

Vorspeisen

Gebratene Lammleber auf Rote Zwiebel- Petersielen Beet
Lammleberscheiben / Rote Zwiebel / Petersielen / Sumak 9€

Louisiana Flusskrebs-Cocktail Salat
Flusskrebs / Apfel / Ananas / Sellerie / Mandarine /
Mandeln / Mayonnaise / dazu Buttertost 10€

Capriccio vom Argentinischen Rinderfilet
Rinderfilet / Rucola / Parmesan / Olivenöl 15€

Meeresfrüchte-Genuss auf Knoblauch-Gemüsebeet
Black Tiger Garnelen / Knoblauchmayonnaise / Gemüsebeet 11€

Haus Gebeizter Lachs Carpaccio auf Zucchini Puffer
Lachs / Hausgemachte Zucchini Puffern / Pflücksalat 14€

Gemischte kalt-warme Vorspeisenteller für 2 Personen
Black Tiger Garnelen / Lachs Carpaccio / Flusskrebs-Cocktail /
Lammleberscheiben / Zigarettenbörek / Zucchini Puffer 25€

Zu alle Vorspeisen servieren wir frisch gebacken Baguettscheiben

Salate

Gourmet-Salat

Großer gemischter Salat mit Paprika-Mix-Streifen/ Oliven/
Tomate/ Karotte/ Gurke/gerösteten Sonnenblumen-Kernen/
Dressing nach Wahl 8€

mit gebratenen Black-Tiger Garnelen 16€

mit ofengebackenem Ziegenkäse im Honig-Sesam-Mantel 12€

mit gebratenem Hähnchenbruststreifen 12€

Caesar Salad

International bekannter amerikanischer Salat:
Eisbergsalat/ Gurken/ Cherrytomaten/ Caesar-Dressing/
Croutons/ Hähnchenbruststreifen /gehobeltem Grana Padano
11€

Bauern-Salat

Gewürfelte feste Fleischtomaten/frische Salatgurke/
rote Zwiebeln/ Spitzpaprika/ Feta-Käse/ Essig-Öl 9€

Warme Gemüse-Salat

Frischer Gemüse-Genuss erwartet Sie mit gebratenen Paprika-
Mix/ Zucchini/ Aubergine/ Zuckerschotten/ Babyspinat/
Champignons/ gebackene französische Ziegenkäse im
Sesammantel/ Honig & Walnüssen. 12€

Dressing nach Wahl

Balsamico Dressing / Jogurt Dressing / Essig&Öl

Zu alle Salate servieren wir frisch gebacken Baguettscheiben

Fleischgenuss vom Grill

Zur allen Grillgerichte servieren wir Markt Frische geschwenkte
Bunte Gemüse / Rosmarinkartoffeln

Ladies Cut / Gentalmann

Saftig gegrillte Hähnchen Spieß	180g	11€	250g	15€
Zart gegrillte Hähnchenkotelette (1 Stück)	140g	12€	280g	16€
Gegrillte Rinderhackfrikadellen	200g	12€	250g	16€
Haus gewürzter Pikante Lammhackspieße	150g	12€	300g	18€
Haus marinierte Lamm-Spieß aus der Keule	180g	15€	250g	19€

Gemischte Grillteller für 1 Per.

Pikant gewürzter Lammhackspieß / Spieß vom Lamm
und Hähnchen / Hähnchenkotelette / Rinderfrikadelle 18€

Gemischte Grillplatte für 2 Per

Pikant gewürzter Lammhackspieße / Spieße vom Lamm und
Hähnchen / Hähnchenkoteletten / und Rinderfrikadellen serviert
auf unserem aus dem Fels geschlagenem Heißen Steinplatte 39€

Soßen; Rosmarinsoße/ Knoblauchkräuter Soße/Pfeffersoße /BBQ Soße 3€

MEERESFRÜCHTE

Edle Krusten- und Schalentiere bereichern unser Sortiment mit zahlreichen Produkten. Sie kommen aus heimischen Gewässern und aus exotischen Ländern zu uns. Wir führen zum Beispiel Wildfang-Garnelen aus dem Pazifik, Hummer aus dem Atlantik, Austern aus der Nordsee und noch viele weitere Spezialitäten. Für Ihr abwechslungsreiches Bedürfnis können Sie bei uns auch gerne Vorbestellen.

