

♥ *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/Schwarzbrot*

**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/Schwarzbrot*

*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/Tomatenconfit/  
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...

<b>Bachsaibling Filet</b>			26,5
<i>gebraten/Drillinge/Edamame/Tomaten/Fenchel/Dillrahmsauce</i>			
<b>Gebratener Pulpo</b>			25,5
<i>Gemüse/Pesto/Limettenspalten/Olivenöl/Pane Rustico</i>			
<b>Steinbutt Filet</b>			28,9
<i>gebraten/Malfatti/glasierte Tomatenscheiben/Basilikumsauce</i>			
<b>Überfahrenes Hähnchen</b>		½	20,9
<i>gegrillt/Backkartoffel/Sesamöl/</i>	für 2 Personen	1	36,-
<i>Feldsalat/Zitrone/Sour Cream</i>			
<b>Barbarie Entenbrust</b>			29,9
<i>gebraten/Kräutercrêpes/glacierte Karotten/Cassis-Sauce</i>			
<b>Gefüllte Kalbsbrust</b>			28,5
<i>Schupfnudeln/Wirsinggemüse/Rahmsauce</i>			
<b>Spanferkelrücken ohne Knochen</b>			25,9
<i>Kartoffelpüree/glacierter Rosenkohl/Dunkelbiersauce</i>			
<b>Limbergs Burger</b>			22,9
<i>Angus-Rinderpatty/Guacamole/Gewürzgurken/Ochsenherztomate/karamellisierte Zwiebeln/Romanasalat/Thousand Island-Sauce/Cheddar/Steakhouse-Pommes</i>			
<b>Fisch Pita</b>			24,9
<i>Riesengarnele/Pulpo/Oliven/Blattspinat/Minitomaten/Knoblauch/Limetten-Ingwersauce/karamellisierte Zwiebel/Steakhouse-Pommes</i>			
<b>Pulled Chicken Briochestulle</b>			20,9
<i>Ochsenherztomate/Rucola/Honig-Walnuss Dip/karamellisierte Zwiebeln/Cheddar/Steakhouse-Pommes</i>			

## 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:

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

*Für die Seele...*

<b>Kokos Crème Brûlée</b>		<b>10,9</b>
<i>Blutorangen-Sorbet</i>		
<b>Mango Mousse</b>		<b>11,9</b>
<i>warme Schokoladentarte/Kaki/Pistazieneis</i>		
<b>Crêpes warm</b>		<b>14,9</b>
<i>Orangen/Grand Marnier/Bourbon Vanilleeis</i>		
<b>Nougat-Parfait</b>		<b>11,-</b>
<i>warme Brombeeren</i>		
<b>Sorbetvariation</b>		<b>12,-</b>
<i>4 Sorten Sorbet der Saison</i>		
<b>Eisorten</b>	pro Kugel	<b>2,6</b>
<i>Bourbon Vanille/Schokolade/Erdbeere/Salted Caramel/Walnuss/Pistazie</i>		
<b>Käse</b>		<b>14,9</b>
<i>Manchego/Oliven/Trauben/Crissini/Dip</i>		

*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!

<b>Chicken Nuggets</b>	<b>9,2</b>
<i>Steakhouse-Pommes/Ketchup</i>	

<b>Mini Burger</b>	<b>10,5</b>
<i>Nuggets/Ketchup/Mayonnaise/Romana Salat/Ochsenherztomate/ Steakhouse-Pommes</i>	

<b>Bandnudeln</b>	<b>7,6</b>
<i>Tomatensauce/Parmesan</i>	

<b>Portion Pommes</b>	<b>5,2</b>
<i>Steakhouse-Pommes/Ketchup</i>	

<b>Pancakes</b>	<b>8,4</b>
<i>Zimt/Zucker/Apfelmus</i>	

**Räuberteller** *(bis 3 Jahre)*  
*Leerer Teller zum Räubern bei den Eltern*

♥ Schön, dass Sie hier sind! ♥