

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe



vegetarisch

mit gebackenen Mozzarella-Kugeln⁸, Rucola & Baguette⁸8,50 €

Vorspeisen

Ragout fin^{4/7} vom Huhn

Geflügelwürzfleisch mit Champignons, Gouda-Käse⁸ überbacken & Baguette⁸7,50 €

Tomaten-Knoblauch-Bruschetta



vegetarisch

auf gebackener Pinsa, Wasabi-Schaum & Wildkräutersalat..... 8,50 €

Baked Nachos „Columbus“

Tortilla Chips mit Pulled Beef, BBQ-Soße¹ und Gouda Käse⁸ überbacken8,50 €

Kleiner Beilagen Salatteller „Columbus“



vegetarisch

Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika-Würfel, Krautsalat, Avocado-Würfel mit Kürbiskernen, Feige-Dattel-Dressing & Baguette⁸6,50 €

Großer fruchtiger Salatteller

Wildkräutersalat, Feldsalat, Rucola, Tomate, Gurke, Paprika, gebackene Mozzarellakugeln, Mango-Würfel, Orangenfilets, 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 Argentinien - 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 Fettague

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

Lammhüfte aus Neuseeland, zartes Muskelfleisch, aromatisch, fettfrei

200g 17,50 € 300g 24,50 € 400g 33,00 €

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 verfeinert 19,50 €

Kartoffel- und Baguettebeilagen

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

NEU!

Gemüsebeilagen

FrISChe Pilzpffanne



vegetarisch

mediterranes Kräuteröl, Champignons, Austern-Seitlinge, rote Zwiebel,
Lauchzwiebeln, Knoblauch & frische Kräuter

6,00 €

FrISChe Pfannengemüse



vegetarisch

Karotte, Paprika, Zuckerschoten, roten Zwiebeln, Mungosprossen

6,00 €

Speckbohnen³

blanchierte feine & junge grüne Brechbohnen
mit ausgelassenem Bacon^{2,3} und Bohnenkraut verfeinert.....

5,00 €

Wahlweise zu allen Gerichten

Warme Soßen

Pfefferrahmsoße mit grünen Pfefferkörnern
Portweinsoße



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

Kalte Dips

Hauseigene Kräuter-Knoblauchbutter⁸
Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸
Hauseigener BBQ - Dip^{1,9}

Je: 2,10 €

Das Besondere – unsere Columbus-Burger

Beef & Cheese

200g gegrilltes Deutsches Beef im Burgerbrötchen
mit BBQ-Soße, Emmentaler-Käse, Tomatenscheiben, roten Zwiebeln,
Rucola & frischen Pommes frites⁴15,50 €
als Big Burger mit 2 x 200g Beef + 4,50 €

Chicken Burger

180g gegrilltes Hähnchenbrustfilet im Burgerbrötchen, Emmentaler-Käse, Trüffelmajo⁸,
Röstzwiebeln, Tomatenscheiben, Rucola & frischen Pommes frites⁴..... 16,50 €

Pulled-Beef-Burger

200 g Pulled Beef im Burgerbrötchen mit BBQ-Soße, Gurken-Knoblauch-Sour Creme⁸, roten Zwiebeln,
Krautsalat, Tomatenscheiben, Rucola & frischen Pommes frites⁴.....17,50 €

Pulled-Lachs-Burger

200 g Pulled Lachsfilet im Burgerbrötchen mit Wasabi-Schaum⁸, Avocado-Würfel,
Tomatenscheiben & Wildkräutersalat & frischen Pommes frites⁴.....17,50 €

Surf & Turf - Burger



200 g gegrilltes Deutsches Beef & 3 gegrillte Black-Tiger Garnelen im Burgerbrötchen
mit Trüffelmajo⁸, Tomatenscheiben & Wildkräutersalat & frischen Pommes frites⁴ 18,50 €

Burger Umbestellung

statt frischen Pommes frites
mit Knoblauch-Baguette / Kartoffelgratin⁸ / Folien-Kartoffel⁸ / Süßkartoffelpommes⁴..... +2,50 €

Pasta & Risotto

Pasta „Columbus“ vegetarisch

Frische Spaghetti⁸ mit Pfannengemüse, Parmesan⁸, Sweet-Curry-Schaum & Rucola..... 16,50 €

wahlweise on Top mit:

6 gegrillten Black-Tiger-Garnelen..... +7,50 €

180 g Hähnchenbruststreifen +7,50 €

200g Pulled Lachsfilet+7,50 €

Tomaten-Risotto vegetarisch

Risotto-Reis, fruchtige Tomate, Parmesan⁸ mit Weißwein verfeinert & Rucola 16,50 €

wahlweise on Top mit:

6 gegrillten Black-Tiger-Garnelen..... +7,50 €

180 g Hähnchenbruststreifen +7,50 €

200g Pulled Lachsfilet+7,50 €

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

Desserts

Heiß-Kalt-Süß-Sauer

heiße Waldbeeren, Mango-Fruchtsoße, Vanille-Soft-Eis & Vanille-Schaum 8,50 €

Mango-Parfait⁸

mit Mango-Würfel & Butter-Crumbl⁸..... 8,50 €

NEU!

Vanille-Creme Brulee⁸..... 7,50 €



Warmes Schokoladensoufflé

Warmes Schokoladensoufflé mit einem Pistazienkern

auf Butter-Crumbl⁸ & Mango-Orangen-Salat 8,50 €

Soft Eis⁸ mit Buttercrumble⁸ & Mango- Orangen-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)