

## **TAPAS im TERRA**

<b>Datteln im Jamonmantel</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Albondigas   kleine hausgemachte Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Backpflaumen im Chorizomantel</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Aceitunas – marinierte Oliven</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Pimentos al Patron</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Chorizo in Tempranillo</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Queso Iberico</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Boquerones – eingelegte Sardellen</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Chorizo</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Jamon Serrano</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Garnelen in Chili Öl</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Papas Arugadas mit Mojo</b>	<b>6,50 €</b>

...dazu frisches Baguette

## LEICHT ANFANGEN...

### Tagessuppe

in der Tasse	5,00 €
in der Bowl als große Portion ( weil sie einfach gut schmeckt...)	8,50 €
Suppengerichte auf unseren Tafeln weichen evtl. vom Preis ab....	

was Kleines vorweg... , und immer unser Hausbrot dazu

Tatar vom Angus Beef , nur mit Öl, Salz und Pfeffer angemacht . Zusätzlich bringen wir Ihnen weitere Zutaten an den Tisch	15,50 €
Gemüseantipasti, mediterranes Saisongemüse, gebraten und kalt serviert	11,00 €
Bruschetta ( gespr. „Brusketta ), mit Tomaten-Knoblauch, Pilz-Kräuter und Aubergine-Tomate	11,00 €
Gambas in Knoblauch-Chili-Öl und Knoblauchmayonaise	16,00 €
„Von allem ein bisschen“	
eine kleine <u>Auswahl</u> unserer Vorspeisen	19,00 €
pro weitere Person	11,00 €

## unsere hausgemachte Pasta

als Hauptgang

16,00 €

### Tagliatelle

- mit **Beefstreifen** vom Angusrind in pikanter Currysahne
- in **Pesto** mit Kirschtomaten, Knoblauch, Rucola und Sonnenblumenkernen

### **Malfatti** ( ...unregelmäßige Pasta , ... „schlecht“ gemacht....)

- mit **Garnelen**, Tomaten, Kräutern, Chilis
- mit **Schweinefiletspitzen**, Champignons und Zwiebeln in Tomatenrahmsauce

**Zucchininudeln** mit Kirschtomaten in Zitronen-Sahnesauce

15,00 €

Unsere Pasta machen wir aus Hartweizengries und Ei jeden Tag frisch.

Manchmal färben wir auch mit Gemüsesäften, z.B. Spinat oder rote Beete.

Auf unseren Tafeln finden Sie auch aktuelle Pastagerichte zur jeweiligen Saison

## **Für Steakliebhaber**

**Wir grillen Ihre Steaks ausschließlich in den Garstufen english (im Kern warm aber noch blutig ) oder medium ( im Kern zart rosa ). „Durch“ oder Zwischengarungen können wir leider nicht berücksichtigen, da jeder ein anderes Verständnis der Garstufen hat.**

**Wir möchten Sie unbedingt auch darauf hinweisen, wenn Qualitätsfleisch durch gegart wird, das Fleisch zäh und trocken wird.**

**Wenn Sie „andere Garstufen“ bei Ihren Steaks bevorzugen, machen Sie von unserem „Hot Rock“ - Angebot Gebrauch. Hier haben Sie die Möglichkeit, Ihr Steak selbst nach Ihren Wünschen zu grillen.**

**Ansonsten weichen Sie bitte auf unsere Straccetti, feine Scheiben vom Rind, aus. Durch, aber trotzdem saftig.**

**Wir servieren Ihnen zu Ihrem bestellten Steak unsere Steakhouse Pommes als Nachschlag – Portion. Das heißt, wir servieren Ihnen eine kleine Portion noch einmal, wenn Ihnen die erste Portion nicht gereicht hat. Danach bestellen Sie bitte aus unseren Extra Beilagen.**

**Sollten Sie keine Pommes frites mögen, bzw. vertragen, servieren wir Ihnen einmalig (ohne Nachschlag ) eine Alternativbeilage aus unseren anderen Beilagen.**

## **Und eine BITTE....**

**Manchmal kann es passieren, dass etwas schief geht, wir etwas falsch machen, wir sind auch nur Menschen....**

**Sagen Sie uns bitte, was Sie stört, oder wenn Ihre Speisen nicht so zubereitet wurden, wie Sie sich das vorgestellt haben. Nur dann können wir professionell reagieren und auf Ihre Wünsche eingehen.**

**Gerichte die SOFORT reklamiert werden und mindestens zu  $\frac{3}{4}$  der Portion zurück gehen, werden zu 100% anstandslos ersetzt, ohne WENN & ABER.**

