26,9

Gebratenes Lachsfilet, Rote-Bete-Mayo, Sahne-Meerrettich, Zwiebeln & Salat / {D, N}

Veggie & Plant-Based

# Veggie Burger / 21,9

• Knuspriger Gemüsebratling, Limetten-Mayo, Tomatensalsa, Aubergine-Paprika, Zwiebeln, Tomate & Salat / {A, C}

# Coleslaw / {G, M} inklusive

• schon im Menü – wartet nur darauf, von dir gegessen zu werden

# WÄHLE DEINEN BURGER UND DAS BUN

# Brioche-Bun

Ein weiches, leicht süßes Brötchen für klassischen Burgergenuss. / {A, G, P}

#### Dinkel-Bun

Ein nussiges Brötchen aus Dinkelmehl, ideal für eine gesündere Variante. / {A, F, P}

# Low-Carb (brotlos)

Burger ohne Bun – weniger Kohlenhydrate, voller Geschmack!

# WECHSLE DEINE POTATO SIDE

French Fries • oder

Truffle Fries • / +5

Sweet Potato Fries • / +2

Poutine French Fries / +2

Baked Potato • / +2

Rosemary Potatoes • / +1

# WÄHLE DEINEN DIP ODER MAYO NACH VORLIEBE

Sour Cream  $/{G}/+1,9$ 

Aioli / +1,9

Guacamole / +1,9

Trüffel-Mayo  $/\{C\}/+1,9$ 

Chili-Mayo / +1,9

Tomatensalsa / +1,9

**Senf-Mayo**  $/\{M\}/+1,9$ 

# MACH IHN EINZIGARTIG - DEINE TOPPINGS

Rindfleisch-Patty DOUBLE-DELIGHT / +6

Spiegelei / {C} EGGSTRAVAGANT / +2

4x Onion Rings /  $\{A\}$  RING-OF-CRUNCH / +3

Bacon BACON-BLAZE / +2,5

Jalapeños JALAPEÑO-KICK / +1,5

4x Garnelen  $/ \{D\}$  SEA-ZING / +7

Röstzwiebeln / {A} CRISP-STORM / +2

Cheddarkäse / {G} MELTED-MAGIC / +2

Veggie-Patty /  $\{A, G\}$  VEGGIE-POWER / +2,5

# DESSERT

# Нот

# **GENUSSMOMENTE**

# Chocolate Soufflé / 13,9

Selbstgemachtes Schokoladensoufflé auf einer Mangosauce, dazu Vanilleeis im Haselnusskrokant /  $\{A, C, G, H\}$ 

### Cheesecake Caramel / 11,9

Selbstgemachter Käsekuchen an einer Himbeersauce & Karamell /  $\{A, C, G, H\}$ 

# Straight Churros / 11,9

knusprige, längliche Krapfen, goldbraun ausgebacken und in Zimtzucker-Mantel, serviert mit frischen Beeren & Schokoladeneis /  $\{A, C, G\}$ 

# Sweet Symphony FOR TWO / 18,00

Duett aus Chocolate Soufflé & Cheesecake Caramel / {A, C, G, H}

# **MOCHI-MAGIE**

Mochi-Kokos / 4,5

Mochi-Cheesecake / 4,5

Mochi-Schokolade / 4,5

Mochi-Passion / 5

# KÜHLE VERSUCHUNG

Ice Cream /  $\{C, G\}$  je Kugel / 2,5

 $Vanille \ / \ \{G\}, \ Erdbeere \ / \ \{G\}, \ Schokolade \ / \ \{G\}, \ Banane \ / \ \{G\}, \ Walnuss \ / \ \{G, \ H\} \ oder \ Black \ Sesam \ / \ \{G, \ N\}$ 

# **SHAKE IT!**

Milkshake / {G, H} / je 7,90

 $Vanille \ / \ \{G\}, \ Erdbeere \ / \ \{G\}, \ Schokolade \ / \ \{G\}, \ Banane \ / \ \{G\}, \ Walnuss \ / \ \{G, \ H\} \ oder \ Black \ Sesam \ / \ \{G, \ N\}$ 

### Entdecken & Genießen

Kein klassisches Dessert? Probieren Sie doch einen unserer erlesenen Digestifs oder Single Malts als perfekten Abschluss Ihrer Mahlzeit. Ob fruchtig, nussig oder herb – gönnen Sie sich einen edlen Tropfen und lassen Sie den Abend genussvoll ausklingen.

# ESPRESSO & CO.

Espresso / {9}	3
Espresso Macchiato / {9, G}	3
Espresso Doppio / {9, G}	4,5
Kaffee Americano / {9} Kombination aus kräftigem Espresso und heißem Wasser, für einen vollmundigen Geschmack	3,9
Caffè Crema / {9}	3,7
Milchkaffee / {9, G}	4,5
Cappuccino / {9, G}	4
Cappuccino mit Flavour / {9, G} Schokolade, Vanille, Kokos, Haselnuss oder Karamell	4,5
Latte Macchiato / {9, G}	4,5
Latte Macchiato mit Flavour / {9, G} Schokolade, Vanille, Kokos, Haselnuss oder Karamell	5

# **HEISSE SCHOKOLADE**

Dunkel / {9}	4
mit Schlagsahne	

### TEE

Glas Tee	3,8	
wechselnde Sorten	fragen Sie unser Servicepersonal	

### Allergenkennzeichnung

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Hybridstämme) • B – Krebstiere • C – Eier • D – Fisch • E – Erdnüsse • F – Sojabohnen • G – Milch (einschließlich Laktose) • H – Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia-/Queenslandnüsse) • E – Sellerie • E0 – Schwefeloxide & Sulfite (ab E10 mg/kg oder E1) • E1 – Lupinen • E2 – Weichtiere

#### Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoffen • 2 – mit Konservierungsstoffen • 3 – mit Antioxidationsmitteln • 4 – mit Geschmacksverstärkern • 5 – geschwefelt • 6 – geschwärzt • 7 – mit Phosphat • 8 – mit Milcheiweiß • 9 – koffeinhaltig • 10 – chininhaltig • 11 – mit Süßungsmitteln • 12 – enthält eine Phenylalaninquelle • 13 – gewachst • 14 – mit Nitritpökelsalz • 15 – mit Taurin • 16 – mit Tartrazin