Fisch mögen wir am liebsten Fangfrisch, daher wählen Sie aus unserem wechselten Tagesangebot

Lamm Spezialitäten des Hauses

Für unsere Lammspezialitäten verwenden wir nur ausgesuchte Lämmer aus der Rhön die unter 12 Monate alt sind. Dadurch können wir Ihnen, liebe Gäste, eine gleich bleibende Qualität an Geschmack bieten. Wir schmoren Lammschulter und Haxe nach alter Tradition über mehrere Stunden mit speziellen Kräutern und Gewürzen im Backofen. Durch diese lange und milde Garzeit entwickelt sich die außergewöhnliche Zartheit des Fleisches.

Zart geschmorte Lammschulter

Bunte Gemüse/Rosmarinkartoffeln/ Soße nach Wahl
Ladies Cut 200g 25€ Gentalmann Cut 300g 32€

Zart geschmorte Lammhaxe

Bunte Gemüse/Rosmarinkartoffeln/ Soße nach Wahl
400g 19€

Saftig gegrillte Lammrücken Steak

Bunte Gemüse/Rosmarinkartoffeln/ Soße nach Wahl
Ladies Cut 200g 23€ Gentalmann Cut 300g 29€

Rosa gegrillte Lammfilet

Bunte Gemüse/Rosmarinkartoffeln/ Soße nach Wahl
Ladies Cut 180g 25€ Gentalmann Cut 270g 32€

Medium gegrillte Lammkoteletten

Bunte Gemüse/Rosmarinkartoffeln/ Soße nach Wahl
3 bis 4 Stück ca 300g 27€

Gemischter Lammteller

Lammkotelette, Lammrückensteak und Lammfilet
zart gegrillt mit Beilage und Soße nach Wahl
300g 34€

Soßen; Rosmarinsoße/ Knoblauch-Kräutersoße/ Portweinssoße

Das perfekte Steak

Die Qualität eines Steaks hängt neben der Zubereitungsart natürlich von der Fleischqualität ab. Wir bieten Ihnen internationale Spitzenqualität mit Importen aus den USA, Argentinien, Canada, und Australien. Besonders wichtig ist uns, dass aus den einzelnen Ländern nur die qualitativ besten Teile zu uns kommen. Wir arbeiten ausschließlich mit Herstellern zusammen, die uns diese gleichbleibend hohe Qualität garantieren können um auch hier unseren Gästen ein Geschmackserlebnis bieten zu können.

Steaks bei 800 Grad

Grillen bei 800 Grad setzt neue Maßstäbe bei der Zubereitung ihres Steaks. Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige zarte Kruste entstehen, dadurch veredeln wir das Fleisch und entfalten ein Maximum an Geschmack.

Alle Steaks inkl. 2 Beilagen nach Wahl

Unsere Steaks servieren wir in 5 Garstufen

Rare—Medium Rare—Medium—Medium Well—Well Done

Prime Black Angus Roastbeef Steak (Canada)

Der Klassiker- Rumpsteak pure Fleischgenuss

200g 25€ 300g 32€ 400g 39€

600g am Stück gegrillt und tranchiert serviert für 2 Personen auf unserem aus dem Fels geschlagene heißen Steinplatte auf Grillgemüse dazu servieren wir unsere hausgemachte Steaksauce und 2 Beilagen Ihrer Wahl

60€

Prime Black Angus Rib Eye Steak (Canada)

Das marmorierte Rib-Eye Steak ist fettdurchwachsener als das Rumpsteak und daher ganz besonders saftig und geschmackvoll

300g 35€ 400g 42€

600g am Stück gegrillt und tranchiert, serviert für 2 Personen auf unserem aus dem Fels geschlagene Heißen Steinplatte auf Grillgemüse dazu servieren wir hausgemachte Steaksauce und 2 Beilagen Ihrer Wahl

75€

Jack's Creek Prime Black Angus Filet Steak (Canada)

Das Filet: begehrtester Muskel des Rindes, butterweich und fast mit dem Löffel zu essen.

