



JEWEL **STEAK HOUSE**

SPEISENKARTE

VORSPEISEN



GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

(mit Aprikosen-Chutney, karamellisierten Walnüssen, Rote Bete-Carpaccio, Zitrus-Vinaigrette und Rucola)

13.50

MANZO TONNATO

(kalt aufgeschnittenes Roastbeef mit Thunfisch-Kapernsauce, Rucola, Parmesan und Pinienkernen)

13.90

CARPACCIO VOM RINDERFILET

(mit Rucola, Parmesan und Kirschtomaten)

14.50

GREEK HOT CHEESE

(Schafskäse Überbacken, Zwiebeln, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Peperoni, Oregano)

9.80

PIMIENTOS DE PADRÓN

(in Olivenöl gebraten mit Knoblauch-Dip und Meersalz)

7.90

GARNELEN PHIL PHIL

(5 Stück Riesengarnelen mit Fisch Bisque, Olivenöl, Knoblauch, Chili, Petersilie und geröstetem Brot)

14.50

RINDERTATAR

(ca. 120g von unserem besten Rinderfilet, serviert mit unserem hausgemachten Brot)

15.80

SUPPEN



WALDPILZCREMESUPPE

(Es wird auf der Basis von Rinderbrühe zubereitet serviert mit Croutons)

6.90

BOUILLABAISSE

(Lachs, Garnele, Gemüse, Tomaten, Knoblauch, Safran)

9.80

SALAD



CAESAR SALAD

(knackiger Romana Salat, Croutons, Parmesan und Kirschtomaten mit hausgemachtem Caesar-Dressing)

9.80

GREEK SALAD

(Gurken, Tomaten, Oliven, Oregano, rote Zwiebeln)

9.80

+ MAISPOULARDENBRUST (CA 230G)

7.90

STARTER HOUSE SALAD

(Gemischter Salat mit unserem Hausdressing)

+ RIESENGARNELEN 5 STÜCK

8.90

KLEIN

4.80

KLEIN

6.90

GROß

6.80

PASTA



PASTA E MANZO

(Linguine in Cognac-Pfeffersauce, Rindfleischstreifen (ca. 200g) vom Grill, Rucola und Parmesan)

19.50

PASTA GAMBA

(Linguine in Garnelen-Bisquesauce serviert mit 5 Stück Riesengarnelen, Kirschtomaten, Parmesan und Pinienkernen)

19.90

FISCH



GEGRILLTER LACHS

(auf Blattspinat mit Limettenbutter oder Sauce Béarnaise)

23.80

KING PRAWNS

(Riesengarnelen, 10 Stück, mit Rosmarin, Thymian und Knoblauch, Oliven, Ofentomaten, Limette, Grillgemüse und Zitrone)

28.90

BURGER

SERVIERT MIT STEAKHOUSE-POMMES UND COLESLAW



STEAKHOUSE BURGER

18.50

(saftig gegrilltes U.S. Nebraska Beef (ca. 200g) mit Röstzwiebeln, Tomate, Gewürzgurke, Cheddar, Eisbergsalat, Bacon und unserer feinen Jewel's-Sauce)

CHICKEN BURGER

17.50

(mit paniertem Hähnchenbrustfilet, Tomate, Cheddar, Zwiebelmarmelade, Eisbergsalat und unserer feinen Jewel's-Sauce)

SMOKED PULLED PORK

16.90

(Geschmorte Schweinnacken, 6 Stunden im Smoker mariniert mit hausgemachtem BBQ, begleitet von einem Kräutersalat und unserer feinen Jewel's-Sauce)

BBQ BURGER

18.50

(saftig gegrilltes U.S. Nebraska Beef (ca. 200g) mit Zwiebelmarmelade, Tomate, Eisbergsalat, Bacon, Cheddar und unserer hausgemachten BBQ-Sauce)

WENN ES MEHR SEIN DARF

1 NEBRASKA PATTY MEHR	6.50
DOPPELT KÄSE	1.00
SÜßKARTOFFELPOMMES	2.00
SPIEGELEI	1.00
JALAPEÑOS	0.50

DIPS ZUR WAHL

MAYONNAISE	0.50
KETCHUP	0.50
BBQ-SAUCE	1.00
KNOBLAUCH DIP	1.00

STEAKS

ALLE STEAKS SERVIERT AUF MEDITERRANEM GRILLGEMÜSE, DAZU SERVIERN WIR STEAKHOUSE-POMMES, PFEFFERSAUCE UND KRÄUTERBUTTER



ARGENTINA PRIME

ARGENTINISCHES RINDERFILET

(Das edelste und zarteste Stück vom Rind)

