Suppen

Pfifferlings Rahmsuppe

Pfifferlings Einlage

8,50

Gazpacho

Staudensellerie I Tomaten Concassé I Basilikum Espuma

7,50

Salate

Caesar Salad

Caesar Dressing I Römersalat I frittierte Kapern I Croutons I Parmesan

12,50

mit gebratenen Pfifferlingen

15,50

mit gebratenen Putenstreifen

18,00

mit gebratenen Garnelen

21,00

Lila Glasnudel Salat mit Erdbeer-Basilikum Vinaigrette

Gurke I Tomate I Wildkräuter I geröstete Sonnenblumenkerne

14,90

mit gebratenen Pfifferlingen

17,90

mit gebratenen Putenstreifen

19,90

mit gebratenen Garnelen

24,00

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

Vorspeisen

Bruschetta von der Tomate

geröstetes Ciabatta I Tomate I Basilikum I Aceto Balsamico

9,50

Carpaccio vom Lachsfilet mit gebratener Garnele

Zitronen Öl I Rucola I Pinienkerne I Parmesan Chip

18,50

Panierte Kalbsfleischpraline

Thunfischcreme I gebratene Pfifferlinge I Wildkräuter I Blume

17,50

Tapas Teller mit verschieden Dips

Onion Rings I Garnelen I Kartoffelecken I Chicken Nuggets Mozzarella Sticks

Ketchup I Cocktailsauce I Sour Creme

pro Person 12,50 I **zum Teilen** 19,90

Dim Sum mit dreierlei Dips

Mango I Sweet Chili I Red Pepper Dip I Shrimps Sesam

Vegi Thai Samosa I Duck Spring Roll I Chicken Money Bag

pro Person 12,50 I **zum Teilen** 19,90

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

Vegetarisch

Pappardelle in Pfifferlings Rahm

Frühlingslauch I frittierter Rucola

18,50

Lauwarmer karamellisierter Ziegenkäse Taler

Granatapfel Vinaigrette I grüner Spargel I Tomate I Wildkräuter I Kumquats I Pinienkerne

Blume I Sylter Brot

19,50

Vegan

„Veganer“ Burger

Gemüse Burger im Brioche Brötchen

Sweet Chili Sauce I Salat I Tomate I Salatgurke

18,90

Veganer Pfifferlings Gulasch

Kartoffelstroh I confierte Tomate I Gnocchi I Kresse

16,90

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

Steak vom Grill

Filet MIGNON

180g, aus dem zarten Teilstück vom Rind

39,00

RIB-EYE Steak

320g, aus dem Zwischenrippenstück

38,00

„Monsieur“ Rumpsteak

230g, aus dem herzhaften Rinderrücken

34,00

„Madame“ Rumpsteak

180g, aus dem herzhaften Rinderrücken

29,50

Zu unseren Steaks servieren wir Baked Potato mit Sour Cream und ein Kräuterbrot

oder Pommes Frites und ein Kräuterbrot

Fisch vom Grill

Filet vom Zander

29,00

Filet vom Dorsch

28,00

6 Stück Riesengarnelen

26,00

Zu unserem Fisch servieren wir Baked Potato mit Sour Cream und ein Kräuterbrot
oder Kräuterkartoffeln und ein Kräuterbrot

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

Beilagen

Keniabohnen

5,00

Mediterranes Gemüse

5,00

Beilagen Salat

5,00

Gebratene Pfifferlinge

5,50

Saucen und Dips

Sauce Béarnaise

2,00

Chablis Sauce

2,00

Portwein Jus

2,00

Kräuterbutter

2,00

Trüffelbutter

2,00

Currybutter

2,00

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

Burger vom Grill

„Turkey“ Burger

gebratene Putenbrust im Brioche Brötchen

Sauce Aurora I Salat I Gewürzgurke I Tomate I Rote Zwiebelringe I frittierter Rucola

18,90

„Signature“ Burger

Rindfleisch Burger im Brioche Brötchen

Barbecue Sauce I Salat I Gewürzgurke I Tomate I karamellisierte Zwiebeln

Avocado I Käse I Bacon

19,90

„Coast“ Burger

Lachsfilet mit Meerrettichkruste im Brioche Brötchen

Cocktailsauce I Salat I Tomate I Radieschen Sprossen

23,00

„Pulled Pork“ Burger

Pulled Pork im Brioche Brötchen

Barbecue Sauce I Salat I Weißkraut I Salsa Roja I Spring Onion

18,90

Zu unseren Burgern servieren wir Ihnen Pommes oder Onion Rings

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

Klassiker

Gebratene Maishähnchenbrust „Supreme“

Portweinjus I gebratene Pfifferlinge I Kräuter Risotto

26,00

Gebratene Scholle Finkenwerder Art

Speckbutter I Zitrone I Kräuterkartoffeln I bunte Blattsalate

29,00

Getrüffelte Kalbs-Currywurst

Currysauce I Pommes

16,50

Wiener Schnitzel

Preiselbeeren I Bratkartoffeln I Gurkensalat

29,00

Nur auf Vorbestellung bis 13 Uhr

Nordsee Seezunge in Butter gebraten

flüssige Butter I Zitrone I Kräuterkartoffeln I bunte Blattsalate

59,00

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

Dessert

Creme Brûlée von der Himbeere

Beeren I karamellisierte Pistazienkerne I Vanille Eis I Minze

9,90

Tiramisu

Kirsche I Schokoerde I Kirschsorbet I Honey Kresse

12,50

Mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren

Pistazien Eis I Crumble I Honey Kresse

9,50

Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern

Beerengrütze I Himbeersorbet I Minze

9,90

Niendorfer Rote Grütze

Vanilleeis

8,50

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

Eis und Sorbet

Dreierlei Sorbet

Himbeersorbet I Blutorangensorbet I Zitronensorbet

7,90

Je Kugel

Schokoladen-Eis

Vanille-Eis

Erdbeer-Eis

Pistazien-Eis

Walnuss-Eis

2,50

Himbeer- Sorbet

Blutorangen-Sorbet

Zitronen-Sorbet

3,50

Portion Sahne

1,50

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