

APPETIZERS

VS HS

Brotgang *(pro Person)*

2,50

ofenfrische Balducci Brotauswahl | hausgemachter Dip | Meersalz | Olivenöl



Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honigglasur

15,50 19,50

Babyspinat | Haselnusscrunch | Fliederbeer | Sauerkirsch-Chili-Chutney



Pollo Tonnato

17,50

zarte Putenbrust | Thunfischcreme | Kapern | Sommertrüffel

Classic Italian Carpaccio

18,00

Filet vom Hereford Rind | Olivenöl | Senfrauke | Pinienkerne | Parmesan Reggiano



Gebackene Tempura-Garnele „Black Tiger“

18,50

weiße Kimchi-Mayo | Hoisin | Mango-Avocado- Tatar | Chili | Koriander

Tatar vom Hereford Rind

19,90 26,50

mild oder scharf | Cornichons | Kapern | hausgebackenes Brot



Jose Gourmet Thunfisch in Olivenöl

18,50

gedörnte Sonnentomaten | Salsa Verde | rote Zwiebeln | Sauerteigbrot

VORSPEISENVARIATION – 29,00

PASST FÜR 2 PERSONEN

Tempura-Garnele | Rindertatar | gebackener Ziegenkäse
Chicken Karaage | Römersalat

PIFFERLINGE

Rahmsuppe von Kartoffeln und Pfifferlingen Crème fraîche Croutons gebratene Pfifferlinge	9,50
Geflämmte Tagliata vom argentinischen Weiderind („rare“) gebratene Pfifferlinge alter Balsamico Rucola Belper Knolle	18,50
Pasta „Pfifferling“ Tagliatelle Sonnentomaten Schnittlauch-Buttersud Parmigiano Reggiano	21,50
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn Kräuterbutterjus Sommergemüse cremige Pfifferlings-Fregola Sarda	28,50
Portion Pfifferlinge als Beilage	7,50

CHATEAUBRIAND – 109,00

DAS MITTELSTÜCK DES RINDERFILETS AUS URUGUAY CA. 600 G
IM GANZEN GEBRATEN – AM TISCH TRANCHIERT)

glasiertes Sommergemüse | Zwiebel-Waldpilzgemüse
Sauce Béarnaise | Bratkartoffeln

THE LOCKS CLASSICS

	Geschmorte Schulter vom argentinischen Weiderind BBQ-Chipotle-Jus gerösteter wilder Brokkoli Ingwer-Tomaten Süßkartoffelpüree	27,50
	Geschnetzeltes vom Hereford-Rinderfilet Zürcher Art Weißweinrahmsauce Champignons marinierter Sommersalat Kräuterspätzle	29,50
	Original Wiener Kalbsschnitzel Preiselbeerkompott Zitrone Bratkartoffeln kleiner Gurkensalat	33,00
	Gegrilltes Filetsteak vom Hereford-Rind ca. 180 g ca. 250 g Pariser Pfeffersauce Vichykarotten Röstkartoffeln	39,50 54,50
	Steak & Frites ca. 300 g Grain-fed Entrecôte Sauce Béarnaise Caesar Salad Skin-on Fries	44,50

FISH & SEAFOOD

	Glückstädter Matjes (in 2 Varianten) <u>Klassisch:</u> Zwiebel-Speck-Stippe grüne Butterbohnen Bratkartoffeln <u>Hausfrauen Art:</u> Apfel-Zwiebel-Sauce Gewürzgurke rote Zwiebeln Bratkartoffeln	24,50 24,50
	Wolfsbarschfilet, auf der Haut gegart Limonen-Beurre-blanc Radieschen-Edamame-Gemüse Kartoffelgnocchi	31,50
	Gebratene Garnelen in Tomaten-Limetten-Butter Kräuter Zwiebeln Cherrytomaten Gewürz-Knoblauchbrot kleiner Gartensalat	35,00

PASTA & Co

 **Pasta „Norma“**  19,50
Maccheroni | fruchtige Strauchtomatensauce | Basilikum | frittierte Aubergine | Ricotta al forno

 **Burrata Surgelato al Pesto**  21,50
Basilikumpesto | tomatisiertes Grillgemüse | Avocado | geröstete Pinienkerne | Süßkartoffelcreme