LADY'S CUT (CA. 200G)

33.90

REGULAR CUT (CA. 300G)

42.90

ARGENTINISCHES ENTRECÔTE

(ausgesprochen aromatisch mit dem klassischen Fettauge ca. 300g)

33.50

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

(besonders aromatisch mit dem typischen Fettrand ca. 300g)

31.90

ARGENTINISCHES HÜFTSTEAK

(Das besondere Kernstück aus der Hüfte ca. 300g)

28.90

US PRIME NEBRASKA

U.S. NEBRASKA PRIME FLANK STEAK

(Das flache Steak mit intensiven Fleischaromen ca. 300g)

34.80

U.S. NEBRASKA PRIME RUMPSTEAK

(durch den hohen Fettanteil das Steak für Kenner ca. 300g)

37.50

U.S. NEBRASKA PRIME RIB EYE

(der Klassiker ca. 300g)

47.90



Alle Steaks werden auf unserem Holzkohlegrill (Josper) scharf angebraten für das perfekte Grillerlebnis mit kräftigen Röstaromen

RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE

STEAK GARSTUFEN

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH AUF DAS ROHGEWICHT VOR DEM GRILLEN

(ca. 46°C)

(ca. 50°C)

(ca. 54 bis 58°C)

(ca. 60 bis 64°C)

(ca. 74 bis 76°C)

SPECIAL CUT



AUSTRALISCHES TOMAHAWK

10,90

(Das Rib-Eye mit dem extralangen Knochen auch bekannt als Entrecôte oder Hochrippe ca. 900g-1200g [nicht immer vorrätig])

U.S. NEBRASKA T-BONE STEAK

63.90

(Das Steak für Männer – es ist der Klassiker unter den Großen ca. 600g [nicht immer vorrätig])

PREIS PRO 100G

STEAK FÜR 2 ODER MEHR PERSONEN. ES KANN MINDESTENS 30 MINUTEN DAUERN

TEXAS SMOKER BBQ-GENUSS



AMERICAN BBQ SPARERIBS

22.90

(Unsere Schweinerippchen werden langsam im Smoker für 4 Stunden zubereitet, mariniert mit unserem hausgemachten BBQ-Sauce und serviert mit Coleslaw)

SMOKED BEEF SHORT RIBS

27.90

(Gegarte Rinderrippchen im Smoker für 5 Stunden, serviert mit hausgemachtem Kartoffelpüree und einer Demi-Glace-Sauce)

UNSERE KLASSIKER



WIENER SCHNITZEL

24.80

(Kalbsschnitzel in Butterschmalz gebraten mit Steakhouse-Pommes, Tomaten-Salat und Preiselbeeren)

CHICKEN SUPREME

21.90

(Gegrilltes Maishähnchen mit Speckbohnen, Gebackenen Baby-Kartoffeln und Portweinsauce)

GEBACKENER BLUMENKOHL

15.80

(im Pankomantel ausgebacken, mit Süßkartoffelpüree und Wasabi-Mayonnaise)

SURF & TURF

37.50

(zartes Filet (ca. 200g) mit 3 Stück Riesengarnelen, Grillgemüse, Kartoffelstampf und Demi-Glace-Sauce)



VEGETARISCHE

LASAGNA

15.90

(Mediterranes Gemüse, Kräuter, Tomatensauce, Bechamelsauce, Käse)

PUTEN ROULADEN 'CALIFORNIA'

21.80

(im Bacon-Mantel, getoppt mit Kirschtomaten-Concassé. Dazu gibt es hausgemachtes Kartoffelstampf und sautiertes Gemüse)



VEGETARISCHE

TOURNEDO-FILET

32.90

(2 x 100g Rinderfilet, mit Sauce Béarnaise, dazu Spinat und spanische Kartoffeln)

FILET "MIGNON"

32.90

(Zartes Filet (2 x 100g) mit Sauce Béarnaise dazu Speckbohnen und spanische Kartoffeln)



BEILAGEN

RÖSTZWIEBELN

3.50

BLATTSPINAT

4.80

GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON

5.50

SÜSSKARTOFFEL FRIES

4.50

STEAKHOUSE-POMMES

3.80

SPANISCHE KARTOFFELN

4.00

KARTOFFELPÜREE

4.00

SAUCEN

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER

2.50

SAUCE BEARNAISE

3.80

MADAGASKAR-PFEFFER-SAUCE

3.50

LIMETTENBUTTER

2.50

CHILIBUTTER

2.50

DESSERT



HAUSGEMACHTES EIS EINE KUGEL

(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Salzkaramell)

