

THE MENU

Starters

STARTERS

Spargelcreme-Süppchen Spargeleinlage	8,50
Mulligatawny 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 karamellierte 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
---	-------

Fisch

MAIN COURSE

Gebratenes Schollenfilet Speckbutter Zitrone Kräuterkartoffeln bunte Blattsalate	24,50
Gebratenes Zanderfilet Safran-Sauce Spargel Tomate Petersilienwurzelpüree	26,00

Klassiker Fleisch

MAIN COURSE

Kalbsrückensteak Portwein-Jus bunte Karotten getrüffeltes Selleriepüree	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

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

Spargelkarte

SAISON

Deutscher Stangenspargel 250g 18,50
Sauce Hollandaise | flüssige Butter | Kräuterkartoffeln

Deutscher Stangenspargel 500g 31,00
Sauce Hollandaise | flüssige Butter | Kräuterkartoffeln

Dazu empfehlen wir als Beilage

Holsteiner Katenschinken 5,00

Zanderfilet 17,00

Wiener Schnitzel 18,00

Dorschfilet 19,00

Kalbsrücken 26,00

Grillkarte

Bitte wählen Sie Ihr Hauptgericht,
Beilagen, Dips und Saucen nach Ihren Wünschen!

MAIN COURSE

Zanderfilet	17,00
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 Gemüse	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