

♥ Gib der Küche etwas Zeit, denn es ist alles Handarbeit! ♥

Zum Appetit anregen...

**Limberg's Tapas für 2** 18,8

*Serrano/Manchego/Kräuterseitlinge/Oliven/Artischocken/Paprika/  
Aubergine/Zucchini*

**Rindertatar** 15,9

*Rinderfilet/Wachtelei/Zwiebeln/Essiggurken/Kapern/Schwarzbröt*

**Chicorée Ohren** 10,5

*Cocktailsauce/Clementinen/Pane Rustico*

**Limberg's Maki** 15,8

*geräucherter Fisch/Serrano/Hähnchen/Roastbeef/Gemüse/Selenio-Reis*

**Feldsalat** 13,9

*Speckkrusteln/Orangen/Granatapfelkerne/karamellisierte Buttercroutons*

**Asiatischer Hühnereintopf** 11,9

*Hühnerfleisch/Gemüse/Nudeln/Ei/Pilze*

**Sellerierahmsüppchen** mit Black Tiger Garnele 10,9

*Frischkäse/Selleriestroh*

*vegan auch ohne Garnele 8,9*

**Carpaccio von rohem Lachs & Thunfisch** 15,5

*Mango/Avocado/Frühlingszwiebeln/Sesam/Kräutersud*

**Gerupfter Tafelspitz** 16,5

*Tagliarini/asiatisches Gemüse/Teriyaki-Sauce/Apfel-Mango Chutney*

**Vorspeisenteller für 2 Personen** 23,9

*Rindertatar/Selleriesüppchen/Black Tiger Garnele/  
gefüllte Tomate/Schwarzbröt*

## Höhepunkt...

### Wintersalat

*Salatvariation/Früchte der Saison/Hausdressing/  
zusätzlich Preiselbeer-Vinaigrette*

*wahlweise mit:*

gebratenen Maishähnchenbruststreifen	19,9
gebratenen Black Tiger Garnelen	19,9
gebackenen Kräuterseitlingen (vegan)	17,9

### Portobello Pilze

16,9

*Sesam-Parmesankruste/Rahmtagliatelle/Tomatencofit/  
Wirsingröllchen/Sour Cream*

### Winterblattsalat-Bowl

15,9

*Mesclun-Salat/Quinoa/Avocado/Tomaten/Karotten/Granatapfel/  
Birne/Gurke/Chimichurri*

*wahlweise mit:*

gebratener Maishähnchenbrust	20,9
gebratener Black Tiger Garnele	20,9

### Pak Choi (vegan)

17,5

*Kartoffelfächer/Karotten/Chili-Ingwersauce/Beilagensalat*

### Tortellioni

16,9

*Ricotta/Rucola/Pesto/rote Beete/Grana Padano*

### Spaghettini

26,5

*gegrillte Riesengarnelen/Knoblauch/Olivenöl/  
Petersilie/Grana Padano/Beilagensalat*

## Weitere Höhepunkte...

**Bachsibling Filet** 26,5

*gebraten/Drillinge/Edamame/Tomaten/Fenchel/Dillrahmsauce*

**Gebratener Pulpo** 25,5

*Gemüse/Pesto/Limettenpalten/Olivenöl/Pane Rustico*

**Steinbutt Filet** 28,9

*gebraten/Malfatti/glasierte Tomatenscheiben/Basilikumsauce*

**Überfahrenes Hähnchen** ½ 20,9

*gegrillt/Backkartoffel/Sesamöl/* für 2 Personen

*Feldsalat/Zitrone/Sour Cream*

**1 36,-**

**Barbarie Entenbrust** 29,9

*gebraten/Kräutercrêpes/glacierte Karotten/Cassis-Sauce*

**Gefüllte Kalbsbrust** 28,5

*Schupfnudeln/Wirsinggemüse/Rahmsauce*

**Spanferkelrücken ohne Knochen** 25,9

*Kartoffelpüree/glacierter Rosenkohl/Dunkelbiersauce*

**Limbergs Burger** 22,9

*Angus-Rinderpatty/Guacamole/Gewürzgurken/Ochsenherztomate/karamellisierte Zwiebeln/Romanasalat/Thousand Island-Sauce/Cheddar/Steakhouse-Pommes*

