

Aperitifs

Hugo, Aperol oder Campari Spritz (auch ohne Alkohol)	20cl	10,50
Lillet Wildberry	20cl	10,50
Campari Soda	4cl	10,50
Campari Orange	4cl	10,50
Hendricks- Gin Tonic mit Gurke und Rosmarin	20cl	12,00
Skyy-Vodka Lemon mit Minze und Zitrone	20cl	12,00
UKO Smash	10cl	10,50
UKO Sweet Rhabarber Kiss	20cl	12,00
Noilly Prat "original dry"	5cl	7,50
Martini weiß, dry oder rot	5cl	6,00
Sherry (Dry, Medium, Tio Pepe)	4cl	7,50

Weine

15cl 75cl

Unsere besonderen Empfehlungen aus Stellenbosch/Südafrika:

Klein Redstone Cabernet Sauvignon/Malbec, trocken	9,00	44,00
Weingut Steffenhof, Riesling Halbtrocken	8,50	
Weingut Steffenhof, Chardonnay trocken	9,00	44,00
Weingut Köster Wolf, Weißburgunder trocken	9,00	44,00
Domaine de Bellevue, Touraine Sauvignon a.c., trocken	9,50	47,00
Merlot, Weingut Steffenhof, Rosé, trocken	9,00	44,00
Whitestone, Rosé, Südafrika, trocken	9,00	44,00
Casale Vecchio, Montepulciano D'Abruzzo	9,50	47,00
Malbec Tupungato Domaine Bousquet	9,50	47,00
Cabernet Sauvignon/Merlot, Domaine Paul Mas, trocken	10,00	49,00

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

Champagner, Prosecco, Sekt

10cl 75cl

Prosecco Spumante, Valdobbiadene D.O.C.G. brut	9,50	44,00
Chardonnay Loire Sekt, brut	9,50	44,00
Crémant de Bourgogne, Perle d'Aurore Rosé, brut	10,50	49,00
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial		129,00
Moët & Chandon Champagne Ice Imperial		139,00
Moët & Chandon Champagne Rose		149,00

Suppen

Tomaten-Consommé mit Gin und Gemüsestreifen	9,50
Sauerampfersuppe mit Blätterteig	10,50

Salate

	klein	groß
Rucola-Salat mit Himbeervinaigrette...	9,50	14,50
Salat der Saison mit Orangen-Senf-Dressing...	9,50	14,50
...mit marinierten Putenbruststreifen	18,00	22,50
...mit Black Tiger Garnelen	20,00	24,50

Vorspeisen

Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen	18,00
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce	19,50
Milder Serrano-Schinken auf Linsensalat mit Balsamico-Vinaigrette	16,00

Fleisch-Spezialitäten

	200g	300g
Rinderfilet vom Black Angus (extra zart)	32,50	44,50
Herzhaftes Rumpsteak Black Angus mit Schmorzwiebeln	27,00	34,50
Entrecôte aus Irland	~250gr.	29,00
Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt	~500-600gr.	32,00
Pikant marinierte Maispouardenbrust mit Mango-Chutney		26,00
Lammkarree aus Neuseeland mit Rosmarin-Jus		32,00
Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahmsauce		23,00
<u>'Surf'n Turf'</u> Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen	Aufpreis	14,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen

Fisch

Duett von Fjordlachs und Garnelen auf Limettensauce	28,00
Ganze Seezunge mit Mandelbutter	33,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Vegetarisch

Bunter Gemüserais an gebratenen Kräuterseitlingen und frischem Mangold mit Paprika-Champagnersauce	19,50
---	-------

Fleisch-Besonderheiten

aus unserem eigenen Dry-Ager

Dry Aged Rumpsteak
vom irischen Weiderind
(mind. 21 Tage gereift)
ca. 300 g 42,00

Dry Aged Porterhouse-Steak (für 1-2 Personen)
vom deutschen Rind
(mind. 21 Tage gereift)
~1,2 kg 99,00

zu allen Dry Aged Steaks servieren wir separat 3 verschiedene
und erlesene Salzsorten

'Surf'n Turf'

Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte
jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen Aufpreis 14,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen

Beilagen

Rosmarin-Jus	5,00
Pfefferrahmsauce	5,00
Sauce Béarnaise	5,00
Aioli mit mildem Chili	5,00
Paprika-Champagnersauce	5,00
Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream	6,00
Pommes frites	5,50
Geschwenkte Drillinge	5,50
Kartoffelgratin	5,50
Bunter Gemüserais	5,50
Mediterranes Gemüse	6,00
Gebratene Kräuterseitlinge mit Knoblauch	6,00
Grüne Bohnen mit Zwiebel und Speck	6,00
Frischer Mangold mit gerösteten Pinienkernen	6,00
Romanesco mit Frühlingslauch und gerösteten Mandeln	6,00

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Dessert

Amaretto-Parfait mit Rumkirschen	11,00
Orangen-Crème-brûlée mit Fruchtmark	11,00
Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce	10,50
Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör	10,50

San Pellegrino

Mineralwasser	25 cl	4,00
mit Kohlensäure	75 cl	9,50

Acqua Panna

Mineralwasser	25 cl	4,00
ohne Kohlensäure	75 cl	9,50

Granini Säfte

Apfel	20 cl	4,50
Johannisbeere	20 cl	4,50
Tomate	20 cl	4,50
Orange	20 cl	4,50
Orange, frisch gepresst	20 cl	8,00

Limonaden & Eistee

Coca Cola	20 cl	4,20
Coca Cola light	20 cl	4,20
Fanta	20 cl	4,20
Sprite	20 cl	4,20
Eistee Zitrone	33 cl	4,50
Eistee Granatapfel	33 cl	4,50

Alkoholfrei

Schweppes Bitter Lemon	20 cl	5,00
Schweppes Ginger Ale	20 cl	5,00
Schweppes Tonic Water	20 cl	5,00
Vitamalz	33 cl	5,00

Warme Getränke

Cappuccino		4,80
Espresso		3,80
Espresso doppelt		6,50
Espresso macchiato		4,20
Kaffee crème		4,30
Latte Macchiato		5,50
Milchkaffee		5,50
Tee, Glas		4,00
Trinkschokolade mit Sahne		4,50
Frischer Minztee		5,50

Biere

Bitburger Pils	20 cl	3,50
Bitburger Pils	30 cl	4,90
Füchschen Alt	25 cl	3,90
Paulaner Weizen	50 cl	6,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Bedienungsgeld und 19% gesetzlicher Mehrwertsteuer.