200g € 32 300g € 42

Beilagen

Beilagen Salat

Süßkartoffelpommes

Rosmarinkartoffeln

Gebratene zwiebeln

Steakhouse Fries

Stangenbohnen mit Putenschinken

Grillgemüse

Ofenkartoffel mit Souercrém

Unsere wechselnde Premium Steaks aus Nebraska

Legendär: Fleischqualität und Nationalstolz. Wer in den USA wirklich gut gegessen hat, möchte auf das einzigartige Geschmackserlebnis nicht verzichten. Aus diesem Grund bieten wir Ihnen liebe Gäste im Fortyfive-Restaurant & Bar wechselnde Premium Steaks aus der USA.

Steaks verkörpern die Verbundenheit der Amerikaner mit ihrem Land und ihrer Geschichte. Der Appetit auf Steaks ist der Appetit auf ein Leben aus dem Vollen. Dementsprechend schmeckt es: Das Fleisch ist wunderbar marmoriert und deshalb besonders saftig. Die hervorragende Qualität beruht auf der wissenschaftlichen Sorgfalt mit der ausgesuchte Fleischrinderrassen wie Black Angus, die Elite aller Steakrinder, gezüchtet und aufgezogen werden. Das beste Fleisch kommt aus Nebraska von der Greater Omaha Packers Company. So schmeckt es in den besten Steakhäusern Amerikas. Und jetzt auch bei uns.

Black Angus Flank-Steak

Das „Flank“, auch kleines Bavette genannt, ist als Bistrotcut längst kein Geheimtipp mehr. Vor allem gegrillt ist es ein wunderbares, geschmacksintensives Steak. Mehr noch als zum Beispiel beim Filet, kommt es beim Flank auf hervorragende Herkunft an.

Für zwei Personen zart gegrillt und transchiert auf Grillgemüse, serviert auf unserem felsgeschlagenem heißen Steinplatte dazu
Ochsenjus und Beilagen nach Wahl
Ca 600g – 700g 59€

Home Made Burger 100% Rinderhackfleisch vom Lavastein Grill

Einzigartig in der Region sind unsere täglich frisch zubereiteten Home-Made Burger. Für unsere Pattys verwenden wir nur Fleisch aus dem Nacken- und Rippen-Bereich, um Ihnen ein besonderes Geschmackserlebnis bereiten zu können. Alle unsere Burger werden mit hausgebackenem Burger Brötchen und 200g frisch gewölftem Rinderhackfleisch Patty zubereitet.

Unser Klassik-Burger

Irgendwer hat mal über Burger und Design im allgemeinen gesagt; Perfektion erreichst du nicht, indem du immer mehr hinzufügst sondern, wenn du nichts mehr weglassen kannst. Dieser Burger ist nicht nur ein klarer Fall für alle Puristen, denn das frisch gewölfte Patty trumpft trotz dezenter Ausstattung durch ein geniale Tomaten-Marmelade, und Röstzwiebeln-Mayo selbstverständlich selbst gemacht-voll auf.

