

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€

SALATE & PASTA

Winterlicher Salat | Wild-Pilze

Balsamico-Dressing | geröstete
Walnuß- und Pinienkerne 17€

Steak Salat

Balsamico-Dressing | Frühlingszwiebeln

Pinienkerne | Kirschtomaten

Knoblauchbrot 15€

Herbstlicher Salat | Himbeer-Dressing

karamellisierter Ziegenfrischkäse
Pinienkerne | Rote Beete 13€

Kräuterseitlinge mit Pasta

Gemüestreifen | 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

Seehecht-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€

Ravioli gefüllt mit Pulled Pork

Tomaten-Oliven-Rosmarin-Sauce 14€

flambierte 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 oder

Pommes oder

Krautsalat



FOOD = LOVE

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€

