

Speisenkarte

Vorspeise

Carpaccio von der geräucherten Gänsebrust
an lauwarmen Sauerkraut und Meerrettichsahne
12,90 €

Sandwich von der Wachtelbrust
Blätterteig an hausgemachter Pastete von der Gänsestopfleber,
Wachtel-Ei und Portwein-Jus
16,50 €

Rapunzelsalat mit lauwarmen Kartoffel-Speck-Dressing und Walnüssen
8,90 €

Dreierlei von der Ente
Geräuchertes, Gebrilltes und Mousse von der Ente
14,90 €

Handgeriebene Reibplätzchen mit Nordseekrabben
an winterlichen Blattsalaten
13,80 €

Große Portion:
17,80 €

Suppen

Fischsuppe „Marseille“ mit Knoblauchcroutons und Aioli
9,80 €

Süß – scharfe Feigensuppe, abgeschmeckt mit Wodka
6,90 €

Salate

winterliche Blattsalate an Waldpilzen sautiert mit Speck und Zwiebeln
12,80 €

Salat "Schlank und Fit"
mit gebratenen Putenbruststreifen, Obst und süß-scharfer Chilisauce
12,80 €

Salat "Hole in One"
mit Rinderfiletstreifen, Obst und süß-scharfer Chilisauce
19,80 €

Pasta

Mare Monte
Gefüllte Raviolini mit Ricotta und Spinat verfeinert mit Lachsstreifen und mit Sahne
16,50 €

Linguini Calabrese in pikanter Oliven-Tomaten-Sauce und frittiertem Rucola
12,50 €

Bandnudeln mit Waldpilzen, Speck, Zwiebeln und Sahne verfeinert
18,50 €

Auf Wunsch gerne auch in Olivenöl und Kräutern

Feines aus dem Meer

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal nach unserer Tagesempfehlung

Edles vom Rind Jetzt neu!!

**Aus unserem 800°C Beefer:
Stellen Sie sich Ihr Steak selbst zusammen.**

Argentinisches Rumpsteak 200 Gramm
20,00 €

Argentinisches Rinderfilet 200 Gramm
26,00 €

Irishes T-Bone Steak 500 Gramm
35,00 €

Tomahawk Steak dry aged 750 Gramm
Auf Wunsch gerne auch für zwei Personen
49,00 €

Zu allen Steaks servieren wir einen gemischten Blattsalat.

Beilagen zur Wahl:

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Pommes Frites von der Süßkartoffel
je 3,50 €

Saucen zur Wahl:

Rotwein-Schalotten-Sauce

Pfeffer-Cognac-Sauce

Kräuterbutter

je 2,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen alle Gerichte zusätzlich mit Waldpilzen
6,50 €

Fleischgerichte

Geschmorte Bäckchen vom iberischen Schwein in kräftiger Portweinsauce
an getrüffeltem Kartoffelstampf und Wirsinggemüse

23,80 €

Rosa gegrillter Hirschrücken an Himbeer-Cassis-Sauce
mit Wirsinggemüse und Semmelklößen

32,50 €

Frischlingsbraten an Waldpilz-Preiselbeer-Sauce mit Knöpfle und Rotkohl

21,50 €

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

19,50 €

Große Portion: 23,50 €

„Krüstchen“ mit Champignonrahmsauce, Spiegelei, Bratkartoffeln,
Gemüse und Salatbouquet

14,80 €

Kinderkarte

Kinder-Schnitzel mit Pommes Frites

5,80 €

Paniertes Fischfilet mit Butternudeln

5,80 €

6 Chicken Nuggets mit Pommes

5,80 €

Dessert

„Black & White“

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Früchten

7,90 €

Fragen Sie nach unseren weiteren Empfehlungen

Menü

Vorspeise

Handgeriebene Reibeplätzchen
mit Nordseekrabben an herbstlichen Blattsalaten

oder

Sandwich von der Wachtelbrust
Blätterteig an hausgemachter Pastete von der Gänsestopfleber,
Wachtelei und Portwein-Jus

Hauptgang

Rosa gegrillter Hirschrücken an Himbeer-Cassis-Sauce
mit Wirsinggemüse und Semmelklößen

oder

Seeteufel an Safransauce
mit Blattspinat und gefüllten Raviolini

Dessert

Black & White
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Vanilleeis

49,50 €