

Vorspeisen / Starters



Mango – Ruccolasalat, mit gebackenem Fetakäse und Hähnchenbruststreifen <i>Mango – Rucicola salad, with backed Feta cheese and sliced chicken breast</i>		10,00 €
Frische Gartensalate mit Avocado – Ingwercreme, marinierte Oliven, Mozzarella Käse, Kirschtomaten und Paprika <i>Fresh garden salads with avocado – ginger cream, marinated olives, mozzarella cheese, cherry tomatoes and bell pepper</i>		11,50 €
Carpaccio vom geräucherten Lachsfilet, mariniert mit Limetten-Olivenöl und Tatar vom Lachsfilet, auf gedörrtem Weizensalat und Radieschen <i>Carpaccio of smoked salmon filet, marinated with limes – olive oil and tartar of salmon filet with dried wheat salad and radishes</i>		13,00 €
Tranchen vom rosa gebratenen Jungbullen mariniert mit Kapern, Sardellen und Schalotten auf cremigen Graupen und Zuckerschoten <i>Sliced beef of rose fried young bull marinated with capers, anchovies and shallots, served on creamy pearl barley and sugar pods</i>		15,00 €

Suppe / Soup

Kartoffel – Currysuppe und Garnele <i>Potatoes – curry soup and shrimp</i>		5,00 €
Weißer Schaum von der Strauchtomate mit schwarzem Olivenessig <i>White foam of Shrub tomato with black olives vinegar</i>		5,00 €
Suppe von roten Linsen mit frischer Minze und Ingwer-Muskat-Brösel <i>Soup of red lentils with fresh mint and ginger - nutmeg crumbs</i>		5,00 €

Vegetarisch / Vegetarian



Spinat – Spaghettini mit frischem Basilikum und Linsengemüse <i>Spinach – spaghetti noodles with fresh basil and lentils vegetables</i>			7,90 €
Dinkel – Vollkorn – Penne mit fruchtigem Apfel – Tomaten – Chutney <i>Spelt – whole meal – penne noodles with fruity apple – tomato – chutney</i>			8,50 €
Artischocken – Kartoffelragout mit Kräuterseitling und Weißweinschaum <i>Ragout of potato and artichokes with marinated mushroom Seitling and foam sauce of white wine</i>			8,50 €

Kleine Gerichte / Small dishes

Karamellierte Poulardenbrust unter der Taboulekruste, mit Oliven - Hollandaise und Antipasti – Pilzgemüse <i>Caramelized poulard breast coated with hard wheat powder, Olive – hollandaise and mushrooms</i>			11,00 €
Thunfischmedaillons mit Chili, asiatischem Gemüse und Duft reis <i>Tuna medallions with chili, Asian -vegetables and Chinese rice</i>			13,00 €
Rosa gebratene Lammchops, mit Minzsauce, saisonalem Gemüse und Kräuterkartoffeln <i>Rose fried lamb chops, with mint sauce, fresh vegetables and Herb potatoes</i>			14,00 €

Kinder Gerichte / Dishes for Childs

Kleines Schnitzel vom Schwein & Kartoffelsalat <i>Small escallop of pork with potato salad</i>			4,00 €
Spaghetti in fruchtiger Tomatensauce und frischem Basilikum <i>Spaghetti noodles with fruity tomato sauce and fresh basil</i>			4,00 €
Piraten Beute Saftige Fisch-Figuren in einer knusprigen Panade und Pommes Frites <i>Pirates Prey Juicy fish figures coating in a crunchy breadcrumb and French fries</i>			4.00 €
Kinder bis 4 Jahre sind von uns eingeladen. (der Kinderpreis gilt bis zum 12. Lebensjahr) <i>Children till 4 years are invited by us. (Children Price till 12 Years)</i>			



Fisch / Fish

Doradenfilet mit Thymian
auf Artischocken – Kartoffelpüree im Senfsud
*Gilthead with thyme
with Artichokes, mashed potatoes in the mustard broth*



16,00 €

Butterfischfilet in Sesam gebacken
an rotem Linsengemüse und Safran- Parpadelle
*Filet of pan fish fried in sesame
with red lentils and saffron – parpadelle noodles*