541) Hamburger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty / Salat / Fleischtomaten / gebratene Zwiebeln / Gewürzgurken / hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise / Radieschen-Sprossen

Small (130g) 7€ Normal (220g) 10€ Giant (350g) 14€

542) Cheeseburger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty / Cheedar Käse / Salat / Fleischtomaten / gebratene Zwiebeln / Gewürzgurken / hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Röstzwiebel-Mayonnaise / Radieschen-Sprossen

Small (130g) 8€ Normal (220g) 11€ Giant (350g) 15€

Chili-Cheeseburger

Wie der normale Cheeseburger, aber mit Jalapeños & rauchig-würziger BBQ-Soße anstatt der Tomaten-Marmelade, mit Röstzwiebel-Mayonnaise

Small (130g) 8€ Normal (220g) 11€ Giant (350g) 15€

Deluxe BBQ-Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty / würzigem Pastrami-Rinderschinken garniert mit frischen Radieschen-Sprossen. Mit knackig-frischem Salat, festen Fleischtomaten-Scheiben mit Grana Padano, gebratene Zwiebeln und Gewürzgurken-Scheiben, rauchiger BBQ-Soße sowie Röstzwiebel-Mayonnaise

Small (130g) 9€ Normal (220g) 13€ Giant (350g) 16€

Swiss de Luxe-Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Original Schweizer Raclette-Käse (würziges Aroma, ohne Konservierungsstoffe und von Natur aus gluten- sowie lactosefrei) getoppt von 2 gegrilltem Puten-Bacon mit knackig-frischem Salat/Mango-Chutney/ festen Fleischtomaten/ gebratene Zwiebeln/ Gewürzgurken und cremiger Sauce Remoulade garniert mit Radieschen-Sprossen

Small (130g) 9€ Normal (220g) 13€ Giant (350g) 16€

The Italian Stallion-Burger

Saftig gegrillter 200g frischer Rinderhackfleisch-Patty überbacken von original italienischem Mozzarella garniert mit Radieschen-Sprossen. Knackig-frischer Nussiger Rucola-Salat, geraspelter Grana Padano Käse, feste Fleisch-Tomaten-Scheiben, gebratene Zwiebeln, Gewürzgurken-Scheiben sowie hausgemachte Basilikum-Pesto-Soße

Small (130g) 9€ Normal (220g) 13€ Giant (350g) 16€

Crispy Chicken Burger

Saftig gebratener hausgemachter von knuspriger Panade umhüllter Hähnchenschenkel-Patty (ca150g) getoppt von Sweet Chili-Soße. Mit festen Fleischtomaten-Scheiben, gebratene Zwiebeln und Gewürzgurken-Scheiben, hausgemachter süßer Tomaten- Marmelade und Röstzwiebel-Mayonnaise

9€

Hawaii - Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty /Koriander-Knoblauch-Chilisauce mit Mandeln verfeinert/ Gebratene Ananas Scheibe/ Cheddar Käse/ Putenschinken/ frische Koriander/Sprossen und Röstzwiebel-Mayonnaise

Small (130g) 10€ Normal (220g) 14€ Giant (350g) 17€

Le- Tatar Burger

Saftig gegrillte Rinderhack Patty/ Hausgemachtem Estragon-Mayonnaise/ Putenschinken/ im Butter gebratenem Spiegelei/ Markt frischem Salat, Feste Fleischtomate, gebratene Zwiebeln/ Gurkenscheiben/ Honig-Senf Sauce / Radieschen Sprossen

Small (130g) 10€ Normal (220g) 14€ Giant (350g) 17€

Philli Steak Burger Burger

Scheibe von der Saftig geschmortem Rinderbrisket/ Jalapenos/ Ceddar-Käse/ Baconmayonnaise/ gebratene Zwiebeln/ Röstzwiebel-Mayonnaise

Small (130g) 11€ Normal (220g) 15€

Orietal Burger

Saftig gegrillte Rinderhack Patty auf gegrillte Aubergine, Zucchini & Süße Rote Paprika Scheiben/ Geräucherte Auberginen-Cream verfeinert mit Käse/ gegrillte Sucuk/Spiegelei/Gebratene Zwiebeln/Knoblauch-Mayo

Small (130g) 11€ Normal (220g) 15€ Giant (350g) 19€

The German -Burger

Saftig gegrillte Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Handkäse/Kümmel/ Spitzkohlkohl Salat / Honig-Senfsauce/ gebratene Apfelscheiben/ gebratene Zwiebeln/ Gurkenrelish