**Alle anderen Reklamationen können wir leider nicht berücksichtigen und müssen zu 100% bezahlt werden.**

## Beef vom südamerikanischen Angusrind

immer serviert mit Blockhaus Pommes Frites plus einmaligem „Nachschlag“ mit Ketchup und hausgemachter Kräuterbutter

200g aus der Hüfte, für die Ladies 23,00 €

400g aus der Hüfte, für die Hungrigen 31,00 €

500g aus der Hüfte, für Jungs 39,00 €

600g aus der Hüfte, für Männer 47,00 €

pro 100g aus der Hüfte mehr 10,00€ Aufpreis

250g aus der Lende 26,00 €

400g aus der Lende 36,00 €

500g aus der Lende 43,00 €

600g aus der Lende 53,00 €

pro 100g aus der Lende mehr 12,00€ Aufpreis

150g vom Filet 29,00 €

250g vom Filet 39,00 €

pro 100g mehr 16,00€ Aufpreis

Pfefferkruste | wir tauchen sämtliche gegrillten Steaks auf Wunsch zum Schluss in geschroteten Pfeffer Aufpreis 2,00 €

- Angegebenes Gewicht bezieht sich auf das Rohgewicht vor dem Garen –

# HOT ROCK

Wir servieren jedem Gast seine eigene Granitplatte, die zuvor auf ca. 350° erhitzt wurde und Sie bestellen sich Fleisch u. Fischfilet, von uns kurz, im Kern noch kühl vorgebraten, und grillen am Tisch bis zu Ihrem Wunschergebnis selbst.

Dazu unsere hausgemachten Saucen und Gewürzmischungen und Pommes Frites plus einmaligen Nachschlag.  
Alle anderen Beilagen bestellen Sie bitte aus unserer Karte.

<b>Steak aus der Hüfte ca. 250 g – kerniger Biss, deutlicher Rindgeschmack, klassisches Steak, mager,</b>	<b>25,00 €</b>
<b>Steak aus der Lende ca. 250 g – zarter im Biss, leichter Fettrand für den Geschmack, marmoriert, etwas für Kenner</b>	<b>27,00 €</b>
<b>Steak aus dem Filet ca. 250 g – fein im Biss, zart, völlig fettfrei, dicke Medaillons geschnitten</b>	<b>40,00 €</b>
<b>Lachsfilet ca. 180 g</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Geflügelbrust, leicht plattiert, ca. 180 g</b>	<b>18,50 €</b>

Aufgrund der Größe der Steinplatte keine größeren Grill-Portionen möglich | alle Gewichtsangaben sind Rohwarengewichte vor dem Garen

## **Unser ganz besonderes „Highlight“**

**500g aus dem Rib Eye mit Rosmarin am Tisch angeräuchert**

**Dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln 69,00€**

<b>Filet vom Jungschwein</b>	<b>19,00 €</b>
in Pfefferrahmsauce, dazu Bohnen und Rosmarinkartoffeln	
<b>Lachsfilet gegrillt</b>	<b>22,00 €</b>
mit buntem Salat und Kräuterbutter	
<b>Hähnchensteak</b>	<b>18,00 €</b>
Auf mediterranem Gemüse, mit Kräuterbutter	
<b>Zucchinaler</b>	<b>15,00 €</b>
an buntem Salat in Hausdressing mit Sour Creme	
<b>Frisches Saisongemüse</b>	<b>18,00 €</b>
im Pergament gegart mit Büffelmozzarella	
<b>Großer Salat mit unserem Hausdressing</b>	
mit Geflügelstreifen Wok Style	<b>13,00 €</b>
mit Streifen vom Angusrind, pikant gewürzt	<b>14,00 €</b>
mit Garnelen in Chili und Knoblauch	<b>16,00 €</b>
<b>Cesar Salat</b>	
Romanasalat in Ceasardressing mit Parmesan dazu Geflügelstreifen	<b>15,00 €</b>

## Burger

<b>TERRA Burger   180g vom Angus Rind, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Zusätzlich 180g vom Angus für Ihren Doppel Burger</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Italien Burger   Hähnchenbrust, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Tomate</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Pulled Pork Burger   Stundenlang gesmoktes Schwein, fein zerrupft mit Krautsalat</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Crispy Chicken Burger   Hähnchenfleisch mit Salat, Gurken und Tomaten, Mayonaise</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Veggie Buger   Salat, Tomaten, Gurken, Balsamicozwiebeln, Tomatenmarmelade</b>	<b>13,00 €</b>
<b>Surf&amp;Turf Burger   150g Angussteak, 2Stk Black Tiger Garnelen, Salat, Tomate, Burgersauce</b>	<b>24,00 €</b>
<b>Chili Cheese Burger   180g vom Angus Rind mit Käse und Jalapenos, Röstzwiebeln</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Philly-Cheese-Sandwich   Rinderstreifen, Zwiebeln, Käse, Röstzwiebeln</b>	<b>14,00 €</b>

