









## VORSPEISEN

	Burratina mit toskanischem Olivenöl mit Bärlauchcreme, dreierlei Tomate, Rhabarber und frischem Oregano <i>[Burratina.: eine kleinere Sonderform des Mozzarella aus Kuhmilch, mit fein cremig-sahnigem Kern]</i>	€ 13,00
	Classic Italian Carpaccio Filet vom Hereford Rind, mit toskanischem Olivenöl und Parmesan	€ 14,50
	Tatar vom Weideochsenfilet, mild oder scharf mit Cornichons, Kapern und unserem hausgebackenem Brot	als Vorspeise € 16,00 als Hauptspeise € 23,00
	Gebackener Ziegenkäse mit Zitronen-Thymian-Honigglasur auf Spinatsalat mit Rhabarber-Orangen Chutney	€ 13,50
	Sashimi vom norwegischen Lachs „Teriyaki Style“ mit Miso-Creme, Kimchikohl, Avocado und Rote Bete-Quinoa	€ 14,00
	Gebackener Tafelspitz vom Milchkalb mit Frankfurter-Grüner-Sauce, frischen Radieschen und lauwarmen Speck-Kartoffelsalat	€ 13,00
	Marinierter Salat vom gerösteten Pulpo mit lauwarmen Hummermayonnaise, grünem Spargel, confierter Paprika und sizilianischen Oliven	€ 13,50
	Gebratene, kanadische Finestro Jakobsmuscheln mit weißem Süßkartoffelpüree, Granatapfel, Tandoori Öl und Gemüsechips <i>[Finestro Jakobsmuscheln: Freifang aus dem Nordwestatlantik, schmackhafte Muscheln, zart im Biss, wunderbares Aroma]</i>	€ 15,50


**GENIEßEN SIE UNSERE VORSPEISEN AUCH ZUM TEILEN!**

**GERNE STELLEN WIR IHNEN EIN TISCHBUFFET NACH IHRER WAHL ZUSAMMEN**

## SUPPEN

	Passierte Kartoffel-Bärlauch Cremesuppe mit Landbrotroutons	€ 7,50
	Weißer Spargelcremesuppe mit Räucherlachs und Backerbsen mit Gemüse und frischen Kräutern	€ 7,90
	Fischeintopf im Safran-Fenchelsud mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot	als Vorspeise € 11,50 als Hauptspeise € 22,50

## SALATE

	San Francisco Caesar Salad mit gerösteten Weißbrotwürfeln, Parmesan, Sardellen und THE LOCKS Caesar Dressing	€ 12,50
	- mit gegrillter Maispouardenbrust	€ 15,50
	- mit gegrillten Garnelen	€ 17,50
	New Zealand Lamb Salad mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Neuseeland Lammfilet, Schafskäse, Basilikumpesto und THE LOCKS-Hausdressing	€ 18,00
	Marinierter Schlangenbohnen-Papaya Salat mit kantonesischen Erdnüssen, gepfeffertem Thunfisch, Datteltomaten, Avocado und einer Passionsfrucht vinaigrette	€ 15,90
	Frischer Gurkensalat in Rahm mit Dill und Zitrone	€ 5,90

Für Allergiker haben wir eine spezielle Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe.  
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!

## THE LOCKS KOCHBUCH

	Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott, Zitrone, krossen Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 22,90
NEU	Krosser Bauch vom Duroc-Schwein mit Zwiebelsauce, getrüffeltem Wirsing-Kartoffelpüree und Briocheknödel	€ 19,50
NEU	Gefüllte Brust vom Marensin-Huhn mit Sauce Bordelaise, Spargelragout und Kräuter-Kartoffelschmarrn	€ 21,90
NEU	Asiatisches Geschnetzeltes vom Hereford-Rind in Pflaumen-Teriyaki-Sauce, mit Gemüse aus dem Wok und Basmati-Wildreis	€ 23,00
NEU	Rosa gegarter Rücken vom Neuseeland-Lamm mit Thymiansauce, Bohnenragout und Kartoffel-Bärlauchgratin	€ 28,00
NEU	THE LOCKS Neuseeland-Lamm für 2 Person mit Thymiansauce, Bohnenragout, rotem Zwiebel-Chutney, Briocheknödel und Kartoffel-Bärlauchgratin	€ 56,00

