



SPECIALS

Frische Fische

FANGFRISCHE FISCHE, MEERESFRÜCHTE & KRUSTENTIERE

Auf verschiedene Arten zubereitet

Unsere Spezialität „Fisch in der Salzkruste“

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen gerne auch andere Fisch-Gerichte zu.
Um Vorbestellung wird gebeten. Preis auf Anfrage.

Mittags im Magnolia

TAGESTELLER

Täglich ein anderes Gericht
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

€ 10,90 - Tagesteller
€ 12,90 - mit Suppe oder Salat

Unser Chef kocht für Sie!

MAGNOLIA SURPRISE MENÜ

zum Teilen oder auch nicht

3 Gänge | 4 Gänge | 5 Gänge | 6 Gänge

Gerne bieten wir Ihnen auch gerne eine glasweise Weinbegleitung
zu unserem Magnolia Surprise Menü an.



VORSPEISEN

BEEF TATAR

Kapern | Butter | getoastetes Brot

M O

THUNFISCH TATAR MAGNOLIA

Thunfischtatar | Aioli | Sesam

B C M O

SMOKEY WHISKEY BEEF CARPACCIO

Whiskey mariniertes Rinderfilet | Pfefferglace | Trüffelcreme | Wildkräuter

C M O

GARNELEN NAGASAKI

Garnelen | Feta | Oliven | Chilli | Knoblauch | frische Kräuter
serviert im Gußeisenpfand'l



MAGNOLIA VARIATION ZUM TEILEN

Lassen Sie sich vom Chefkoch überraschen

ab 2 Personen



SUPPEN

SUPPE DES TAGES

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter

L M

KRÄFTIGE RINDSBOUILLON

Kräuterfrittaten

L M A



SALATE

GEMISCHTER GARTENSALAT

Saisonale Blattsalate | Hausdressing

klein | groß

L M C O

TOMATEN RUCOLA SALAT

Rucola | Cherrytomaten | Büffelmozzarella | Balsamico | Olivenöl

L M C O

MAGNOLIA SPECIAL SALAD

Blattsalate | gegrilltes Gemüse | Feta | Hausdressing

L M C O



HAUPTSPEISEN

FEINER ZWIEBELROSTBRATEN

Rinderfilet Medaillons | Bratkartoffeln | Röstzwiebel | saisonales Gemüse

A G L M O

WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALB

Petersilienkartoffeln

A C

BEEF TATAR

Kapern | Butter | getoastetes Brot

M O

THUNFISCHSTEAK IM SESAMMANTEL

Thunfischsteak | saisonales Gemüse | Chilli- Gingersoy

€ 21,90

E L

CALAMARATA OLIVE E CALAMARETTI

Calamari | Garnele | Nudeln | Oliven | Knoblauch

A B R

VEGETARISCHES THAI MASSAMAN CURRY

Gemüse | Kokos | Ingwer | Zitronengras | spicy, gedämpfter Reis

E L M O



DUETT VON CALAMARI UND RIESENGARNELE

Trüffel-Butter-Nudeln

A B R



STEAKS

Wählen Sie
Ihre Garstufe:
Rare
Medium Rare
Medium
Medium Well

Dry Age on the Bone **Black Angus Aberdeen**. Alle Cuts in Rohgewicht. Special-Cuts servieren wir gerne nach Vorbestellung. [GO](#)

LADY FILETSTEAK | 180G

mager - zart - edel

GENTLEMAN FILETSTEAK | 250G

mager - zart - edel

SIRLOIN CUT | 350G

aromatisch - zarte Marmorierung

SURF AND TURF

Filet Steak 180g | Garnelen

WHISKY DRY AGED RIBEYE | 350G

saftig - würzig - intensiv



CHATEAUBRIAND CLASSIC | 500G

saftig - mild - zart
ab 2 Personen

Zu unseren Steaks servieren wir **Beilagen und Saucen** nach Tagesangebot
Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter



DESSERTS

PROFITEROLES

Helles und dunkles Profiteroles | frische Früchte

A G

PARFAIT AL PISTACHIO

Pistazien-Parfait | frische Früchte

A H G

OMAS KAISERSCHMARRN MIT ZWETSCHGENRÖSTER

ab 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 20 Minuten

A C H G O



MAGNOLIA „SÜSSE VERFÜHRUNG“ ZUM TEILEN

Süße Kreation aus der Dessert-Küche

ab 2 Personen