### Extras

<b>Bacon, Röstzwiebeln, Jalapenos, extra Käse</b>	<b>je 2,00 €</b>
<b>Port. Pommes frites zum Burger</b>	<b>4,00 €</b>

**Weitere Beilagen zu Ihrem Burger finden Sie auf der nächsten Seite**

Unser Fleisch kaufen wir grundsätzlich immer frisch für Sie ein. Hackfleisch stellen wir selbst aus bestem Angus Beef her.



## **Unsere Beilagen , Dips und Saucen**

<b>kleiner Beilagensalat</b>	<b>5,00 €</b>
<b>großer Beilagensalat</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Pommes Frites mit Ketchup oder Majonaise</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Cheesy Fries, Pommes mit Käse überbacken</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Süßkartoffelpommes Frites mit Sour Cream</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Ofenkartoffel mit Sour Cream</b>	<b>5,00 €</b>
<b>gegrilltes Saisongemüse</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Knoblauchbaguette</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Zwiebelringe gegrillt</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Wedges mit Sour Cream</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Maiskolben vom Grill</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Cole Slaw</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Chili Dip , süß scharf</b>	<b>2,00 €</b>
<b>frisch gehackter Knoblauch mit frischen Chilis in Öl</b>	<b>2,50 €</b>

## Was Süßes zum Schluss

Crème brûlée mit brauner Zuckerkruste kandiert	7,00 €
Apple-Crumble mit Vanilleis	9,00 €
Churros mit Schokoladensauce	8,50 €
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleis	10,00 €
LAVA Cake   Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleis	9,50 €
Dessertvariation „Von allem etwas“	16,00 €

Zu Ihren bestellten Desserts bieten wir Ihnen ausgesuchte Heißgetränke zum Sonderpreis an

Espresso	1,50 €
Cappuccino klein	2,00 €
Tasse Kaffee klein	2,00 €

sämtliche anderen Heißgetränke bestellen Sie bitte a' la carte.

Unsere Desserts sind alle hausgemacht.

Unsere Eissorten kaufen wir in einer guten Gastronomiequalität.

\*Flambiert wird immer mit Alkohol. Ein gewisser Grad an Restalkohol ist nicht auszuschließen. Diese Gerichte sind besonders für Kinder und Schwangere ungeeignet oder für diejenigen, die grundsätzlich keinen Alkohol vertragen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie zu Alternativen gerne.

## **Für unsere kleinen Gäste**

<b>„Hab keinen Hunger“</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Geflügelbrust paniert, dazu eine kleine Portion Pommes Frizzi und Ketchup</b>	
<b>„Mir egal“</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Fischfilets paniert mit kleiner Portion Pommes Frizzi und Majo</b>	
<b>„Weiß ich nicht“</b>	
<b>Chicken Nuggets, paniert und frittiert, mit Ketchup und Pommes Frizzi</b>	<b>7,50 €</b>
<b>„Irgendwas“</b>	
<b>Mini-Burger mit Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Ketchup dazu kleine Pommes Frizzi</b>	<b>10,00 €</b>
<b>„Des will ich nicht“</b>	
<b>Malfatti mit Sahnesauce, Tomatensauce oder Butter</b>	<b>6,00 €</b>

**Diese Gerichte servieren wir gerne für Ihre Kinder.**

**Wenn sie selbst diese Gerichte bestellen wollen, rechnen Sie bitte einen Aufpreis i.Höhe von 7,00€ hinzu, dann servieren wir ihnen gerne etwas aus unserer Kinderkarte. Sie müssen sich allerdings gefallen lassen, dass wir Ihnen ein rosa Lätzchen umbinden und einen Schnuller um den Hals legen.....**

Malfatti sind kurze Bandnudeln, die gut mit einer Gabel zu essen sind....

