



VORSPEISEN & SUPPEN – STARTERS & SOUPS

Antipasti ^{A1, D, G}

Spanischer Landschinken mit Chili, Coppa di Parma, Pfeffersalami, Manchego, gegrillte Balsamicozwiebeln, geräuchertes Lachsforellenfilet, Feigensenf ^{A1, D, G}

als Starter 14,00 / als große Portion 26,00

Spanish ham with chili, Coppa di Parma, pepper salami, Manchego cheese, grilled balsamic onions, smoked rainbow trout fillet, fig mustard

Rindercarpaccio

mit Rucola, altem Balsamico, Oliven und gehobeltem Parmesan ^G 13,50

Carpaccio (beef) with rocket salad, old balsamic vinegar, olives and shaved Parmesan cheese

Gebeizte Seeforelle

mit Tomatenmousse und Wildkräutersalat in süßer Senf-Vinaigrette ^{D, J} 12,50

Marinated brown trout with tomato mousse and wild herb salad in sweet mustard vinaigrette

Sizilianische Fenchelsuppe

mit Meeresfrüchten, roten Zwiebeln, Rosinen und Minze ^B 6,50

Sicilians fennel soup with seafood, red onions, raisins and mint

Samtsuppe

von gelben Möhren mit Chili-Schinkenchips und Kartoffelstroh ^G 6,00

Cream soup of yellow carrots with chili gammon crisps and potato straws

KNACKIGE SALATE FRISCH VOM MARKT – SALADS FRESH FROM THE MARKET

Mediterraner Nudelsalat

Mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Schafskäse und Chips von geröstetem Chili Landschinken ^{A1, C, G, L} 9,50

Mediterranean pasta salad with rocket salad, sun dried tomatoes, sheep's milk cheese, and crisps of chili gammon

Bunte Blattsalate der Saison und Rohkostsalate

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Senfvinaigrette ^J 14,80

Mixed green salad and raw vegetable salad with roasted chicken breast and mustard vinaigrette

HAUSGEMACHTE NUDELN – HOMEMADE PASTA

(auch als Vorspeisenportion erhältlich – Appetizer portion available)

Penne

mit pikantem Tomatensugo, gebackenem Rucola und gehobeltem Grana Padano ^{A1, C, G, L, 3} 8,50

Penne pasta with tomato sauce, baked rocket salad and shaped grana Padano cheese



Linguine

Bandnudeln mit Garnelen und Strauchtomaten in feiner Knoblauch
Sahnesauce ^{A1, B, C, G, L} 16,00

Tagliatelle pasta with prawns and vine-ripened tomatoes in garlic cream sauce

Bauletto (gefüllte Nudeln)

mit Ziegenkäse und Limone gefüllt, in Rucola Sahnesauce mit
Tomatenjulienne ^{A1, C, G} 14,00

Pasta filled with goat milk cheese and lime in rocket salad cream sauce with
slices of tomatoes

Spaghetti

mit hausgemachter Sauce Bolognese (reines Rindfleisch) und
gehobeltem Grana Padano ^{A, C, G, 3} 12,50

Spaghetti pasta with homemade sauce bolognese (pure beef) and shaved Grana
Padano cheese

Papardelle

in Chorizorahm mit sautierten Paprikastreifen und roten Zwiebeln ^{A1, C, G}
10,50

Pasta in chorizo cream sauce with slices of sautéed sweet pepper and red onions

KLASSIKER – CLASSIC DISHES

Saftige Rumpsteakstreifen

auf langen, in Trüffelöl geschwenkten, Spaghetti
mit getrockneten Tomaten und frischem Basilikum ^{A1, C} 17,50

Grilled stripes of rump steak, spaghetti pasta sautéed in truffle oil, sundried
tomatoes and basil

Scharfe Gyrospfanne

Pikante Schweinefleischstreifen mit Paprika und Zwiebeln gebraten
in der Pfanne serviert mit Pommes Frites und Tzatziki ^{A1, C, G, J} 16,00

