DAS
Kaps

DAS Kaps

WAS GUTES ZWISCHENDURCH

Caesar Salad 18

Gegrillter Römersalat mit Caesar Dressing, Croûtons, Parmesan, Speckchips und knusprigen Sardellen | A, C, D, G, L, O

mit 3 Stück Garnelen vom Grill | B, G **32**

oder

mit gebratenen Hühnerstreifen | A, C, G **26**

Flammkuchen 12

mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche | A, C, G, M, O

Kaps Wurstsalat 14

Kalbspariser, Almkönig, Gartengemüse, Kräuter, Steirischer Apfelbalsam und Bio-Kürbiskernöl | A, G, L, M, O

Kaps Jausen 16

Bresaola, Turopolje-Würstl, Wurzelspeck, Büffelmozzarella, Pecorino, Oliven, getrocknete Tomaten und Balsamico-Zwiebeln | A, G, L, O

Golferteller zu Mittag 14

Täglich wechselndes Mittagsgericht bis 14:00 Uhr

WAS SCHNELLES VOR DEM ABSCHLAG

St. Johanner Würstl oder Frankfurter 9

Mit Senf, Kren und Semmel | A, M

Curry-Kalbsbratwurst 14

Homestyle Currysauce und Erdäpfel-Crispers | A, G, M, O

LUST AUF MEHR?

Bei uns gibt es täglich ab 11:30 Uhr die besten Grillspezialitäten rund um Steak, Gemüse und Fisch.

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR. A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

DAS KAPS KULINARISCH

VORSPEISEN

Gedeck 7
Oliven-Ciabatta und Sauerteigbrot, Kräuterbutter, Frischkäse mit gesalzener Zitrone und Oliven-Tapenade | A, G

Kaps Rindertatar 24
Handgeschnittenes Rinderfilet, mariniert mit frischen Kräutern, Avocado, lila Glas-Kartoffelchips, Grillbrot | A, C, L, M, O

Roastbeef-Bruschetta 24
Gegrilltes Oliven-Ciabatta, frischer Rucola, Sauce tartare und Zwiebel-Crunch
A, F, G, L, M, O

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele 24
Tigermilch, Kochbananenchips, eingelegte rote Zwiebeln | D, F, G, O

Wassermelonen-Carpaccio pur vegan 18
Basilikum-Minze-Dressing, gehobeltes Gemüse | O

Sardinen aus der Büchse 18
Jahrgangssardinen, Chili-Mayo, gegrillte Datteltomaten und Brot | A, C, D, O

Sommer-Burrata 18
Cremiger Burrata, verschiedene Tomatenraritäten, Basilikumkresse, Olivenöl | G, O

SIGNATURE DISHES

Gegrillter Spitzkohl pur vegan 28
Sesamsauce, Nachos, lila Süßkartoffelstroh
A, F, G, N, O

Sommersalat 24
Flambierter Brie, karamellisierte Pekannüsse, gehobeltes Gemüse, Heidelbeer-Dressing | G, H, L, O

Cheeseburger 38
200 g Rib-Eye-Patty vom Grill, Brioche Bun, Pfefferkäse, Vulcano Crisps, Gewürzgurke, Rote-Zwiebel-Ringe, geräuchertes Ketchup, Senf-Mayo und Fries | A, C, F, G, L, M, O

Ravioli Sovrano 28
Paprikapesto, Ricottacreme, Salbeichips
A, C, G, O

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR. A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fische, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch/Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

FISCH VOM GRILL

Filet vom weißen Atlantik-Heilbutt 400 g — 46
in Kapernbutter | D, G, O

Loup de mer im Ganzen vom Grill 400 g — 38
Gegrillter Wolfsbarsch, gefangen vor der kroatischen Küste, verfeinert mit mediterranen Kräutern | D

Gegrillter Hummer „Chorizo“ 300 g — 62
Kanadischer Hummer in zwei Hälften mit Chorizo-Öl, frischen Kräutern und Chorizo-Crunch | B, O

PRIME CUTS VOM GRILL

Rinderfilet von 150 g bis 300 g — 26/100 g
Das Rinderfilet oder Tenderloin ist das beliebteste Teilstück vom Rind, es sitzt unter dem Roastbeef. Es ist sehr feinfaserig und zart, mit einem durchschnittlichen Fettanteil von 3 bis 4,5 % auch sehr mager.

Chateaubriand von 400 g bis 600 g — 26/100 g
Chateaubriand ist ein „doppeltes Steak“, aus der Mitte des Rinderfilets geschnitten.