2.50

MOELLEUX AU CHOCOLAT

(Schokoladenküchlein mit cremigem Kern und Vanilleeis)

8.50

KAISERSCHMARRN

(mit Rosinen, Zwetschgenragout und Vanilleeis)

11.50

CREME BRÛLÉE

(mit Früchten der Saison)

8.50

APFELSTRUDEL

(mit Vanillesoße)

7.90

CHAMPAGNER & PROSECCO



PROSECCO MONTINARO SPUMANTE	0.1L / 4.50
VEUVE CLICQUOT - BRUT	0.75L / 89.90
MOËT & CHANDON - BRUT IMPÉRIAL	0.75L / 86.90

WASSER



TÖNISSTEINER MEDIUM / STILL	0.25L / 2.80
TÖNISSTEINER MEDIUM / STILL	0.75L / 5.80

BITTER



AVERNA	2CL / 3.30
RAMAZZOTTI	2CL / 3.30
JÄGERMEISTER	2CL / 3.20

APERITIF



LILLET WILD BERRY (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren, Limette)	6.90
HUGO (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze, Limette)	6.90
APEROL SPRITZ (Aperol, Orange, Prosecco)	6.90
MARTINI BIANCO / ROSSO	6.50
CAMPARI SODA	5.90
CAMPARI ORANGE	6.90

SOFTGETRANKE



COCA COLA, COLA LIGHT, FANTA	0.2L / 2.40
SPRITE, MEZZO MIX	0.4L / 4.40
SCHWEPPES (Bitter Lemon / Tonic / Wild Berry / Ginger Ale)	0.2L / 2.70
EISTEE (Zitrone / Pfirsich)	0.33L / 3.30
HAUSGEMACHTE LIMONADE (Zitrone / Erdbeeren / Passionfruit)	0.30L / 6.60

FRUCHTSAFTE



ANANAS, APFEL, BANANE, KIBA,	0.2L / 3.50
KIRSCH, TRAUBE ROT, JOHANNISBEER	
ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE	0.2L / 2.90
	0.4L / 4.50

ZIEGLER EDELDESTILLATE



WILDKIRSCH NO.1	2CL / 9.80
OBSTBRAND	2CL / 5.50
WILLIAMS	2CL / 7.50
SCHLADERER	
OBSTWASSER	2CL / 3.20
WILLIAMSBIRNE	2CL / 3.30
WALDHIMBERGEIST	2CL / 3.30

COCKTAILS



GIN TONIC (Gin, Limette, Schweppes)	8.70
ESPRESSO MARTINI (Coffee Likör, Vanilla Vodka, Espresso)	8.90
MARACUJA MARGARITA (Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Maracujacordial)	8.50
MOJITO (Rum, Limettensaft, Minze, Zucker, Soda)	8.20
CAIPIRINHA (Cachaça, Zucker, Limettensaft, Soda)	8.20
MAI TAI (Havana Rum, Bacardi Rum, Triple Sec, Mandelsirup, Limette frisch gepresst)	9.60
BASIL SMASH (Gin, Limettensaft, frische Basilikum)	8.70
PORN STAR MARTINI (Vanilla Vodka, Maracuja Likör, Prosecco)	8.90
SWIMMING POOL (Rom, Ananassaft, Vodka, Cocoscreme, Blue Curacao)	8.80
MOSCOW MULE (Vodka, Limettensaft, Ginger Beer)	8.60
CHERRY SOUR (Amaretto, Limette, Kirsche)	8.50

VODKA



GREY GOOSE FRANKREICH 4CL / 7.50

RUM



HAVANA CLUB 7 AÑOS KUBA 4CL / 6.50

PAMPERO ANEJO ESPECIAL 4CL / 4.50

BIER



KROMBACHER PILS VOM FASS 0.3L / 2.60
0.5L / 4.40

KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI 0.3L / 2.60
0.5L / 4.40

KROMBACHER DUNKEL VOM FASS 0.5L / 4.40

KROMBACHER WEIZEN VOM FASS 0.5L / 4.40

KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI 0.5L / 4.40

KROMBACHER RADLER 0.3L / 2.60
0.5L / 4.40

ALKOHOLFREIE COCKTAILS



IPANEMA 7.80

(frischen Limetten, brauner Zucker, Passionfruit, Ginger Ale)

PINA COLADA 7.80

(Ananassaft, Kokossirup, Kokoscreme)

MOJITO 7.80

(Minze, Limette, Zucker, Soda)

HUGO 6.50

(Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)