Spicy pork "Greek style" with sweet pepper and onions served with French fries
and Tzatziki sauce

VEGETARISCH – VEGETARIAN

Vegetarisches Perlgraupenrisotto

mit Shi Take Pilzen, sonnengetrockneten Tomaten und Pesto Genovese
^{A1, G, H4} 10,50

Veggie dish: risotto of pearl barley with mushrooms, sundried tomatoes and
green pesto Genovese

Vegane Batate

Süßkartoffel mit mediterranem Gemüse in Tomaten- Koriandersauce
dazu kleine Falafelbällchen (pürierte Bohnen und Kichererbsen) ^{A1} 13,00

Vegan dish: Sweet potato with Mediterranean vegetables in tomato – coriander
sauce and deep fried small falafel balls (mashed beans and chickpeas)



FISCH – FISH

Kräuter Fjordforellenfilet

im Pergamentpapier gegart an sautiertem Mangold und kleinen

Ofenkartoffeln mit Feta, Sprossen und Joghurt ^{D, G, L} 20,00

En papillote herb Fjord trout with sautéed mangel and little baked potatoes with feta cheese, sprouts and yoghurt

Dorade Royal

gebratene Doradenfilets auf karamelierten Streifen von Weiß- und Rotkohl mit Estragon Cognacrahm und kleinen Gnocchi ^{A1, C, D, G, L} 26,00

Roasted gilthead with caramelized slices of white and red cabbage, tarragon cognac cream sauce and little gnocchi

SAFTIGES VOM GRILL – STEAKS

Irische Lammnackenkoteletts ca. 220 g 23,00

Irish lamp chops

Dank des milden irischen Klimas können sich die Tiere fast 300 Tage ausschließlich von Gräsern und Kräutern ernähren. Damit hat Irland die längste Weidesaison Europas. Das irische Lammfleisch zeichnet sich vor allem durch seine feine Fettmarmorierung und die dunkel – burgunderrote Farbe aus. Die salzhaltige Luft des Atlantikgebietes trägt dazu bei, dass das Fleisch einen aromatischen und vorgewürzten Geschmack erhält.

Thanks to the Irish mild climate the lambs feed exclusively grasses and herbs almost a year (300 days). So Ireland has the longest pasture period throughout Europe. The dark red lamb meat is slightly veined with fat. The salty air in the Atlantic region gives the meat a specific aroma.

Argentinisches Rumpsteak

ca. 200 g 26,50 / ca. 400 g 41,50

Rump steak

Die Black Angus Rinderrasse liefert feines zartes und geschmackvolles Fleisch in gleichbleibender Qualität. Die Rasse hat ihren Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa. In dieser natürlichen Umgebung mit klarem Wasser, reiner Luft und saftigem Gras wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf. Diese Bedingungen sind die Grundlage für den außergewöhnlichen Geschmack des Fleisches.

The beefs live in Argentinian prairie. There are pure water, clear air and lush meadows. This is why the meat tastes exceptionally nice. Angus cattle have tasty and lean meat of good and steady quality.

Deutsches Filetsteak

ca. 200 g 31,00

Beef tenderloin

Die Rinderherden laufen ganzjährig auf ungedüngten Weiden und werden nur im Winter mit Heu zugefüttert. Ihr Fleisch ist natürlich gewachsen. Bewegung und Temperatur-schwankungen verhindern jegliches überschüssige Fett. Als Ergebnis der rassebedingten extensiven Haltung auf Grünland ohne jegliche Verwendung von Futterkonzentraten oder synthetischen Wachstumsförderern zeichnet sich dieses Hochlandfleisch durch eine sehr feine Faser und einen außerordentlichen Geschmack aus.

All year round the herds of cattle live on meadow lands. Only during cold winter they will be hay foddered. Their meat grows naturally.

Movement and different temperatures prevent too much fat. This meat from the highlands has delicate fibers and an excellent flavor.