## SOLO BEEF

	Am Knochen gereiftes Rumpsteak „Jan Bull“ <i>[„Jan Bull“: Dry aged premium beef, fein marmoriert, unvergleichlich im Geschmack, über Buchenholz trockengereift]</i>	ca. 200 g	€ 30,50
	Hereford Rinderfilet aus Uruguay <i>[Hereford Ochsen: aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung auf den Pampas Südamerikas]</i>	ca. 180 g	€ 28,50
		ca. 250 g	€ 36,00
NEU	Kanadisches Entrecôte „Grain Fed“ <i>[Grain Fed: Dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt]</i>	ca. 280 g	€ 31,50
	THE LOCKS Chateaubriand für 2 Personen das Mittelstück des Rinderfilets aus Uruguay, im Ganzen gebraten	ca. 600 g	€ 72,00

### ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR WAHLWEISE ZWEI BEILAGEN UND EINE SAUCE/DIP:

- THE LOCKS Röstkartoffeln
- Süßkartoffel Pommes Frites
- Bratkartoffeln
- Caesar´s Salad
- Vichykarotten
- Wokgemüse
- Rotwein-Schalottensauce
- Sauce Béarnaise
- Parmesan-Trüffelbutter

Gegrillte Seawater Garnele	Stück	€ 4,00
----------------------------	-------	--------

## FISCH & KRUSTENTIERE

NEU	Frisches Filet vom Steinbeißer mit Rotweibuttersauce, buntem Spargelgemüse und Röstkartoffeln	€ 22,90
NEU	Gebratenes Filet vom norwegischem Lachs mit Rieslingsauce, süß-saurem Dill-Gurkengemüse und Schwenkkartoffeln	€ 21,50
NEU	Thunfischfilet in Sesam - rare gebraten mit Teriyaki Sauce, Wokgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree	€ 28,00
	Gebratene Garnelen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Strauchtomaten, Knoblauchbrot und kleinem Gartensalat	€ 26,50


Für Allergiker haben wir eine spezielle Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe.  
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!


## TEIGWAREN

Spaghetti mit gegrillten Garnelen, € 19,50  
in Paprikasauce mit Zwiebeln, schwarzen Oliven und Kräutern

 Tagliatelle mit weißem und grünem Spargel € 15,50  
in Kräuterrahmsauce, mit geschmorten Tomaten, Frühlingslauch und geriebenem Bel Paese

## VEGETARISCH

 Hausgemachte Spinat-Serviettenknödel € 14,50  
mit Champagner-Bechamelsauce, geweckten Aprikosen, Rucola und gehobelter Belper Knolle

 Gefüllte Bärlauchgnocchi € 15,50  
mit brauner Pinienkernbutter, gerösteter Petersilienwurzel, Datteltomaten und Parmesan Reggiano

## BURGER UND SANDWICHES

Club Sandwich € 13,50  
mit geräucherter Truthahnbrust, gebratenem Spiegelei, krossem Speck, Tomaten, Gurken, Salat und Twister

THE LOCKS Hamburger oder Cheeseburger € 15,50  
mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Twister

## DESSERTS

Dreierlei Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade € 9,00

 Mascarpone-Pinienkern Tarte mit Erdbeersalat und Passionsfruchtsorbet € 7,90

 Trifle von Rhabarber und weißer Schokolade € 8,90

Crème Brûlée mit Himbeermark € 8,00

THE LOCKS-Dessertvariation € 12,00

## EIS VON MÖVENPICK

Eis mit heißen Himbeeren € 8,50  
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

Bananen-Schokosplit € 8,50  
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Banane, Sahne, Schokoladensauce und Mandelstreusel

Eiskaffee oder Eisschokolade € 7,00  
2 Kugeln Vanilleeis, geister Kaffee oder Kakao und Sahne

Kugel Eis je € 2,90  
in den Sorten Vanille, Erdbeere, Walnuss und Schokolade

## KÄSE

Backensholzer Käseauswahl € 12,90  
der feinste Käse hinterm Deich, Auswahl von Kuh- und Ziegenmilchkäse in Bio Qualität

Stück Käse mit Orangensenf und Brot € 5,90  
(Bitte fragen Sie Ihren Kellner)

Für Allergiker haben wir eine spezielle Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe.  
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne!