




SPARGELZEIT

Frischer Kindelbrücker Stangenspargel

Portion Stangenspargel ca. 200g roh, geschält
mit Sauce Hollandaise
oder zerlassener Butter

9,90 €

Suppe

- Fruchtige Tomatensuppe**  vegetarisch
Fruchtige Tomatensuppe mit getrockneten Tomaten, Kräuter-Pesto & Mozzarella-Kugeln & Baguette⁸7,50 €

Vorspeisen

- Ragout fin^{4/7} vom Huhn**
Geflügelwürstfleisch mit Champignons, Gouda-Käse⁸ überbacken & Baguette⁸7,50 €
- Pulled Lachs „Columbus“**  **NEU!**
Gebackener Kartoffel-Kürbiskern-Rösti mit Pulled Lachs, Wasabi-Hollandaise-Schaum, getrockneten Tomaten, gerösteten Kürbiskernen & Feldsalat10,50 €
- Kleiner Beilagen Salatteller „Columbus“**  vegetarisch
Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika-Würfel, Kraut-Salat, Avocado-Würfel mit Kürbiskernen, Feige-Dattel-Dressing & Baguette⁸6,50 €
- Großer fruchtiger Salatteller**  vegetarisch
Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, Mozzarella-Kugeln, Mango Würfel, Orangenfilets, Granatapfelkerne, fruchtiges Mango-Dressing & Baguette⁸13,50 €
- Carpaccio vom Rinderfilet**
mit Trüffel-Öl, gerösteten Pinienkernen, Wildkräutersalat, Parmesanspäne⁸, Urwald-Pfeffer, Rauchsatz & Baguette⁸14,50 €

Columbus-Steaks

Alle Steaks werden auf unserem Lavasteingrill gegrillt und mit unserem hauseigenen „Columbus-Steakgewürz“ verfeinert. Wir portionieren und Grillen erst nach Ihrer Bestellung. Wenn Sie es noch größer haben möchten, gehen wir gern auf Ihre Wünsche ein. Bitte haben Sie Verständnis für die dadurch etwas längere Zubereitungszeit.

Stellen Sie sich Ihr Gericht nach Ihren Wünschen selbst zusammen.

Alle Fleischgewichte beziehen sich auf das Rohgewicht.

Rinderhüftsteak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien- zart gereiftes Muskelfleisch, ohne Fett

200g 17,00 € 300g 22,00 € 400g 30,00 € 500g 34,50 €

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien- zartes, gereiftes marmoriertes Rückenfleisch

200g 21,50 € 300g 28,50 € 400g 36,50 € 500g 43,50 €

Rinderfilet vom Black-Angus-Rind aus Neuseeland - das zarteste und edelste Steak, völlig fettfrei

150g 24,50 € 200g 30,00 € 250g 35,50 € 300g 39,50 €

Rib-Eye-Steak vom Black-Angus-Rind aus Argentinien- Zwischenrippenstück mit dem typischen Fettagge

300g 29,50 € 400g 34,50 € 500g 41,00 €

Glacierte gebackene BBQ-Spare-Ribs vom Jungschwein

400g 18,50 € 600g 22,00 € 800g 25,50 €

Schnitzel vom Jungschweinerücken - knusprig gebratenes „Schweineschnitzel“250g 14,50 €

Schweinerückensteak „au four“^{4,7} mit Würzfleisch und Käse gratiniert, Portweinsoße350g 16,00 €

Hähnchenbrustfilet zart, saftig, kalorienarm180g / 9,50 €.....360g / 16,00 €

Grillteller „Columbus“ 400g

Medium gegrilltes Black-Angus-Rindersteak, Hähnchenbrustfilet, Steak vom Jungschweinerücken & glacierte gebackene BBQ-Spare-Ribs vom Jungschwein.....24,50 €

Gegrillte Black Tiger Garnelen - ohne Kopf & ohne Schale mit Zitronensalz-Fisch-Salz verfeinert

6 Stück 9,00 € 12 Stück 16,50 € 18 Stück 21,00 € 24 Stück 27,50 €

Duo vom Fisch -


Knusprig auf der Haut gegrilltes Zanderfilet & gegrilltes Lachsfilet mit Zitronensalz verfeinert250g 19,50 €


Kartoffel- und Baguettebeilagen

Pommes frites aus frischen Kartoffeln ⁴	4,00 €
Frisch gebackenes Knoblauchbrot	4,50 €
Süßkartoffel-Pommes ⁴	5,00 €
Folien-Kartoffel mit Gurken-Knoblauch-Sour-Creme ⁸	5,00 €

NEU!

Gemüsebeilagen

Frisches Pfannengemüse  vegetarisch mediterranes Kräuteröl, Austern-Seitlinge, Karotten, Paprika, Zuckerschoten, Mungosprossen, rote Zwiebel, Lauchzwiebeln, Knoblauch & frische Kräuter	6,00 €
--	--------

Speckbohnen³  vegetarisch blanchierte feine & junge grüne Brechbohnen mit ausgelassenem Bacon und Bohnenkraut verfeinert.....	5,00 €
---	--------

Wahlweise zu allen Gerichten

Warme Soßen

Pfefferrahmsoße mit grünen Pfefferkörnern
Portweinsoße

Kalte Dips


Hauseigene Kräuter-Knoblauchbutter⁸
Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸
Hauseigener BBQ - Dip¹⁹




Alle Beilagen
lecker mit
Soßen & Dips!
+ 2,10 €

Je: 2,10 €

Vegetarisch

Pasta „Columbus“  vegetarisch
Frische Penne ⁸ in fruchtiger Tomatensoße, getrocknete Tomaten,
Knoblauch & Kräuter-Pesto verfeinert, Mini-Mozzarellakugeln⁸
& frischem Rucola 14,50 €

Columbus-Veggie-Burger  vegetarisch
Kartoffel-Kürbiskern-Rösti im Burgerbrötchen mit frischem Pfannengemüse,
Wasabi-Hollandaise-Schaum, Rucola & frischen Pommes frites ⁴..... 15,50 €

Das Besondere – unsere Columbus-Burger

Beef & Cheese

200g gegrilltes Deutsches Beef im Burgerbrötchen
mit cremigen Cheddar-Cheese, Tomatenscheiben, rote Zwiebeln,
Krautsalat, Rucola & frischen Pommes frites⁴15,50 €

Terriaky-Burger

200g gegrilltes Deutsches Beef mit Terriaky-Soße glaciert
im Burgerbrötchen mit frischen Tomaten, Avocado, Mango,
Wildkräutersalat & frischen Pommes frites⁴ 16,50 €



Pulled-Lachs-Burger

200 g Pulled Lachsfilet im Burgerbrötchen mit,
Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸, Avocado-Würfel,
Tomatenscheiben, Wildkräutersalat & frischen Pommes frites⁴ 16,50 €



Burger Umbestellung

statt frischen Pommes frites
mit Knoblauch-Baguette / Folien-Kartoffel⁸/ Süßkartoffelpommes⁴ +2,50 €

Das musst du dir auf der Zunge zergehen lassen.....

Desserts

Dreierlei-Mochi-Eis

Mochi Eis nach Italienischer Art & Japanischem Rezept

„Mango, Cocos & Banane-Toffee“ mit Mango-Granatapfel-Vanillesoße⁸ 9,50 €

Warmes Schokoladensoufflé

warmes Schokoladensoufflé mit Vanille-Soft-Eis⁸, Butter-Crumbl⁸

& Mango-Granatapfel-Minz-Salat 8,50€



Soft Eis⁸ mit Buttercrumble⁸ & Mango- Granatapfel-Salat

Stracciatella /Vanille / Erdbeere / Vanille & Karamell /

Galaxy – Kids (Kaugummi&Himbeere)..... je Sorte 4,50 €

Werte Gäste,

sollten Sie eine Allergen-Unverträglichkeit haben, bitten wir Sie vor Bestellung Ihrer Speisen unser Personal auf Allergene- und etwaige Zusatzstoffe zu befragen bzw. bieten wir Ihnen Einsicht in unsere Deklarierungstabelle zu Allergenen in allen von uns verwendeten Speisen. (Laut EU-Lebensmittel-Informations-Verordnung vom 13.12.2014)