LIKÖRE



BAILEYS 4CL / 4.80

AMARETTO 4CL / 4.50

MALIBU 4CL / 4.50

SAMBUCA 4CL / 4.50

OUZO 4CL / 2.60

KAHLUA 4CL / 4.80

PASSOA 4CL / 4.50

GRAPPA



SARPA ORO BARRQUE 0.2L / 5.50

MORBIDA SMOOTH 0.2L / 5.50

COGNAC / BRANDY



HENNESSY FINE DE COGNAC 4CL / 6.20

CARLOS I 4CL / 4.50

TQUILA



OLMECA BLANCO 4CL / 4.70

OLMECA REPOSADO 4CL / 4.70

WHISKY



JIM BEAM BURBON 4CL / 5.50

JAMESON IRLAND 4CL / 5.90

JACK DANIELS 4CL / 5.50

TENNESSEE CHIVAS REGAL 12 Y SCOTCH 4CL / 7.90

HEIßGETRANKE



ESPRESSO 2.40

DOPPELTER ESPRESSO 3.40

CAFÉ CREME 2.50

CAPPUCCINO 3.40

LATTE MACCHIATO 3.70

TEESPEZIALITATEN 3.30

(Kamille, Pfefferminze, Schwarzer Tee, Früchtetee, Grüner Tee)

GIN & TONICS



GIN MARE (SPANIEN)

4CL / 7.70

Mit mediterranem Aroma und einem Geschmack nach frischem Basilikum, Rosmarin, Thymian sowie Oliven

GIN ILLUSIONIST

4CL / 7.90

Beim Einfüllen des Tonics färbt sich der Gin von Blau auf Rosa. Geschmacklich zeigt sich der Lavendel deutlich, gepaart von Kräuteraromen. Im Abgang zeigt sich leicht der Pfeffer sowie die generell würzige Note des Gins

MOMBASA CLUB LONDON DRY GIN

4CL / 7.20

Im Mund ist der Gin überwiegend mild mit kräftigen Aromen. Zu Beginn erscheint der Geschmack etwas süß, gefolgt von Wacholder, Zitrusfrüchten, Angelikawurzel, Koriander, Anis und Nelke

TANQUERAY GIN LONDON

4CL / 6.30

Er verkörpert den einzigartigen, typischen und so geliebten Gin-Geschmack. Wacholderbeeren, Koriander, Angelikawurzel und Zitrusfrüchte verleihen ihm sein Aroma

BOMBAY SAPPHIRE LONDON

4CL / 5.90

Ein klassischer „London Dry“ Gin, der durch seine frische Wacholdernote, leichten Zitrusgeschmack und ein insgesamt ausgewogenes Aroma besticht

GIN SUL

4CL / 8.50

Hat einen einzigartigen Geschmack, der von einer Kombination aus verschiedenen Botanicals herrührt, darunter Wacholderbeeren, Koriander, Zistrose, Zitronenschalen und Rosmarin

Der Geschmack ist kräftig und würzig, mit einer angenehmen Zitrusnote und einem

Hauch von floralem Aroma. Im Abgang ist der Gin Süßholz und eine leichte Bitterkeit wahrnehmbar

Insgesamt ist der Gin Sul ein sehr ausgewogener Gin mit einer starken Persönlichkeit.

TONIC WATER

THOMAS HENRY

0.2L / 2.90

FEVER TREE

0.2L / 3.30

WEISSWEIN



RISLING TROKEN AFFENTALER WINZER

0.25L / 4.70

Duft nach teils kandierten Zitrusfrüchten mit etwas Kernobst und kräuterigen Noten. Relativ weiche, süssliche Frucht mit zurückgenommener Säure, pflanzliche Würze am Gaumen.

LUGANA ITALIEN

0.25L / 6.00
0.75L / 18.00

frisch und würzig, blumiger Duft mit mineralischen Noten (Trocken)

GRAUBURGUNDER BECKSTELNER WINZER, DEUTSCHLAND

0.25L / 6.00
0.75L / 18.00

Elegant, klarer Duft nach frischen Äpfel (Trocken)

CHARDONNAY DARK HORSE, KALIFORNIEN

0.25L / 7.00
0.75L / 21.00

Aroma von Pfirsich, Bratapfel und Tropenfrüchten. Fürdas gewisse Etwas sorgtein Hauch von Karamell.(Halbtrocken)

MOUTON CADET BLANC BORDEAUX BORDEAUX AOC, FRANKREICH

0.25L / 47.50

Fine Nase mit fruchtigen und blumigen Aromen. Ein runder und frischer Mund mit Aromen von weißen Früchten. (Trocken)