**Fisch Pita** 24,9

*Riesengarnele/Pulpo/Oliven/Blattspinat/Minitomaten/Knoblauch/Limetten-Ingwersauce/karamellisierte Zwiebel/Steakhouse-Pommes*

**Pulled Chicken BriocheStulle** 20,9

*Ochsenherztomate/Rucola/Honig-Walnuss Dip/karamellisierte Zwiebeln/Cheddar/Steakhouse-Pommes*

# *Limberg's Steakmenü:*

**Frau Limberg** 29,9

*ca.180g Rumpsteak/Rosmarinkartoffeln/gebratenes Gemüse/Kräuterbutter*

**Herr Limberg** 34,9

*ca.280g Rumpsteak mit kleinem Fettrand/Steakhouse-Pommes/  
Beilagensalat/Knoblauch-Mayo*

## *Steaks & Fisch...*

**Rumpsteak ca.180g** 22,9

**Rumpsteak ca.280g mit kleinem Fettrand** 29,9

**Rinderfilet ca.200g** 31,9

**T-Bone ca.700g/dry aged** 45,-

**Lammrücken ca.200g ohne Knochen** 30,9

**Tomahawk vom Schwein ca.400g** 16,9

**Maishähnchenbrust** 13,9

**Thunfischsteak ca.160g** 18,9

**Lachsfiletsteak ca.160g** 17,9

**Auberginensteak** 9,9

## *Beilagen:*

<i>Steakhouse-Pommes</i>	4,7	<i>Kräuterbutter</i>	2,-
<i>Süßkartoffel-Pommes</i>	4,7	<i>Jus</i>	3,-
<i>Kartoffelpüree</i>	6,2	<i>Pfeffersauce</i>	3,5
<i>Backkartoffel mit Sour Cream (vegan)</i>	6,5	<i>Kräutersauce</i>	4,-
<i>gebratene Minikartoffeln</i>	6,-	<i>Rahmsauce</i>	3,8
<i>Gebratenes Gemüse</i>	6,-	<i>BBQ- Dip</i>	2,-
<i>großer Salat</i>	9,9	<i>Ketchup</i>	0,5
<i>kleiner Salat</i>	5,-	<i>Mayonnaise</i>	0,5
<i>Chimichurri</i>	4,-	<i>Knoblauch-Mayonnaise</i>	2,-

*Für die Seele...*

**Kokos Crème Brûlée** 10,9

*Blutorangen-Sorbet*

**Mango Mousse** 11,9

*warme Schokoladentarte/Kaki/Pistazieneis*

**Crêpes warm** 14,9

*Orangen/Grand Marnier/Bourbon Vanilleeis*

**Nougat-Parfait** 11,-

*warme Brombeeren*

**Sorbetvariation** 12,-

*4 Sorten Sorbet der Saison*

**Eissorten** 2,6

*Bourbon Vanille/Schokolade/Erdbeere/Salted Caramel/Walnuss/Pistazie*

**Käse** 14,9

*Manchego/Oliven/Trauben/Crissini/Dip*

*Information für unsere von Allergenen und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste:*

*Unsere Speisen und Getränke können Spuren von Sojabohnen, Erdnüsse, Fisch, glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Kuhmilch, Sellerie, Schalenfrüchte, Senf, Lupinen, Hühnerei, Sesamsamen oder Weichtiere enthalten.*

*Bei Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte unbedingt an unser Personal.*

## Räuberkarte...

Ausschließlich für unsere Gäste bis 12 Jahre!

**Chicken Nuggets** 9,2

*Steakhouse-Pommes/Ketchup*

**Mini Burger** 10,5

*Nuggets/Ketchup/Mayonnaise/Romana Salat/Ochsenherztomate/  
Steakhouse-Pommes*

**Bandnudeln** 7,6

*Tomatensoße/Parmesan*

**Portion Pommes** 5,2

*Steakhouse-Pommes/Ketchup*

**Pancakes** 8,4

*Zimt/Zucker/Apfelmus*

**Räuberteller (bis 3 Jahre)**

*Leerer Teller zum Räubern bei den Eltern*

♥ Schön, dass Sie hier sind! ♥