



DAS

Kaps



WAS GUTES ZWISCHENDURCH

Caesar Salad	16
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 oder mit gebratenen Hühnerstreifen A, C, G	
Golferteller zu Mittag	14
Täglich wechselndes Mittagsggericht	
Garten Salat	16
Gemischte Blattsalate mit Gartengemüse, Balsamico Dressing, geröstete Kürbiskerne H, L, M, O mit 3 Stück Garnelen vom Grill B, G oder gebratene Hühnerstreifen G	
Spaghetti Aglio e Olio	17
Spaghetti in Olivenöl mit geröstetem Knoblauch, Chili, frischer Petersilie A, O mit 3 Stück Garnelen vom Grill B, G	29
Hausgemachter Kuchen A, C, E, G, H, O	7
Apfel oder Topfenstrudel	9
mit Vanillesauce A, C, E, G, H, O	

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	
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	

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 18 **pur vegan**

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 28 **pur vegan**

Sesamsauce, Nachos, lila Süßkartoffelstroh
A, F, G, N, O

Sommersalat 24

Flambierter Brie, karamellierte
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

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.

Rib Eye Steak ab ca. 300g 23/100 g
Das Ribeye Steak wird ohne Knochen aus der Hochrippe, dem Rinderrücken zwischen der 8 und 12 Rippe geschnitten, zwischen dem Rindernacken und dem Roastbeef.

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

Maishühnerbrust Supreme ca. 150g 28
Hühnerbrustfilet mit Haut und Flügelknochen 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 mit karamellisierter Butter | G, O

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

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

Gebratener Spargel in Chili-Nuss-Butter | G

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

Gemischter Salat | M, O
Blattsalate und Sommer Gemüse mit Balsamico Dressing

... 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

WENN MAN SÜSSES ...

... ESSEN KANN ...

Schokoladen Brownie A, C, G, H, O Karamellisierte Ananas, Kokos Eis	16
Zitronen-Basilikum-Parfait Erdbeer-Coulis, geröstete Pistazien C, G, H, O	16
Sorbet-Variation Sorbet aus Zitrone, Mango, Erdbeere O	14
Affogato Vanilleeis, Espresso C, G, O	9

... 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	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