SOUS-VIDE GEGARTE STEAKS

Sous-vide bezeichnet eine Garmethode. Das Fleisch wird zuerst in einem Kunststoffbeutel im Wasserbad gegart und erst zur Vollendung gegrillt. Der Vorteil dieses Verfahrens ist, dass durch das Vakuumieren keine Aromen und Geschmacksstoffe austreten können. Das Ergebnis ist ein geschmackvolles rosa gebratenes Steak.

Sous-vide cooked steaks

All these steaks will be sous-vide cooked. Sous-vide is a method of cooking meat very slowly in a plastic bag in a water bath. After that the meat will be grilled. So you get the best result: an aromatic and luscious meat.

Nacken von der heimischen Moorschnucke ca. 200 g 25,50

Neck of local moor-heath

Die Moorschnucke stammt aus den Mooregebieten Niedersachsens. Die Tiere ernähren sich überwiegend von Wildpflanzen, Blaubeeren, Pilzen und Flechten. Das Fleisch ist fettärmer und dunkler als das anderer Schafe. Es ist zart, würzig und vollaromatisch. Der wildbretartige Geschmack kommt gut zur Geltung.

The moor heaths live in moor areas in Lower Saxony. They feed wild herbs, blueberries, mushrooms and moss. Their meat is aromatic and reminds of game.

Teres Major Steak 200g 22,00

Das Steak wird aus dem hinteren Teil der Schulter geschnitten. Es hat einen festen Biss und ist sehr aromatisch. Geschmacklich erinnert das Fleisch an ein Flanksteak, ist aber kurzfasriger. Andere Namen für diesen Schnitt sind auch Petite Tender, Metzgerstück oder flaches Filet.

The steak cut is beefs shoulder. It has an aromatic taste like a flank steak. Another name for this cut is "Petite Tender".

Deutsches Kalb T-Bonesteak ca.320g 36,00

Dry aged – 21 Tage am Knochen gereift

German calf T-Bone steak - dry aged

Die Tiere werden ca. 10 Monate vor der Schlachtung auf der Weide zusätzlich mit Getreide gefüttert. So entstehen die gewünschte Marmorierung und das typisch kräftige Fleischaroma. Das Fleisch wird in Reiferäumen mit speziellen klimatischen Bedingungen abgehängt. Durch diesen Reifeprozess entsteht eine Saftigkeit, Zartheit und eine Geschmacksintensität, die ihres Gleichen sucht.

The animals are fed with grain 10 month before slaughter. So the taste of meat is powerful and has a typical aroma. The meat hanging time is a minimum of 21 days in specific chambers. This ensures that the steak meat is especially tender and retains its full-bodied taste and juiciness.

Kikok Hähnchenbrust Suprême ca. 260 g 22,50

Kikok chicken breast

Kikok Hühner haben gegenüber konventioneller Erzeugung rund ein Viertel mehr Zeit, zum Erreichen des Schlachtgewichtes heranzuwachsen. Gefüttert werden die Tiere auf rein pflanzlicher Basis mit Weizen und 50 Prozent Mais, dadurch entwickelt sich deutlich mehr Aroma und eine bessere Fleischqualität. Kikok, ein Hähnchen so saftig und lecker wie zu Omas Zeiten!

Kikiok chickens grow up extremely slower than conventional animals. They are fed exclusively with wheat and 50 % corn. The result is an outstanding quality and excellent taste of meat. The Kikok chicken is luscious and tastes as well as ancient times.



Zu allen Steakgerichten
servieren wir eine mediterrane Grilltomate und Kräuterbutter ^{A, C, G}
sowie zwei Beilagen zur Wahl ...

We serve a grilled Mediterranean tomato, herbed butter
and two side orders along with all steak orders ...

BEILAGEN ZUR WAHL – SIDE ORDERS ...

