TAPAS im TERRA

Datteln im Jamonmantel	**7,50**
Albondigas | kleine hausgemachte Fleischbällchen in pikanter Tomatensauce	**7,50**
Backpflaumen im Chorizomantel	**7,00**
Aceitunas – marinierte Oliven	**7,00**
Pimentos al Patron	**7,00**
Queso Iberico	**7,00**
Boquerones – eingelegte Sardellen	**7,50**
Chorizo	**6,00**
Jamon Serrano	**8,00**
Garnelen in Chili Öl	**10,00**

Tapas Variation **gemischte Platte mit unseren Tapas** **23,00**

...dazu frisches Baguette

LEICHT ANFANGEN...

Tagessuppe

in der Tasse	**6,00**
in der Bowl als große Portion (weil sie einfach gut schmeckt...)	**9,00**

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	**17,00**
Bruschetta (gespr. „Brusketta), mit Tomaten-Knoblauch, Stracciatella di Burata und Parmaschinken	**14,00**
Gambas in Knoblauch-Chili-Öl und Knoblauchmayonnaise	**17,00**
„Von allem ein bisschen“	
eine kleine Auswahl unserer Vorspeisen	**20,00**
pro weitere Person	**12,00**

unsere hausgemachte Pasta

Tagliatelle **17,50**

- in leichter Sahnesauce mit Lachsstreifen, Kirschtomaten und Spinat
- in pikanter Kokos-Currysauce mit Rinderstreifen
- mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln, Mozzarella, Basilikum

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

Baked Potatoe mit Sour Cream an frischem Salat der Saison

- **Mit gebratenen Hähnchenstreifen** **16,00**
- **Mit frischem gebratenem Gemüse** **16,00**
- **Mit gebratenen Rinderstreifen** **17,00**
- **Mit Knoblauchgarnelen** **18,00**

Für Steakliebhaber

Wir grillen Ihre Steaks ausschließlich in den Garstufen englisch (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 ¾ 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	**25,00**
400g aus der Hüfte, für die Hungrigen	**36,00**
500g aus der Hüfte, für Jungs	**43,00**
600g aus der Hüfte, für Männer	**50,00**

pro 100g aus der Hüfte mehr 10,00 Aufpreis

250g aus der Lende	**29,00**
400g aus der Lende	**39,00**
500g aus der Lende	**47,00**
600g aus der Lende	**54,00**

pro 100g aus der Lende mehr 12,00 Aufpreis

150g vom Filet	**30,00**
250g vom Filet	**40,00**

pro 100g mehr 16,00 Aufpreis

Pfefferkruste | wir tauchen sämtliche gegrillten Steaks auf Wunsch zum Schluss in geschroteten Pfeffer **Aufpreis 2,50**

- 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.

Steak aus der Hüfte ca. 250 g – kerniger Biss, deutlicher Rindgeschmack, klassisches Steak, mager,	**28,00**
Steak aus der Lende ca. 250 g – zarter im Biss, leichter Fettrand für den Geschmack, marmoriert, etwas für Kenner	**30,00**
Steak aus dem Filet ca. 250 g – fein im Biss, zart, völlig fettfrei, dicke Medaillons geschnitten	**41,00**
Lachsfilet ca. 180 g	**24,00**

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

Straccetti **23,00**

Feine Scheiben vom Angus, durch und durch saftig, dazu Salat, Rucola und Kräuterbutter

Surf & Turf **36,00**

200g Hüftsteak vom Angus mit 3 Riesengarnelen vom Grill dazu Pommes frites

Schnitzel „Wiener Art“ **18,50**

Vom Schwein mit Pommes frites

Lachsfilet gegrillt **24,00**
Auf Zucchininudeln in Dill-Sahnesauce

Thai Chicken Currry **18,00**
Frisches Gemüse und Hähnchen in Kokos-Currysauce mit Duftreis

Hähnchensteak **21,00**

Auf Gnocchi in cremiger Sauce mit Sonnenblumenkernen und Rucola

Große Salatbowl mit unserem Hausdressing

mit Geflügelstreifen Wok Style **15,00**

mit Streifen vom Angusrind, pikant gewürzt **16,00**

Ceasar Salat

Romanasalat in Ceasardressing mit Parmesan dazu Geflügelstreifen vom Grill **16,00**