17,50 €

Fleisch / Meat

Turm von der Poulardenbrust im Rauchschinken
mit Paprikagemüse, Tomate und Gnocchis
*Poulard breast coated with smoked ham,
served with bell pepper vegetables, tomato and gnocchi's*



15,00 €

Geröstetes Filet vom Schwein
An rotem Zwiebelgemüse , kleinen Ofentomaten und Kräuterkartoffeln
*Roasted Filet of pork
with onion marmalade, small oven tomatoes and herb potatoes*

18,00 €

Mit Pfefferöl lackiertes Rinderfilet,
Balsamico Jus, Vanille – Karotten und gebackenem Blauschimmelkäse
*Filet of beef marinated with pepper oil,
Balsamic jus, vanilla carrots and backed blue cheese*

22,00 €

Grillgerichte / Grill courts

Hähnchenbrust Asia Style
Chicken breast Asia style



9,00 €

Schweinefilet mit Pfefferjus
Filet of Pork with pepper sauce

10,50 €

Tournedos vom Rind mit Sauce Bernaise
Tournedos of beef with sauce Béarnaise

12,00 €

6 Stück Riesengarnelen
6 Tiger prawns

8,50 €

Butterfischfilet mit Kräutersauce
Pan fish with herb sauce

9,90 €

Beilagen zu den Grillgerichten: je / each 2,50 €
Additions for the grill courts:

Kräuter Kartoffel
Herb Potatoes
Röstkartoffeln
Roasted potatoes
Gratinkartoffeln
Au gratin potatoes
Kartoffel-Pesto-Püree
Mashed potato with pesto

Pommes Frites
french fries
Kleiner Salat
small salad
Schmand – Gurkensalat
Cucumber salad
Marktfrisches Gemüse
Fresh vegetables

Asiatisches Wokgemüse
Asian vegetables
Safran - Parpadelle
Saffron - Parpadelle noodles
Spaghettini
Spaghettini noodles



Canapés „4 Arten“ belegt mit Roastbeef, rohem Schinken, Räucherlachs und Rohmilchkäse Canapés „4 sorts“ with roast beef, smoked ham, smoked salmon and raw milk cheese	8,00 €
Cesar Salat „Eisberg Style“ gegrillte Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Ei, Strauchtomaten, Parmesan und Vinaigrette <i>Caesar salad Iceberg lettuce style</i> <i>Fried chicken breast, iceberg lettuce, egg, shrub tomatoes, parmesan cheese and vinegar</i>	10,00 €
Club Sandwich Gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Ei, Tomate, Gurke, Salat und Pommes Frites <i>Club sandwich</i> <i>Roasted chicken breast, bacon, egg, tomato, cucumber, salad and French fries</i>	12,00 €
Kalbsschnitzel in zweierlei Panade mit lauwarmen Kartoffel – Gurkensalat <i>Scallop of veal coated with two different breadcrumbs, and warm potato – cucumber salad</i>	16,00 €
Kalbsleberscheiben auf rotem Zwiebel-Erbsenkonfit, glasierte Apfelspalten und Kartoffelstampf <i>Sliced Calf liver with red onion – pea’s sauce, glazed apple fissures and mashed potatoes</i>	19,00 €



Cholesterin bewusst
Cholesterol consciously



Eiweißhaltig / Spurenelemente
Albuminous / trace-element



Vegetarisch
Vegetarian



BIO Produkt
BIOLOGY product

Käse / Cheese



Käse von deutschem Rohmilchkäse mit
süßlichem Balsamicoessig und Früchten 8,50 €
German cheeseboard with fruity balsamic vinegar and fruits

In Sesam gebackener Ziegenkäse
mit Orangensenf und Früchten 9,00 €
Sesame fried goat cheese with orange mustard and fruits

Dessert / Dessert

Parfait von heller und dunkler Schokolade
an Birnen, Rosmarinsalat, Hippentulpe 6,00 €
Parfait of chocolate with pears and salad of rosemary

Mango – Chili – Schaum
auf Weißem Pfirsicheis und süßem Pesto 6,50 €
Mango – chili foam with white peach and sweet pesto

Crème Brulée
mit eingelegten Dessertkirschen 6,50 €
*Crème Brulée
With marinated cherries*