

THE MENU

Starters

STARTERS

Spargelcreme-Süppchen Spargeleinlage	8,50
Mulltigatawny Soup Gebratene Garnele	7,50
Bruschetta Ciabatta geröstet Tomate Basilikum	8,50
Spargel Salat Bulgur Tomate Granatapfel Kresse Lemon Spice	12,50
Spargel Panna Cotta Schnittlauchvinaigrette Rote Bete Gel Spargelspitzen Wildkräuter	14,50
Rinder-Carpaccio Balsamico Pinienkerne Meerrettich Wildkräuter	17,90

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Vegetarisch und Vegan

MAIN COURSE

Tagliatelle
Buntes Spargelgemüse | Babyspinat 14,00

VEGAN

Lauwarmer Bulgur Salat
Gebratener Spargel | Tomate Rucola 14,50

Mediterrane Teigtaschen
Tomate | Zucchini | Aubergine 15,50

„Veganer“ Kichererbsen-Burger im Brioche Brötchen
Salat | Tomate | Sweet Chili Sauce | Salatgurke | Käse | Pommes Frites 17,90

Bowl

MAIN COURSE

Salat Bowl
Avocado | Mango | Edamame | Quinoa | Gurke Wildkräuter | Sriracha
Cocktailsauce 12,00

mit gebratenen Putenbruststreifen 17,90

mit gebratenen Garnelen 19,90

Burger

MAIN COURSE

„Pulled Pork“ im Brioche Brötchen Weißkrautsalat Nachos Barbecue Sauce Pommes Frites	16,90
„Turkey“ gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen Salat Sauce Aurora Gewürzgurke Tomate Pommes Frites	16,90
„Veganer“ Kichererbsen-Burger im Brioche Brötchen Salat Tomate Sweet Chili Sauce Salatgurke Käse Pommes Frites	17,90
„Spezial“ Rindfleischburger im Brioche Brötchen Salat Gewürzgurke Tomate karamellisierte Zwiebeln Avocado Käse Bacon Pommes Frites	17,90

Highlight

Nur auf Vorbestellung bis 13.00 Uhr

Nordsee Seezunge in Butter gebraten Zitrone flüssige Butter Kräuterkartoffeln bunte Blattsalate	53,00
--	-------

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.
Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer

Fisch

MAIN COURSE

Gebratenes Schollenfilet
Speckbutter | Zitrone | Kräuterkartoffeln | bunte Blattsalate 24,50

Gebratenes Zanderfilet
Safransauce | Spargel | Tomate | Petersilienwurzelpüree 26,00

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Kalbsrückensteak
Port Wine Jus | Colorful Carrots | Truffled Celery Puree 32,00

Wiener Schnitzel
Preiselbeeren | Bratkartoffeln | Gurkensalat 34,00

Dessert

DESSERT

Rhabarber Grütze Pistazien-Eis Crumble	7,50
Passionsfrucht Crème Brûlée Vanille-Eis	8,50
Schokoladen Variation Brownie Mousse Schokoladen-Erde Eis Beeren	10,50

Eis/Sorbet

je Kugel	
Schokoladen-Eis	2,50
Vanille-Eis	2,50
Walnuss-Eis	2,50
Erdbeer-Eis	2,50
Pistazien-Eis	2,50
Himbeer-Sorbet	3,50
Blutorangen-Sorbet	3,50
Portion Sahne	1,50

Bestellen Sie gerne auch
Digestif und Kaffeespezialitäten bei unserem Service-Personal

Spargelkarte

SAISON

Deutscher Stangespargel 250g Sauce Hollandaise flüssige Butter Kräuterkartoffeln	14,00
Deutscher Stangespargel 500 Sauce Hollandaise flüssige Butter Kräuterkartoffeln	25,00
mit Holsteiner Katenschinken	5,00
mit Zanderfilet	17,00
mit Wiener Schnitzel	18,00
mit Dorschfilet	19,00
mit Kalbsrücken	26,00

Grillkarte

MAIN COURSE

Zanderfilet	16,00
Dorschfilet	19,00
Rumpsteak ca.200g	24,00
Kalbsrückensteak ca. 200g	26,00
Rib Eye Steak ca. 300g	28,00

BEILAGEN

Keniabohnen	4,50
Mediterranes Gemüs	4,50
Bunte Blattsalate	4,40
Ofenkartoffel mit Sour Creme	6,90
Bratkartoffeln	5,50
Pommes	5,50
Kräuterkartoffeln	4,50

DIPS

Kräuterbutter	1,20
Rosa Beeren Aioli	1,50
Tages Dip	1,50

SAUCEN

Portwein-Jus	2,50
Sauce Bearnaise	2,50
Chablis-Sauce	2,50

BITTE WÄHLEN SIE IHR HAUPTGERICHT, BEILAGEN, DIPS UND SAUCEN NACH IHREN WÜNSCHEN!

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

Alle Preise in Euro, inkl. Mehrwertsteuer