## unsere Biere

### vom König Ludwig & Holzkirchner Original

Helles | Kellerbier | Radler

0,5l

4,50 €

Weißbier | light | alkoholfrei | Russ

0,5l

5,00 €

Warsteiner Pils | alkoholfrei

0,33l

4,00 €

alle Biere aus der Flasche

## sparkling

Coke <sup>1) 5)</sup>	0,4l   0,2l	4,50 €   3,50 €
Cola Mix <sup>1)</sup>	0,4l   0,2l	4,50 €   3,50 €
Fanta <sup>1) 5)</sup> Sprite	0,4l   0,2l	4,50 €   3,50 €
Schweppes <sup>3)</sup>	0,2l	3,50 €
Wasser mit   ohne Kohlensäure	0,7l   0,5l   0,2l	5,00 €   4,00 €   3,00 €

## Säfte & Nektare

Apfel   Orange   Maracuja   Mango   Johannisbeere   Rhabarber   Saisonsäfte	0,2l   0,4l	3,50 €   5,00 €
Schorlen aus all unseren Säften & Sirups	0,4l	4,50 €

unsere Sirups stellen wir teilweise aus selbst gesammelten Blüten oder anderen Zutaten her.

## Wein

<b>Rotwein</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>	<b>1,0l</b>
Groppello, Marsadri , Italien vom Gardasee, trocken	4,00 €	6,50 €	11,00 €		19,00 €
Merlot, Grand Sud, Frankreich, trocken, Brombeere und Kirsche im Aroma	4,00 €	7,00 €	18,00 €		35,00 €
Tempranillo, Marques de Verdellano, Spanien, trocken	4,50 €	8,00 €	20,00 €	32,00 €	
Primitivo, Fantini, Italien, Frische Gewürze, Zedernholz, Waldfrucht und Kirsche	5,50 €	9,00 €	21,00 €	35,00 €	
Rosso del Piopo, Marsadri, Italien,				58,00 €	

## Weißwein

Chardonnay-Trebbiano Cuveé, Marsadri, Italien vom Gardasse, trocken	4,00 €	6,50 €	11,00 €		19,00 €
Lugana, Marsadri, Italien, trocken	4,50 €	7,50 €	17,50 €		32,00 €
Riesling, Deutschland, feinherb, fruchtig frisch	4,00 €	6,50 €	16,00 €		30,00 €
Verdejo, Rueda, Spanien, trocken, frische Frucht, zarter Schmelz, feinwürzig	5,50 €	9,00 €	22,00 €	36,00 €	
Weißburgunder, Gutzler, Deutschland, trocken, fruchtig, elegant, mineralisch	5,50 €	9,00 €	22,00 €	34,00 €	
Pouilly Fumé, Pouilly-sur-Loire, Frankreich, komplexe Frucht, Kaktusfeige und Holunder, vielschichtig					59,00 €
Weißburgunder „Strahler“, Strobelhof, Südtirol, trocken, fruchtig, cremig, animierende Salzigkeit					52,00 €

<b>Rosé</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,5l</b>	<b>0,75l</b>
„Pousio“ Rosé, Alentejo, Portugal, trocken, saftig, dezente Pfeffrige Note, sehr frisch	4,50 €	9,50 €	22,00 €	32,00 €

## **Prosecco & Champagner**

<b>Prosecco Valdo</b>	<b>Glas 0,1l   Flasche 0,7l</b>	<b>5,00 €   29,00 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon</b>	<b>Flasche 0,7l</b>	<b>85,00 €</b>

## **Sprizz**

	<b>0,2 l</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Aperol Sprizz, Hugo, Terra Sprizz, Himbeer Sprizz, Limoncello Sprizz, Lilet Sprizz, Lilet Wild Berry</b>		
<b>Campari Sprizz, Rosato Mio, Cynar Sprizz</b>		

## Spirits

Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	4cl	5,00 €
Averna auf Eis mit Zitrone	4 cl	5,00 €
Grappa diverse Sorten   unser Servicepersonal berät Sie gerne		
einfach aber gut   sehr gut aus bestimmten Regionen   was Besonderes von großen Brennern	2cl	5,00 €   7,00 €   9,00 €
Cognac & Brandy   diverse Sorten   wir beraten Sie gerne	2cl	ab 6,00 €
Whiskey & Whisky   diverse Sorten   wir beraten Sie gerne	4cl	ab 8,00 €
klare Schnäpse   diverse Sorten   wir beraten Sie gerne	2cl	ab 4,00 €
Wodka & Gin   diverse Sorten   wir beraten Sie gerne	2cl	ab 6,00 €

## heiße Tassen

Espresso	einfach   doppio	2,50 €   4,00 €
Espresso macchiato	einfach   doppio	3,00 €   4,50 €
Cappuccino	einfach   grande	3,50 €   4,50 €
Latte macchiato	Glas 0,2l	4,50 €
Cafe Crema	einfach   Haferl	2,50 €   3,50 €
diverse Teesorten		3,50 €