

ANTON'S LIEBLINGSKÜCHE

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

KLEINES VORNEWEG

Kartoffel-Lauch-Suppe 7€

Vorspeisenplatte zum Teilen für Zwei!

Anton's Salat | Balsamico - Dressing

Panko-Garnelen | Knusperbrot

ital. Salami | Ziegenkäsetaler

Feigensenf | Blumenkohl-Süppchen

18€

Der Klassiker - Bruschetta

Knusperbrot | Parmesan

7€

Rindercarpaccio | Pinienkerne

Rucola | Parmesan

9€

Burrata | Mangospalte

Salatbouquet | Pinienkerne

12€

SALATE & PASTA

Anton's Lieblings-Salat | Wild-Pilze

Balsamico-Dressing | Sonnenblumen u.

Pinienkerne

17€

Steak Salat

Balsamico-Dressing | Frühlingszwiebeln

Pinienkerne | Kirschtomaten

Knoblauchbrot

15€

Frühlings-Salat | Himbeer-Dressing

karamellisierter Ziegenfrischkäse

Pinienkerne | Rote Beete

13€

Kräuterseitlinge mit Pasta

Gemüwestreifen | geröstete Pinienkerne

13€

PASTA AUS DEM

PARMESANLAIB

Italienischer Klassiker in Parmesan geschwenkt!

Wir reichen dazu ein Brettchen mit verschiedenen Leckereien!

15€

VEGANE EMPFEHLUNG

gerösteter Gemüseteller

Sellerie-Karoffelpüree

12€

ANTON'S LIEBLINGSKÜCHE

Heilbutt-Filet | Kartoffelscheiben

Wirsing | Kapern-Butter

27€

Düsseldorfer Senfrostbraten* 200g**

Bratkartoffel | Jus

Salat | hausgemachte Röstzwiebel

*vom Simmental Roastbeef

24€

Wiener Schnitzel (vom Kalb)

bayerischer Kartoffelsalat

Anton's Salat

19€

Anton's Steak 200g**

Kroketten | Wintergemüse

*vom Simmental Roastbeef

24€

Rosa Schweinefilet

Cidre-Sauce | Anton's Salat

Kartoffelpüree

18€

Sauerbraten | Rotkohl

Serviettenknödel

15€

flammierte Chicory | Kapern-Kartoffel-

Püree | Kräuterschaum | Brokkoli

12€

ANTON'S BURGER

Unseren Patty grillen wir „medium“, bitte sag' wenn's „durch“ sein soll.

Anton's „Classic Burger“

Dry - Age - Beef* | Honig - Senf

BBQ-Ketchup | Chesterkäse

Salat | Tomate | Zwiebel 160g** 12€

Chicken Bacon Cheese Burger

Salat | Salsasauce

12€

Wähle eine Beilage zu deinem Burger:

Wedges | Pommes | Krautsalat



ANTON'S STEAKS

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: Deutschland
Marmorierung: fein, typisches Fettauge
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
Feldsalat | Kartoffel-Dressing &
Rahmkartoffeln &
gebratene braune Champignons

Dazu die passenden Craft-Biere
aus unserer Hausbrauerei

Hell 0,3l	2,50€
Amber Ale 0,25l	2,20€
Alt 0,3l	2,50€