Burger

TERRA Burger | 180g vom Angus Rind, Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Salat	**16,50**
Zusätzlich 180g vom Angus für Ihren Doppel Burger	**9,50**
Italien Burger | Hähnchenbrust, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Tomate	**17,00**
Pulled Pork Burger | Stundenlang gesmoktes Schwein, fein zerrupft mit Krautsalat	**15,00**
Crispy Chicken Burger | Hähnchenfleisch mit Salat, Gurken und Tomaten, Mayonnaise	**17,00**
Veggie Buger | Salat, Tomaten, Gurken, Balsamicozwiebeln, Tomatenmarmelade	**15,00**
Surf&Turf Burger | 150g Angussteak, 2Stk Black Tiger Garnelen, Salat, Tomate, Burgersauce	**26,00**
Club Burger | Hähnchenbrust, Speck, Spiegelei, Salat, Gurke, Mayonnaise	**17,00**
Chili Cheese Burger | 180g vom Angus Rind mit Käse und Jalapenos, Röstzwiebeln	**17,00**

Extras

Bacon, Röstzwiebeln, Jalapenos, extra Käse	**je 2,00**
Port. Pommes frites zum Burger	**4,00**

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

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

Was Süßes zum Schluss

Crème brûlée mit brauner Zuckerkruste kandiert	**7,00**
Apple-Crumble mit Vanilleeis	**10,00**
Churros mit Schokoladensauce	**9,00**
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	**10,00**
LAVA Cake | Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, mit Vanilleeis	**10,00**
Dessertvariation „Von allem etwas“	**18,00**

Bei Ihrer Dessertbestellung 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.

Für unsere kleinen Gäste

„Hab keinen Hunger“ **8,00**

Geflügelbrust paniert, dazu eine kleine Portion Pommes Frizzi und Ketchup

„Weiß ich nicht“

Chicken Nuggets, paniert und frittiert, mit Ketchup und Pommes Frizzi **7,50**

„Irgendwas“

Mini-Burger mit Käse, Salat, Tomaten, Gurken, Ketchup dazu kleine Pommes Frizzi **11,00**

„Des will ich nicht“

Tagliatelle mit Sahnesauce, Tomatensauce oder Butter **6,00**

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.....

unsere Biere

vom König Ludwig & Holzkirchner Original

Helles | Kellerbier | Radler | alkoholfrei	**0,5l**	**4,50**
Weißbier | light | alkoholfrei | Russ	**0,5l**	**5,00**
Warsteiner Pils	**0,33l**	**4,00**

alle Biere aus der Flasche

sparkling

Coke [1) 5)]	**0,4l | 0,2l**	**4,50 € | 3,50**
Cola Mix [1)]	**0,4l | 0,2l**	**4,50 € | 3,50**
Fanta [1) 5)] **Sprite**	**0,4l | 0,2l**	**4,50 € | 3,50**
Tafelwasser mit | ohne Kohlensäure	**0,7 l | 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

Rotwein

	0,1l	0,2l	0,5l	0,75l	1,0l
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, Marsardri, Italien, trocken	4,50	7,50	17,50		32,00
Riesling, Deutschland, feinherb, fruchtig frisch	4,00	6,50	16,00		30,00
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

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

Prosecco & Champagner

Prosecco Valdo	Glas 0,1l | Flasche 0,7l	6,00 | 32,00
Moet & Chandon	Flasche 0,7l	85,00

Sprizz

0,2 l 8,50

Sprizz, Hugo, Terra Sprizz, Himbeer Sprizz, Limoncello Sprizz, Lillet Sprizz, Lillet Wild Berry

Campari Sprizz, Rosato Mio, Sarti Sprizz, Sarti Maracuja Sprizz

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**	**4,00 | 5,00**
Latte macchiato	**Glas 0,2l**	**5,00**
Cafe Crema	**einfach | Haferl**	**2,50 | 3,50**
diverse Teesorten		**3,50**

alle Preise in €