

## VORSPEISEN

	Bruschetta Italiana <i>geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum</i>	€ 6,90
NEU	Gratinierter grüner Spargel <i>mit Scamorza Bianca und Ochsenherz-Tomatensalat</i>	€ 12,50
	Gratinierter Ziegenkäse <i>mit jungen Salatblättern, Honig-Balsamico-Feigen und gerösteten Pinienkernen</i>	€ 12,90
NEU	Gebeizter Schottischer Orangenlachs <i>mit Kartoffelrösti, Basilikum und Limettencreme</i>	€ 14,90
NEU	Matjestatar im Apfel serviert <i>mit Schalotten, Gurken und Joghurt-Sauerrahm</i>	€ 13,50
	Rinderfilet Carpaccio <i>mit Toskanischem Olivenöl, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	€ 14,90
	Flammkuchen „Elsässer Art“ <i>mit Schmand, Speck und Zwiebeln</i>	€ 9,90
NEU	Flammkuchen „Vegetarisch“ <i>mit Schmand, Ziegenkäse, Rucola und Pinienkernen</i>	€ 11,90

**Genießen Sie unsere Vorspeisen auch zum Teilen.  
Gerne stellen wir ihnen eine Etagere nach Ihren Wünschen zusammen.**

## SUPPEN

NEU	Paprika-Tomatensuppe <i>mit kross gebratener Chorizo und Basilikumpesto</i>	€ 7,90
NEU	Kartoffel-Lauchsuppe <i>mit Ciabatta-Croutons und frischen Kräutern</i>	€ 7,50

## SALATE

	Gurkensalat <i>mit Sauerrahm, Dill und Zitrone</i>	€ 6,50
	Caesar Salad <i>mit Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan</i>	Vorspeise € 7,60 Hauptgang € 11,90
	Salat „Wellington“ <i>mit Balsamicodressing, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und krossem Speck*</i>	Vorspeise € 7,90 Hauptgang € 12,90

### **Alle Salate auf Wunsch ...**

<i>mit gebratener Maispouladenbrust</i>	€ 4,90
<i>mit vier gebratenen Riesengarnelen</i>	€ 6,00
<i>mit kleinem Rinderfilet 120 g</i>	€ 12,50

\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe, welche deklarierungspflichtig sind. Bitte sprechen Sie uns an!

## APERITIFS

Gin Fizz <i>Gin Sul, Limettensaft, Zuckersirup, Eiweiss</i>	€ 11,00
Orange Smash <i>Fassgelagerter Rum, Limette, Orange, Zimt</i>	€ 9,50
Aperol Spicy Ginger <i>Aperol, Ginger Beer, Limettensaft</i>	€ 7,90
Aperol Maracuja Spritz <i>Aperol, Prosecco, Maracuja, Limettensaft, Soda</i>	€ 7,90

## VOM GRILL

**alle unsere Steaks werden auf Lavastein gegrillt**

### Hereford Rind aus Uruguay

*Das Hereford Rind liefert eine gute Fleischqualität, die feine Marmorierung macht das Fleisch ausgesprochen saftig und sorgt für einen intensiven Rindfleischgeschmack*

Rumpsteak	200g € 21,50	250g € 25,90
Filetsteak	180g € 28,90	250g € 35,90
Entrecôte		300g € 29,50

### Jan Bull – Dry Aged Premium Beef

*Exzellente Fleischqualität, ausgewählte Marmorierung und das Verfahren der Trockenreifung über Buchenholz, machen „Jan Bull“ zu unserem nominiertem Geschmacksstar.*

Entrecôte	300g € 38,50
Rumpsteak	250g € 36,50

### **Zu allen Steakgerichten servieren wir wahlweise zwei Beilagen und eine Sauce:**

- |                                   |                              |                        |
|-----------------------------------|------------------------------|------------------------|
| - Pommes Frites                   | - Frischer Blattspinat       | - Trüffel-Mayonnaise   |
| - Süßkartoffel-Pommes             | - Mediterranes Pfannengemüse | - Pfefferrahmsauce     |
| - Bratkartoffeln                  | - Zwiebel-Champignonngemüse  | - Sauce Béarnaise      |
| - Baked Potatoe<br>mit Sour Cream | - Vichy-Karotten             | - Mango-Tomatenchutney |
|                                   |                              | - Kräuterbutter        |



je weitere Beilage	€ 3,50
je weitere Sauce	€ 2,00

## AUS DEM OFEN

Chateaubriand „Wellington“ für Zwei <i>im Ganzen gebratenes Rinderfilet, ca. 400g, am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, gebratenen Rahmchampignons, Blattspinat und Bratkartoffeln</i>	pro Person	€ 29,90
---	------------	---------

\* Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe, welche deklarierungspflichtig sind. Bitte sprechen Sie uns an!



## WELLINGTON – KLASSIKER

-  Neuseeland Lammkarree € 26,50  
*mit Tomaten-Estragonkruste, Balsamicosauce, Pfifferlingen und Rosmarinkartoffeln*
-  Gekräutertes Roastbeef vom Herford Ochsen, rosa gebraten € 19,50  
*mit Sauce Tartar, krossen Bratkartoffeln und kleinem Salat*
- Kalbs-Cordon Bleu € 23,50  
*mit zartem Kochschinken, Schweizer Bergkäse, Preiselbeermarmelade, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat*
- „Wellington“ - Rinderfiletgeschnetzeltes € 19,90  
*mit Bourbonrahmsauce, Champignons, Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrösti*


## BURGER & BARBECUE

- Hamburger\* / Cheeseburger\* € 14,50  
*200g Beef, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Pommes Frites*
- Spareribs 500g (vom Susländer Landschwein) € 17,50  
*wahlweise mit Honig- oder Barbecue marinade, mit Beilagensalat und Pommes Frites*



## AUS DEM MEER

-  Gegrilltes Filet vom Steinbeißer € 23,90  
*mit Kräutersauce, dicke Bohnen-Pfifferling-Gemüse und Röstkartoffeln*
- Garnelen in der Pfanne gebratenen € 26,50  
*mit Olivenöl, verschiedenen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauchbaguette\* und kleinem Beilagensalat*
-  Fangfrischer Fisch Tagespreis  
*unser Service stellt ihnen gerne unseren „Tagesfang“ vor*

## VEGETARISCH

-  Tagliatelle mit frischen Sommertrüffel € 16,90  
*mit geschmolzenen Tomaten, Frühlingslauch und geriebenem Parmesan*

## DESSERT

- Crème Brûlée mit Himbeermark € 7,20
-  Warmer Pfirsich-Crumble € 7,90  
*mit Vanillesauce und Karamelleis*
-  Honig-Vanilleparfait € 7,50  
*mit frischen Erdbeeren*
- Wellington-Früchtespieß € 7,90  
*mit Valrhona Schokoladensauce und Vanilleeis*
- Heiße Himbeeren mit Vanilleeis € 8,90

\*Liebe Gäste, einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe, welche deklarierungspflichtig sind. Bitte sprechen Sie uns an!