

Suppen

| | | |
|--|--|-------|
| Pfifferlingcrèmesuppe mit Kräuter-Croûtons | | 11,00 |
| Getrüffelte Tomatencrèmesuppe mit Blätterteigschiffchen | | 9,50 |

Salate

| | klein | groß |
|---|-------|-------|
| Rucola-Salat mit Walnussdressing... | 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 |
| ...mit gebratener Pfifferlingen | 18,00 | 22,50 |

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 |

Zwischengang

| | |
|---|-------|
| Rosa Roastbeef mit Remouladensauce und Speckkartoffeln | 22,00 |
|---|-------|

Informationen zu enthaltenen Allergenen liegen am Empfang und an der Küche aus.

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

| | |
|--|-------|
| Kabeljaufilet mit Dijonsensauce | 28,00 |
| Filet vom Schwarzen Heilbutt mit Safran-Champagnersauce | 28,00 |

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Vegetarisch

| | |
|--|-------|
| Pfifferlinge mit Schupfnudeln und geschmorten Tomaten | 18,50 |
|--|-------|

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 mit Speck | 5,50 |
| Kartoffelgratin | 5,50 |
| Schupfnudeln geschwenkt in Estragonbutter | 5,50 |
| Mediterranes Gemüse | 6,00 |
| Frische Pfifferlinge | 8,50 |
| Grüne Bohnen mit Zwiebel und Speck | 6,00 |
| Frisches Spitzkohlgemüse | 5,50 |
| Pimientos de padrón mit Knoblauch und Zitrone | 6,00 |
| Geschmorte Cherry-Tomaten in Olivenöl und Kräutern | 6,00 |

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Dessert

| | |
|--|-------|
| Grießflammerie mit Kumquat-(Zwergorangen) Kompott | 11,00 |
| Mousse von dunkler Schokolade mit Himbeermark | 11,00 |
| Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce | 10,50 |
| Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör | 10,50 |