 **Pasta "Grilled Beef"** 22,50
Penne rigate | Rinderfiletspitzen | Waldpilzrahm | Sommerkräuter | Belper Knolle

Spaghetti mit Garnelen 28,50
Black Tiger Garnelen | pikante Tomaten-Basilikum-Sauce | rote Peperoni | Cherrytomaten | geröstetes Knoblauch

SALADS

San Francisco Ceasar's Salad  18,00
geröstete Weißbrotwürfel | Parmesan | Sardellen | THE LOCKS Ceasar's Dressing

UPGRADES:

- mit Maispouardenbrust + 7,50
- mit gratiniertem Ziegenkäse + 7,50
- mit 4 Riesengarnelen + 9,00

 **Marinierter Sommersalat** 19,50
Junger Kopfsalat | Joghurt-Dill-Dressing | gegrillter Weinbergpfirsich | Avocado | Macadamianüsse | gezupfter Büffelmozzarella

New Zealand Lamb Salad 26,00
verschiedene Blattsalate | rosa gebratenes Neuseeland Lammfilet | Schafskäse | Basilikumpesto | THE LOCKS-Hausdressing

Frischer Gurkensalat  6,90
in Rahm mit Dill und Zitrone

HOMEMADE BURGER

THE LOCKS Hamburger 21,50
Pattie vom deutschen Jungrind ca. 200 g | pikantes Burger Relish | Strauchtomaten | rote Zwiebeln | Gewürzgurke | Lattuga Salat | Skin on Fries

THE LOCKS Cheeseburger 23,50
Pattie vom deutschen Jungrind ca. 200 g | pikantes Burger Relish | Cheddar | Strauchtomaten | rote Zwiebeln | Gewürzgurke | Lattuga Salat | Skin on Fries



= aktuelle Speisen der Sommersaison



= vegetarisch

Für Allergiker gibt es eine Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe

ERDBEERZEIT – FRISCH VOM FELD

Pur mit Sahne | 8,50

Strawberry & White | 10,50

Erdbeeren | 2 Kugeln Vanilleeis | weiße Schokolade | Sahne

DESSERTS

Espresso Affogato € 7,50
frisch gebrühter Balducci-Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

Eiskaffee oder Eisschokolade € 10,50
geeister Kaffee oder Kakao | 2 Kugeln Vanilleeis | Sahne

Dreierlei Mousse au Chocolat € 11,50
von der Valrhona Schokolade

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille € 11,50
Waldbeerkompott | Minze

 Kokos-Panna-Cotta € 11,50
Exotischer Obstsalat | Zimt | Sorbet von der Flugmango

 Hausgebackener Schokoladenkuchen € 12,50
lauwarm serviert | flüssige Zartbitterschokolade | Passionsfruchtsorbet

THE LOCKS Dessertvariation € 18,00

Kugel Eis oder Sorbet je € 3,70
Vanille | Erdbeere | Macadamia-Walnuss | Schokolade
Mango | Zitrone | Himbeere

[Unsere Eissorten sowie Sorbets beziehen wir von Hand zubereitet aus dem Duvenstedter Eiscafé]

CHEESE

Verschiedene Sorten an Rohmilch-, Weich-, Frisch- sowie Ziegen- und Schafskäse aus der Käserei Backensholzer Hof. Serviert mit Feigen-Pfeffermarmelade und Früchtebrot.

- Stück Käse nach Wahl je € 8,50
- Käsevariation (6 Sorten) € 17,00



SPEISEKARTE

(für Kinder bis 12 Jahre)

Alle Kindergerichte für 12,90 € inkl. einer Eis-Überraschung.

3 X MINI-HAMBURGER

mit Rinderhack, Römersalat, Tomate, Gurke und Pommes Frites

KLEINES WIENER KALBSSCHNITZEL

mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites

HÄHNCHENBRUST NUGGETS

goldgelb gebacken mit kleinem Salat und Pommes Frites

SPAGHETTI NAPOLI ALLA MAMA

mit Tomaten-Basilikumsauce und Parmesan Reggiano

FISCHSTÄBCHEN VOM SEELACHS

mit hausgemachtem Kartoffelpüree und Gurkensalat in Rahm

