

Aperitifs

Klassiker

Noilly Prat "original dry" Wermut	5cl	7,50
Martini weiß, dry oder rot	5cl	6,00
Sherry (Dry Tio Pepe / Medium Sandemann)	4cl	7,50
Campari Soda / Orange (auch ohne Alkohol)	4cl	10,50
Nieport Portwein	5cl	5,50

Spritziges

Aperol Spritz (auch ohne Alkohol)	20cl	10,50
Sarti-Spritz (Blutorangenlikör, Prosecco)	20cl	10,50
HUGO (auch ohne Alkohol)	20cl	10,50
Lillet Wildberry	20cl	10,50
Prosecco Cocktail (Erdbeer, Pfirsich oder grüner Apfel)	20cl	10,50
Bellini (Pfirsichmark, Pfirsichlikör, Prosecco)	20cl	12,00

Longdrinks

Hendricks- Gin Tonic mit Gurke und Rosmarin	20cl	12,00
Bramble Tonic (fruchtig, weniger herb)	20cl	11,00
Skyy-Vodka Lemon mit Minze und Zitrone	20cl	10,50
Fleur de Chambord (Brombeer-, Himbeerlikör, Limettensaft, Tonic)	20cl	9,50

Martini Cocktail

Espresso Martini (Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso)	10cl	9,50
P.-Star Martini (Passionsfruchtlikör, Vanillelikör, Zitronensaft)	10cl	9,50

Sour

Aperol sour (Aperol, Zitronen-, Orangensaft, Zuckersirup)	10cl	10,50
Whisky sour (Bulleit Bourbon, Zitronensaft, Zuckersirup)	10cl	10,50
UKO Smash (Uko-Vodka, Zitronensaft, Zucker, Minze)	10cl	9,50

Sweet

UKO Sweet Rhabarber Kiss (UKO Sweet Kiss, Rhababersaft, Sprudel)	20cl	9,50
--	------	------

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	38,00
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, trocken	9,50	47,00
Malbec Tupungato Domaine Bousquet, trocken	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
Moet & Chandon Champagne Brut Imperial		129,00
Moet & Chandon Champagne Ice Imperial		139,00
Moet & Chandon Champagne Rose		149,00

Suppen

Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernen		10,50
Passierte Lauchcrèmesuppe mit Streifen vom hausgebeizten Lachs		10,50

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

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

Drei Lammkotelett´s an lauwarmen Linsensalat	22,00
---	-------

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 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

Gebrautes Kabeljaufilet auf Dijonsenf-Sauce	28,00
Fiel vom Loup de Mer mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne und Olivenöl	28,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Vegetarisch

Gebraute, in Salbeibutter geschwenkte, Gnocchi mit Kräuterseitlingen und Cherrytomaten	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
Marsala-Jus	5,00
Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream	6,00
Pommes frites	5,50
Geschwenkte Drillinge mit Speck und Zwiebeln	5,50
Kartoffelgratin	5,50
Gnocchi, gebraten und in Salbeibutter geschwenkt	5,50
Mediterranes Gemüse	6,00
Kräuterseitlinge mit Knoblauch und Lauchzwiebeln	6,00
Grüne Bohnen mit Zwiebel und Speck	6,00
Rosenkohl mit Zwiebeln	6,00
Kürbisgemüse mit geröstetem Sesam	6,00

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Dessert

Kokos-Parfait mit Ananaskompott	11,00
Zimt-Panna Cotta mit Rumkirschen	11,00
Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce	10,50
Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör	10,50