

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

Zum Appetit anregen...

Limberg´s-Tapas für 2 **18,8**

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

Rindertatar **15,9**

Rinderfilet/Wachtelei/Zwiebeln/Essiggurken/Kapern/Schwarzbrot

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust **15,8**

Pflücksalat/Schwarze Johannisbeer-Pesto/Sesam-Thymian-Vinaigrette

Praline vom Räucherlachs **15,5**

Rote Beete/Pak Choi/Ingwerschmand/Limonenvinaigrette/Salatkomposition

Feldsalat **13,9**

warme Speckkrusteln/Clementinenspalten/Granatapfelkerne/karamalisierte Buttercroutons

Franz. Zwiebelsuppe **8,9**

Käsecroutons

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

vegan auch ohne Garnele 8,9

Chili-Ragout **11,5**

Potato Dippers

Vorspeisenteller für 2 Personen **23,9**

*Rindertatar/Maronensüppchen/Black Tiger Garnele/
gefüllte Tomate/Schwarzbrot*

Höhepunkt...

Wintersalat

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

wahlweise mit:

gebratenen Maishähnchenbruststreifen 19,9

gebratene Black Tiger Garnelen 19,9

gebratene Kräuterseitlinge (vegan) 17,9

Gefüllte Portobello Pilze 16,9

Rahmtagliatelle/glasierter Babyblattspinat/Walnusscrunch

Wildkräutersalat-Bowl 15,9

Rote Linsen/Avocado/Tomaten/Karotten/Granatapfel/Beete/Mango/Dip

wahlweise mit:

gebratener Maishähnchenbrust 20,9

gebratener Black Tiger Garnele 20,9

Gebratene Süßkartoffel (auch vegan erhältlich) 17,5

Rote Beete und Gemüsewürfel/Ingwerschaum/mit Schafskäse überbacken

Tagliarini 26,5

gegrillte Riesengarnelen/Limettensauce/Bimi-Broccolini/Rote Beete

Frischkäse-Ravioli 19,9

karamellisierte Maronen/Basilikumpesto/Beilagensalat

Weitere Höhepunkte...

Loup de Mer-Filet 25,9

gebraten/Limonenrisotto/Safransauce/Salat der Saison

Gebratener Pulpo 25,5

Gemüse/Pesto/Olivenöl/Limettenspalten/Pane Rustico

Kabeljau Filet 27,9

gebratene Minikartoffeln/Tomatenrelish/wilder Brokkoli

Überfahrenes Hähnchen ½ 20,9

gegrillt/Backkartoffel/Sesamöl/

für 2 Personen 1 36,-

Rucola/Zitrone/Sour Cream

Rösche Gänsebrust 25,9

Kartoffelklöße/Honig-Orangensauce/Schmorapfel/Burgunder-Blaukraut

Rosa gebratener Lammrücken ohne Knochen 35,9

hausgemachtes Kartoffelpüree/ Speckbohnenbündchen/Portweinsauce

Gebratene Hirsch-Medaillons 37,9

hausgemachte Spätzle/Barolo-Sauce/Preiselbeer-Birnen/Feldsalat

Brioche House-Burger 22,9

Angus-Rinderpatty/Frischkäse/Feigensenf/Birnencarpaccio/karamalisierte

Zwiebeln/Rucola/hausgemachte Burgersauce/Cheddar/Steakhouse-Pommes

Pulled Chicken-Burger 19,9

Bun/Bacon/Spiegelei/Ochsenherztomate/

hausgemachte Thousand Island-Sauce/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,-

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

Maishähnchenbrust 13,9

Thunfischsteak *ca.160g* 18,9

Lachsfiletsteak *ca.160g* 17,9

Selleriesteak 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	Safransauce	4,-
gebratene Minikartoffeln	6,-		
Gebratenes Gemüse	6,-	BBQ- Dip	2,-
großer Salat	9,9	Ketchup	0,5
kleiner Salat	5,-	Mayonnaise	0,5
Speckbohnenbündchen	6,2	Knoblauch-Mayonnaise	2,-

Für die Seele...

Crème Brûlée	10,9
<i>Cassis-Sorbet</i>	
Dunkle Lebkuchenmousse	10,8
<i>Warme Schattenmorellen</i>	
Carpaccio vom Apfel	10,9
<i>Marzipan-Curd/Walnusseis</i>	
Hausgemachtes Rosmarin-Honig-Parfait	11,-
<i>Clementinenragout</i>	
Sorbetvariation	12,-
<i>4 Sorten Sorbet der Saison</i>	
Eisorten	2,6
<i>Vanille/Schokolade/Erdbeere/Salted Caramel/Walnuss/Pistazie</i>	pro Kugel
Käse	14,9
<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!

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

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

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

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

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

Schön, dass Sie hier sind!