

# STARTERS

<b>GAUCHO BEEF EMPANADAS</b>	<b>3,90</b>
Traditionelle arg. Teigtaschen, gefüllt mit Premium-Beef, südamerikanischen Kräutern, Knoblauch, serviert mit hausgemachter Chimichurri-Sauce	
<b>JALAPEÑO POPPERS</b> <sup>1</sup>	<b>3,90</b>
Jalapeño Chilis, gefüllt mit Cheddar-Käse, serviert mit Chipotle-Pepper-Mayonnaise und Limette	
<b>PIMIENTOS</b>	<b>4,90</b>
Gebratene grüne Paprikaschoten, serviert mit Olivenöl, grobem Meersalz und Knoblauchbrot	

# SOUPS & SALADS

<b>TOMATO SOUP</b>	<b>3,90</b>
Hausgemachte Tomatensuppe mit Creme Fraîche	
<b>ONION SOUP</b>	<b>3,90</b>
Klassische Zwiebelsuppe, mit Käse überbackenem Ciabatta	
<b>OUR CHILI BOWL</b>	<b>3,90</b>
250g hausgemachtes Beef Chili mit Pinto-Bohnen, Sauerrahm, knusprigem Speck und frischem Koriander	
<b>TOMATEN BRUSCHETTA</b> <sup>7</sup>	<b>5,90</b>
Zwei Scheiben gegrilltes Ciabatta mit Tomatenwürfeln, Basilikum und Knoblauch	
<b>GARDENER'S BOWL</b>	<b>7,50</b>
Gemischte Blattsalate der Saison mit einem Dressing nach Wahl	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>2</sup>	<b>7,50</b>
Knackiger Romana-Salat, Croûtons, Grana Padano und Kirschtomaten mit Caesar-Dressing	
Gardener's Salad & Caesar Salad wahlweise auch mit:	
• gegrillter Hähnchenbrust	<b>9,50</b>
• gegrilltem Premium Beef	<b>9,50</b>
• gegrillten Prawns	<b>9,50</b>
<b>WILD HERB SALAD</b>	<b>9,90</b>
Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, gerösteten Kürbis- und Pinienkernen, mit Feigen und Rosmarin überbackenem Ziegenkäse und Honig-Senf-Vinaigrette	
<b>CALIFORNIA FARMERS BOWL</b>	<b>9,90</b>
Gemischter Wildkräutersalat mit Wassermelone, Mais, Gurken, Kidney Bohnen, Rote Bete, Erbsen, Paprika, Avocado mit einem Dressing nach Wahl	
<b>HAWAII POKE BOWL</b> <sup>2,3</sup>	<b>11,90</b>
Gegrillter Thunfisch an Reis mit Gurke, Frühlingslauch, Avocado, Rotkohl, Karotten und Sojasprossen an einer Sojamarinade	

## DRESSINGS:<sup>5,7</sup>

Honig-Senf-Vinaigrette, Caesar-Dressing, Ranch-Dressing, Chipotle-Ranch-Dressing, Balsamico-Vinaigrette

# MAIN DISHES

<b>SLOPPY JOE</b> <sup>4</sup>	<b>7,90</b>
Scharf angebratene Tomaten-Hackfleisch-Sauce mit Zwiebeln, serviert auf einem Brioche-Bun mit Krautsalat und Chips	
<b>CHICKEN CLUB SANDWICH</b> <sup>1,4</sup>	<b>9,90</b>
Getoastetes Sandwich mit Hähnchenbrust, Emmentaler-Käse, Spiegelei und Steakhouse-French-Fries	
<b>PASTRAMI SANDWICH</b> <sup>1,2,4,7,11</sup>	<b>9,90</b>
Pastrami auf Bauernbrot mit Gewürzgurke, roten Zwiebeln, Wildkräutersalat, Senf mit Chips	
<b>SPICY CHICKEN PASTA</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>10,90</b>
Penne in pikanter Tomatensauce, gebratene Hähnchenbruststreifen und Gemüse	
<b>GRILLED CHICKEN (220G)</b>	<b>12,90</b>
220g Hähnchenbrust vom Grill mit Sweet-Chili-Sauce und Baked Potato	
<b>CHICKEN PIKE</b>	<b>12,90</b>
Gegrillter Hähnchenspieß mit Paprika, gegrillte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Steakhouse-French-Fries	
<b>PORK BACK SPARERIBS</b>	<b>12,90</b>
Gebackene und karamellierte Schweinerippchen (350g) nach unserem Hausrezept mit BBQ-Sauce	
<b>VEGETARIAN QUINOA RISOTTO</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>12,90</b>
Quinoa Risotto mit gegrilltem Gemüse und Joghurt	
<b>BEEF PIKE</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>13,90</b>
Gegrillter Rindersteak-Spieß mit Gemüse, Steakhouse-French-Fries und Chimichurri-Sauce	
<b>ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK (250G)</b>	<b>16,60</b>
Steakhouse-French-Fries	
<b>DOUBLE SPIESS MIT SALAT (300G)</b> <sup>2,3,5</sup>	<b>16,90</b>
300g Filet mit gemischtem Beilagensalat	
<b>CUT OF THE DAY (180G)</b> <sup>G, Y, 1, 2, 3, 4</sup>	<b>16,90</b>
Tournedos mit Pfeffersauce und mediterranem Gemüse	

# MENUS

<b>THE ASH HAMBURGER PACKAGE, SOFTDRINK 0,3 L</b> <sup>1,4</sup>	<b>10,90</b>
Ein saftiges Premium-Beef-Patty, Steakhouse-French-Fries, The ASH-Sauce, US-Mustard, gegrillte Zwiebeln, Tomate, eingelegte Gurken, Eisbergsalat, Mayonnaise	
<b>THE ASH CHEESEBURGER PACKAGE, SOFTDRINK 0,3 L</b> <sup>1,4</sup>	<b>11,90</b>
Ein saftiges Premium-Beef-Patty, Steakhouse-French-Fries, Cheddar-Käse, gegrillte Zwiebeln, The ASH-Sauce, US-Mustard, Tomate, eingelegte Gurken, Eisbergsalat, Mayonnaise	
<b>BEYOND MEAT BURGER PACKAGE, SOFTDRINK 0,3 L</b> <sup>1,4</sup>	<b>12,90</b>
100% pflanzlich basierter Burger mit The ASH-Sauce, Steakhouse-French-Fries, US-Mustard, gegrillte Zwiebeln, Tomate, eingelegte Gurke, Salat	

Tellerdeko: Crema di Balsamico, Pfeffer, Salz 1,5,7

Wenn Sie Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

1 Mit Farbstoff | 2 Mit Konservierungsmittel | 3 Mit Geschmacksverstärker | 4 Mit Süßstoff | 5 Mit Antioxidationsmittel | 6 Mit Nitrit Pökelsalz

7 Geschwefelt | 8 Geschwärzt | 9 Gewachst | 10 Enthält Phenylalaninquelle | 11 Mit Phosphat | 12 Koffeinhalzig | 13 Alkoholhalzig

14 Chininhalzig | 15 Taurinhalzig

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.