

Frischer Spargel aus Walbeck...

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln		11,00
Salat von Spargel, Flusskrebse und Rucola in Curry-Vinaigrette		17,50
Spargel mit sautierten Drillingen, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise...		24,50
... mit rohem & gekochtem Schinken		28,50
... mit hausgebeiztem Lachs		28,50
... mit Lachsfilet		32,50
... mit Rinderfilet		41,50
Portion Spargel als Gemüsebeilage		9,90

Unsere Weinempfehlung

2021er Weißer Burgunder Weingut Köster Wolf, trocken		
-feinfruchtig, elegant facettenreich	Glas 15cl	9,00
mit typischen Burgunder-Fruchtnoten	Flasche 75cl	44,00
2023er Whitestone Rosé Cuvée, trocken		
-feine Aromen von Erdbeere, Kirschen und weißem Pfirsich	Glas 15cl	9,00
knackiges gut ausbalanciertes Säurespiel	Fl. 75cl	44,00

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
Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln		11,00

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
Salat von Spargel, Flusskrebsen und Rucola in Curry-Vinaigrette		17,50

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

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 Argentinien	~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

Gebratenes Fjordlachsfilet auf Safran-Champagnersauce	28,00
Filet vom Seehecht mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pinienkernen-Butter	28,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Vegetarisch

Bunter Gemüsereis an Mandelbrokkoli und Möhrengemüse 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
Gemüsereis	5,50
Mediterranes Gemüse	6,00
Mandelbrokkoli	6,00
Grüne Bohnen mit Zwiebel und Speck	6,00
Möhrengemüse mit Sesam	6,00
Portion Walbecker Spargel	9,90

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Dessert

Amaretto-Parfait mit Rumkirschen	11,00
Panna Cotta mit Fruchtmark	11,00
Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce	10,50
Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör	10,50