VILLA ANTINORI BIANCO TOSCANA IGT, ITALIEN

0.75L / 29.90

Mild und elegant, mil fein ausbalancierten Fruchtaromen von Exotik und Orangen präsentiert sich der Villa Antinori Bianco – eine sommerliche Weißwein-Cuvée aus Trebbiano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling und Chardonnay. (Trocken)

ROSÉWEIN



PRIMITIVO ROSATO LATENTIA WINERY, ITALIEN

0.25L / 6.00
0.75L / 18.00

Frisch-fruchtig in der Nase mit Noten von Kirsche und Schwarzer Jolunnisbeere. Voller Körper, lang anhaltend, sauberes Finale.. (Halbtrocken)

BORDEAUX ROSATO BORDEAUX AOC, FRANKREICH

0.25L / 6.00
0.75L / 18.00

Die Nase wird von einem unwiderstehlichen Duft von roten Früchten, wie Erdbeere und Himbeere, aber auch von delikaten Papaya-und Pfirsichwvten begeistert sein. Am Gaumen ist der 100% ige Merlot-Rosé zart, erfrischend und mit vollem Fruchtroma von roten und gelben Früchten.Gewürzen, speziell Nelken (Trocken)

ROTWEIN



PRIMITIVO PUGLIA LATENTIA WINERY, ITALIEN

0.25L / 6.30
0.75L / 18.90

Dieser leuchtend rote und körperreiche Wein wird zounderbar abgerundet durch Aromen dunkler Beeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer. (Halbtrocken)

CABERNET SAUVIGNON DARK HORSE, KALIFORNIE

0.25L / 7.00
0.75L / 21.00

Die fruchtigen Aromen von Brombeeren und schwarzen Kirschen werden durch harmonische Gerbstoffe und feinen Mokka perfekt abgerundet. (Trocken)

PASO DOBLE FREIXENET, SPANIEN

0.25L / 6.50
0.75L / 19.50

Im Bukett Noten von Cassis, dunkler Pflaume und Sauerkirschen. Am Gaumen folgen ausgeprägte Fruchtaromen und weiche Tannine. Samtig und harmonisch.(Halbtrocken)

DORNFELDER DEUTSCHES WEINTOR

0.25L / 6.00
0.75L / 18.00

Schönes Bukett. lieblich, vollmundig, weich, mit intensiven Fruchtaromen von Waldfrüchten und Holunder. (Lieblich)

2021 CHATEAUNEUF DU PAPE LES GRANDS CHAIS DE FRANC, FRANKREICH

0.75L / 47.50

(Rebsorten: 70 % Grenache 20 % Syrah 10% Mourvedre Bouquet von roten Beeren begleitet von würzigen Noten. Reichhaltig, rund und vollmundig, sehr nachhaltig. (Trocken)

2018 CHEANTI RISERVA FRESCOBALDI NIPOZZANO, ITALIEN

0.75L / 45.00

mit Aromen reifer Früchte (Kirsche), gefolgt von einem Hauch Gewürzen, speziell Nelken (Trocken)

2021 THE LEGENDS CUVÉE BURGENLAND - ÖSTERREICH

0.75L / 42.90

Tiefes Rubinrot mit reifen Rändern. Fruchtiger Antritt von Cassis. Integrales Holz, röstiges Eichenflair. Karamell, Bourbon-Vanille. Gelungenes Frucht-Gerbstoffspiel. Komplexe und vielschichtige Struktur. Herrliches Finish mit einem mächtigen weichen Körper. Enorme Länge!
#Cabernet Sauvignon #Merlot

ÂN/2 2015 - ANIMA NEGRA MALLORCA, SPANIEN

0.75L / 47.00

65% Callet, 20% Manto Negro, 15% Syrah
#vielschichtiges Bouquet #intensiver, fruchtiger Duft nach roten Früchten
#zarte Holznoten #satte rote Beerenfrucht

EL CHOCOLATERO TINTO WEINGUT LIONEL OSMIN

0.75L / 29.90

Cuvée ous Grenache, Tempranillo und Cabernet Sauvignon
#6 Monate Barrique #harmonisch #for chocolate lovers

CLIO 2014

0.75L / 85.00

BODEGAS EL NIDO, JUNILLA, SPANIEN

30% Cabernet Sauvignon, 70% Monastrell #26 Monate Reifung in französischer und amerikanischer Eiche
#dichtes, dunkles Purpurrot #getoasteler Vanille, schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren, geröstetem Espresso, Schokolade und Erde

