



starters

D.C. SALAD

bunte blattsalate / kirschtomaten / gurken /
kerndl-mix / getoastetes baguette
wahlweise balsamico / joghurt / hausdressing
8,50

gegrillter halloumi 5,50

gegrillte hähnchenbrustfiletspießchen 6,00

gegrillte garnelen 8,00

warmer ziegenkäse 5,50

ROTE BETE CAPRESE

mozzarella / marinierte rote bete / olivenöl /
rucola / balsamico bianco
7,50

D.C. TARTAR

rinderfilet / fleur de sel / D.C. gewürzmischung /
eigelb / cognac / olivenöl /
kapern / getoastetes baguette
13,50 / 100g
18,50 / 150g

steaks

unser fleisch kaufen wir direkt bei der
landmetzgerei gassner, die den größten
teil ihrer tiere, wie schon zur
gründungszeit 1930, bei landwirten aus
der umliegenden region bezieht.

die menge können sie in 50g schritten
erhöhen.

FLANK STEAK

ab 200g
18,00 / pro 50g 4,50

RINDERFILET

ab 200g
22,00 / pro 50g 5,50

ENTRECÔTE

ab 250g
20,00 / pro 50g 4,00
seeehr lecker dazu: portweinbirne mit blauschimmelkäse 2,50

**FRAGEN SIE NACH UNSEREN WÖCHENTLICH WECHSELNDEN
FLEISCH SPEZIALITÄTEN...**

beilagen

steakhouse pommes	3,50
süsskartoffel fries	4,50
trüffel steakhouse pommes	5,50
getrüffelter kartoffelstampf	4,50
rosmarinkartoffeln	3,50
grillgemüse	4,50
beilagensalat	3,50
spinat	3,50
hausgemachte kräuterbutter	1,50

saucen

pfefferrahmsauce	2,50
sauce béarnaise	3,50
honey mustard sauce	2,50
homemade guacamole	2,50
rotweinjus	2,50
bbq sauce	2,50
feigen-senf sauce	2,50
aioli	2,00

D.C. classics

HOMEMADE CHILI

rindfleisch / kirschen / feigen / rum /
rote bohnen / kakao / getoastetes baguette
9,50

NEW YORK CHEESECAKE

mit hausgemachter beerengrütze
6,50

WARME BOURBON SCHOKOTARTE

saftige schokotarte / bulleit bourbon / vanilleeis
5,50

bei unverträglichkeiten fragen sie nach
unserer allergenen speisekarte.
alle preise verstehen sich inkl. der
gesetzlichen mwst. und bedienung.