

ANTON'S LIEBLINGSKÜCHE

AB 17.30 UHR (AM WOCHENENDE UND AN FEJERTAGEN AB 12 UHR)

KLEINES VORNEWEG

Tomaten - Suppe | Speck
Gin | Chili | Cracker 7€

Spargelcremesüppchen
Basilikumschaum | Orange 7€

Vorspeisenplatte zum Teilen für Zwei!
Anton's Salat | Balsamico - Dressing
ital. Burrata | Knusperbrot
ital. Salami | Ziegenkäsetaler
Feigensenf | Karotten - Shot 18€

Der Klassiker - Bruschetta
Knusperbrot | Parmesan 7€

Anton's Vitello Tonnato
Rosa Kalbsrücken | Kapern
Salatbouquet 9€

Cremige Italienische *Burrata
Sommersalat | Radieschen
geröstete Sonnenblumenkerne
Balsamico - Dressing 11€
*italienischer Mozzarella-Frischkäse

SALATE & PASTA

Caesar's salad „the classic way“
Romana | Parmesandressing
Pinienkerne | Croûtons 11€

Gezupfter Almwiesen - Ziegenkäse
Sommersalat | Ofentomaten
Himbeer - Dressing
geröstete Sonnenblumenkerne 13€

„Steak Salad“
Parmesandressing
Frühlingszwiebeln | Pinienkerne
Kirschtomaten 15€

Pasta Rucola
Tomaten | geröstete Pinienkerne
Parmesan | Knoblauch
Argentinische Rotgarnelen 18€

VEGANE EMPFEHLUNG

Gegrillter Riesenchampignon
gefüllt mit Spinat & Pinienkernen
Bulgursalat | Meerrettichschaum 14€

PASTA AUS DEM PARMESANLAIB

Italienischer Klassiker in Parmesan
geschwenkt!
Wir reichen dazu ein Brettchen mit
verschiedenen Leckereien! 15€

Unsere Küchencrew kocht mit viel Sorgfalt, Kreativität Liebe und Leidenschaft. Qualität, Regionalität und Saisonalität ist für unsere Köche eine Selbstverständlichkeit. Wir kennen die Herkunft unserer Lebensmittel, weil wir eine ehrliche Beziehung zu unseren Lieferanten aus der Region pflegen. Wir schätzen Lebensmittel und lieben unsere Heimat!



ANTON'S LIEBLINGSKÜCHE

**Rohgewicht

Island Rotbarsch	
Bratkartoffeln Anton's Salat	
Weißwein-Senf-Soße	21€
Düsseldorfer Senfrostbraten* 200g**	
Bratkartoffel Jus	
Salat hausgemachte Röstzwiebel	
*vom Simmental Roastbeef	24€
Wiener Schnitzel (vom Kalb)	
Anton's Salat Bratkartoffel	19€
Anton's Steak 200g**	
Kartoffelkrapfen Sommergemüse	
*vom Simmental Roastbeef	24€
Rosa Schweinefilet	
Pifferlingrahm Anton's Salat	
Butter-Schwenkkartoffeln	18€

ANTON'S BURGER

Anton's „Classic Burger“	
Dry - Age - Beef* Honig - Senf	
BBQ-Ketchup Chesterkäse	
Salat Tomate Zwiebel	
	160g** 12€
Unseren Patty grillen wir „medium“, bitte sag' wenn's „durch“ sein soll.	
Fine's vegetarischer Burger	
Selleriebratling Ziegenkäse	
mariniertes ital. Gemüse	12€

Wähle eine Beilage zu deinem Burger:

Steakhouse Fritten oder
Süßkartoffel Fritten oder
Tomatensalat

Wir sind besonders stolz auf unsere roten französischen „Limousin“ Rinder. Diese Rinder genießen ihr Leben im beschaulichen Nachbarort Berverath auf dem Generationen-Bauernhof von Familie Portz.

Der Clou dabei ist, dass unsere Rinder zusätzlich mit dem Abfallprodukt (Treber) des Bierbrauens unserer hausgebrauten Biere gefüttert werden.

Nach der Schlachtung reifen die Rinder 14 Tage am Knochen, werden anschließend angeliefert und in unserer hauseigenen kleinen Metzgerei ausgelöst und zu saftigen Burgern, deftigen Sonntagsbraten, hausgemachter Wurst, Räucherfleisch oder ganz besonderen Kurzbratstücken weiterverarbeitet.

Aufgrund der extrem kurzen Entfernung zum Bauern Markus können wir den Prozess der Aufzucht, Schlachtung und Reifung der Rinder genau verfolgen und können mit bestem Gewissen ein richtig gutes Stück Fleisch aus artgerechter Haltung anbieten.

Unsere Philosophie ist „Nose-to-Tail“.

Wir verarbeiten das gesamte Rind. Egal, ob Knochen, Fett, Leber oder Kronfleisch, bei uns findet jedes Teilstück eine Verwendung - nicht nur Filet und Roastbeef.

Gemeinsam mit Familie Portz erreichen wir was uns am Herzen liegt!
Liebevolle Tierhaltung, ehrlicher Umgang und unvergesslicher Geschmack.

FOOD = LOVE



ANTON'S STEAKS AUS ALLER WELT

BEEF IT!

Unsere Steaks landen unter dem 800° C heißen Beefer!
So entsteht eine schöne Kruste und saftiges Fleisch
mit einzigartigen Röstaromen
und unvergleichlichem Grillgeschmack.

Dry Age (30 Tage gereift) Entrecôte 300g**

Herkunft: Berwerath, Deutschland, Fleckvieh Rind

Marmorierung: fein, typisches Fettagge

Cut aus dem vorderen Rückenbereich

34€

Tenderloin

Butterzart - Das Edelste vom Rind!

Herkunft: Deutschland

Marmorierung: fein, kräftiges Fettmuster

Cut aus dem hinteren Rückenbereich

Lady's Cut 150g** - 26€

Men's Cut 250g** - 35€

Unsere Steaks servieren wir mit

Sommersalat &

Rosmarinkartoffeln &

gebratene Pfifferlinge

Dazu die passenden Craft-Biere

aus unserer Hausbrauerei

Hell 0,3l 2,50€

Amber Ale 0,25l 2,20€

Alt 0,3l 2,50€