Zwei Beilagen inklusive – jede weitere Beilage 3,00
Including two side orders – additional side order 3,00

Cole Slaw ^{C, G, I, J, 2}

Blattsalate mit Senfdressing ^J
Green salad with mustard vinaigrette ^G

Tomaten-Zwiebelsalat mit Blatt Petersilie
Tomato onion salad with parsley

Mediterranes Gemüse ^L
Mediterranean vegetables

Sautierte Gemüestifte ^L
Sautéed slices of vegetables

HIGHLIGHT – OUR SPECIAL

Irischer Dry-Aged Burger Sous Vide gegart ca. 200 g:
Gegrilltes Dry Aged Rinderhacksteak im Sesambrötchen, belegt mit Eisbergsalat, Cole
Slaw, BBQ Sauce und Zwiebel Bacon Relish, mit Brie gratiniert, dazu Süßkartoffel
Pommes frites ^{A, C, G, 2, 3} 21,50

Grilled beef patty in sesame bun with iceberg lettuce, cole slaw, bbq sauce and onion bacon sauce,
gratiné with Brie cheese, served with sweet potato fries

Würzige Kartoffelspalten
Spicy potato wedges

Rosmarinkartoffeln
Potatoes with rosemary

Pommes frites
French fries

Tzaziki ^G

Pfefferjus ^{A, I, L}
Pepper sauce



DESSERT & KÄSE – DESSERT & CHEESE

Crème Brûlée ^{1, C, G, L} 7,00

Süßes aus der Pâtisserie

Gyoza gefüllt mit gebackenem Apfel an Vanille Zimtsauce,
Schokoladenparfait mit Cabernetkirschen, Käse-Grieskuchen,
Toffeeschaum ^{A1, C, G, H2, L} 10,50

With apple filled dumpling with vanilla cinnamon sauce, chocolate parfait with cabernet cherries, semolina-cheesecake, toffee froth

Coffee & Cake

ein „Biss“chen Dessert und einen Espresso oder Kaffee ^{A, C, G} 5,50

Small dessert and an espresso or coffee

Käseauswahl

mit Landbrot und Butter dazu Feigensenf ^{G, H, 1} 9,50

Selection of cheese with bread and butter, fig mustard

FLÜSSIG & SÜSS – DESSERTALTERNATIVEN

Piña Colada

Heller Rum, dunkler Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ^{1,2,3, G} 8,50

Choco Colada

Heller Rum, dunkler Rum, Kokossirup, Cacao brown, Ananassaft, Milch, Sahne, Schokoladenpulver ^{1,2,3, G} 8,50

Virgin Piña Colada (alkoholfrei)

Ananassaft, Kokossirup, Sahne ^{1,2,3, G} 6,50

Virgin Strawberry Colada (alkoholfrei)

Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Erdbeersirup ^{1,2,3, G} 6,50

Weitere Cocktails, Spirituosen und Kaffeespezialitäten
finden Sie in unserer Getränkekarte.



LEGENDE ZU DEN ZUSATZSTOFFEN KEY ADDITIVES

- 1 mit Farbstoff/dyestuff
- 2 mit Konservierungsstoff/preservative
- 3 mit Antioxidationsmittel/antioxidant
- 4 mit Geschmacksverstärker/flavor enhancer Erzeugnisse/crustaceans
- 5 geschwefelt/sulfurated
- 6 geschwärzt/blackened
- 7 gewachst/waxed
- 8 mit Phosphat/phosphate
- 9 Süßungsmittel mit Phenylalanin/sweetener with phenylalanin
- 10 mit Coffein/caffeine
- 11 mit Chinin/quinine

LEGENDE ZU DEN ALLERGENEN KEY ALLERGENS

- A1 Glutenhaltiges Getreide (Weizen)/Gluten-cereals (wheat)
- A2 Glutenhaltiges Getreide (Roggen)/Gluten-cereals (rye)
- A3 Glutenhaltiges Getreide (Gerste)/Gluten-cereals (barley)
- B Krebstiere und daraus gewonnene
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/eggs
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse/fish
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/peanuts
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse/soya
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/milk
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse/nuts
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/celery
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/mustard
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/sesame
- L Schwefeldioxid und Sulfite/sulphur dioxide sulfites
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/lupin
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/mollus