Tomahawk ab ca. 1,2 kg pro Stück — 23/100 g
Zubereitungszeit ca. 50 Min.
Aus dem hinteren Teil der Hochrippe vom Rind stammt das extradick geschnittene Tomahawk-Steak.

Porterhouse ab ca. 1 kg pro Stück — 23/100 g
Das Porterhouse ist ein Cut aus dem hinteren Rinderrücken, mit großem Roastbeef-Anteil und dem Mittelstück des Filets. Sein Knochen in T-Form verleiht dem Fleisch zusätzlich Geschmack und Saftigkeit.

Entrecote ab ca. 300 g — 23/100 g
Das Entrecote wird aus dem vorderen Rücken (Hochrippe/Rib-Eye-Bereich) des Rinds geschnitten. Dieser Muskel wird beim Tier wenig beansprucht, deshalb ist das Fleisch sehr zart.

Flank Steak ab ca. 250 g — 23/100 g
Das Flank Steak stammt aus dem hinteren, unteren Bauchteil des Rinds. Der flache Cut ist sehr fein marmoriert, mit langen Muskelfasern.

Lammkarree-French-Rack ca. 350 g — 52
Zarte Lammkrone vom Grill mit Knoblauch und frischen Kräutern gewürzt

DAZU EINE BEILAGE …

Trüffel-Parmesan-Fries | G
Erdäpfel-Crispers mit Trüffelbutter und Parmesan

Süßkartoffel-Weges
mit Knoblauch und Petersilie

Kartoffelpüree | G, O
mit karamellisierter Butter

Babykarotten | G, L, O
in Kräutern und Olivenöl geschwenkt

Gebratener Pilz-Mix | A, F, G
mit Knoblauch und Petersilie

Gebratener Spargel | G
in Chili-Nuss-Butter

Miso-Aubergine | F, N, O
Miso, Dattelsirup, Sesam

… UND EINE SAUCE IHRER WAHL

Café-de-Paris-Butter | G, M, O
Fein abgeschmeckte Butter mit Kräutern, Dijon-Senf, Knoblauch und Gewürzen nach traditioneller Rezeptur

Kaps BBQ-Sauce | F, L, M, O
Hausgemachte BBQ-Sauce, fein würzig, rauchig und ein wenig feurig

Rahmiger Pfefferjus | G, L, M, O
Kalbsjus, grüner Pfeffer, Cognac, Schlagobers

Mayo-Variation | C, F, G, L, M, N, O
Trüffel, Knoblauch, schwarzer Sesam, Sriracha-Sauce

Chimichurri
Argentinische Steaksauce aus frischen Kräutern, Olivenöl, Knoblauch, Chili und schwarzem Pfeffer

Sauce hollandaise oder Sauce béarnaise | C, G, L, O
Sauce hollandaise, eine frisch aufgeschlagene Buttersauce aus der klassischen französischen Küche, oder Sauce béarnaise verfeinert mit gehacktem Estragon und Kerbel

Jede weitere Beilage und Sauce wird mit 7 berechnet.

WENN MAN SÜSSES …

… ESSEN KANN …

Hausgemachte Kuchen | A, C, E, G, H, O **9**

Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesauce | A, C, E, G, H, O **9**

Zitronen-Basilikum-Parfait **16**
Erdbeer-Coulis, geröstete Pistazien | C, G, H, O

Sorbet-Variation **14**
Sorbet aus Zitrone, Mango, Erdbeere | O

Affogato **12**
Vanilleeis, Espresso | C, G, O

… KANN MAN ES AUCH TRINKEN.

Ausgewählte Weine finden Sie in unserer Weinkarte.

BESONDERHEITEN VOM DIGESTIF-FASS

Herzog Nusserl	9,6
Herzog Zirbe	9,6
Herzog Marille	7,6
Herzog Williams	7,6
Herzog Waldhimbeerbrand	14,6
Ziegler XXL Alte Zwetschke	16
Nonino Chardonnay Grappa	8,6
Nonino Merlot Grappa	9,6
Bocchino Grappa di Barolo	12
Martell Cordon Bleu	18
Hennessy XO	23

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	3,6
Espresso, entkoffeiniert	3,6
Espresso macchiato	4,1
Doppelter Espresso	5,6
Cappuccino	4,6
Latte macchiato	5,1
Verlängerter	4,1
Verlängerter, entkoffeiniert	4,1

TEESPEZIALITÄTEN

Refreshing Mint	6,8
Fruity Camomile	6,8
Sweet Berries	6,8
Verveine	6,8
Green Dragon	6,8
Earl Grey	6,8