Small (130g) 10€ Normal (220g) 13€ Giant (350g) 17€

From Hell Burger (Höllisch Scharf)

Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Cheddar Käse/Scharfe Chlili Soße/ Pastrami und Puten Pacon/ Spiegelei/Gewürzgurken/gebratene Zwiebeln und Bacon-Mayonnaise

Small (130g) 11€ Normal (220g) 15€ Giant (350g) 19€

Chesse Blues de Luxe Burger

Saftig gegrillte Rinderhackfleisch Patty überbacken mit Französischem Bleu d Auvergne Blauschimmel-Käse auf Salat mit gebratene Zwiebeln auf Mangochutney, Karotten Salat, Frischkäsecrem graniiert mit Radieschen Sprossen

Small (130g) 11€ Normal (220g) 15€ Giant (350g) 19€

My Dream Burger

Saftige Rinderhackfleisch-Patty überbacken mit Französischem Ziegenkäse auf Frischkäsecrem mit süßem Schwarzkirsch-Marmelade / Apfelrotkohl und gebratene Zwiebeln garniert mit Radieschen Sprossen

Small (130g) 11€ Normal (220g) 15€ Giant (350g) 19€

Pulled Chicken Burger

Absolut lecker: Zarte Hähnchenbrust per Hand zum angesagten Pulled Chicken gezeitigt erreicht Sie mit knackig-frischem Paprikastreifen, gebratene Zwiebeln und würzig-rauchiger Barbecue-Soße getoppt von frischen Radieschen-Sprossen. Coleslaw-Salat bildet die Grundlage dieses Geflügel Gourmet-Burgers.

10€

Veggie Burger

Gemüse Patty / hausgemachter süßer Tomaten-Marmelade / Sweet-Chili Soße / Salat / Tomaten / Gewürzgurken / gebratene Zwiebeln und Mayonnaise

7€

TOPPINGS

Burger getoppt von einem Spiegelei	1€
Burger überbacken mit würzigem Cheddar-Käse	1€
Burger überbacken mit würzigem Raclette-Käse	2€
2 Scheibe getrocknetem würzigem Pastrami-Rinderschinken	2€
Burger getoppt von 2 Scheibe Puten-Bacon	2€

Beilagen

Pommes frites Knusprige Portion Pommes frites	3€
Süßkartoffel Pommes frites Mal anders	4€
Steakhouse Fries Außen knusprig, innen zart	3€
Chips-Kartoffeln Ausgebackener dünner Kartoffel-Genuss	3€
Curly fries gewickelter ausgebackener Kartoffelstreifen	3€
Cole Slow Amerikanische Karotten-Kohl Salat	3€

Unsere Premium Burger

Jack's Creek Wagyu-Burger

Der *Beste Hamburger der Welt* ist noch nicht offiziell prämiert worden. Dieser 150-Gramm Patty vom australischen Wagyu-Rind hat aber die besten Chancen auf die Hack-Krone: Er stammt vom selben Fleisch wie unsere Cuts, mit denen die Jacks Creek Farm 2015 und 2016 in London die *World's Best Steak Challenge* gewonnen haben. Der Jack's Creek Wagyu-Burger wird nicht wie so oft aus irgendwelchen Resten gepresst, sondern aus bestem, weltmeisterlich marmorierten Muskelfleisch geformt. Das macht ihn, zart rosa gebraten, zumindest zum saftigsten Hamburger der Welt.

19€

Greater Omaha Gold Label Burger

Dieser 150g Burger-Patty aus dem frisch gewölften Top-Fleisch der Nebraska-Rinder entfaltet seinen herzhaften Geschmack am besten, wenn beim Grillen mit hohen Temperaturen typische Maillard-Röstaromen an der Oberfläche entstehen. Am Ende liegt ein kräftiger, vollmundiger und zugleich gefälliger Patty zwischen den Bun-Hälften. Einer für jeden Geschmack – ein echter Mit-Burger.

19€