

VORSPEISEN

Zwei Riesengarnelen € 14,90
Algensalat/Zitronengras-Kokosschaum/
Wildkräutersalat

Bunter Spargelsalat € 11,60
Parmaschinken/Bärlauch-Vinaigrette/
Kirschtomaten/Blattsalat

Gratinierter Ziegenkäse € 8,90
Rote Zwiebel-Portweinemarmelade/Feldsalat

SUPPEN

Cremesuppe von Bärlauch € 8,50
Shrimps

Kohlrabi-Harissa-Cremesuppe € 8,50
getrocknete Feigen

VEGETARISCH/PASTA

Frühlings-Bowl  € 14,90
Couscous/marinierte Zuckerschoten/eingelegter
Spitzpaprika/knackige
Blattsalate/Balsamicodressing/Edamame Falafel

Gemüse-Maultaschen  € 17,90
Tomatensauce/gemischter Salat

SALATE

Classischer Caesar's Salat € 13,00
Romanasalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen

als Vorspeisensalat € 7,90

wahlweise mit:
Riesengarnelen in Kräuterbutter á € 3,80

Marinierte Maispouardenstreifen € 6,90

BURGER

Texas BBQ-Burger (200g) € 20,70
Angus Beef Patty/Hausgemachte BBQ-Sauce^{ink}/
Onionringe-/Jalapeños/Spiegelei-/
Pommes frites

Seelachsfilet-Burger (200g) € 19,50
Seelachsfilet/schwarzes Burger Bun/
Wasabi-Teriyaki-Sauce/Tomate/Gurke/
Röstwiebeln/Rucola/Pommes frites

Vegetarischer Burger  € 16,90
Riesen-Champignons/geschmorte Tomaten/
mit Mozzarella gratiniert/Basilikum-Dip/
Süßkartoffel Pommes frites

STEAKS

01 Rumpsteak mit typischem Fettrand
 Kräuterbutter/Kräutersaitlingen/
 geschmorte Zwiebeln/Bratkartoffeln
 200g Rohgewicht € 33,90
 300g Rohgewicht € 39,90

03 Filetsteak, das wertvollste Stück des Rindes
 Thymianjus/Bohngemüse/Kartoffelgratin
 200g Rohgewicht € 41,90
 250g Rohgewicht € 47,60

03 Châteaubriand für 2 Personen
 doppeltes Filetsteak
 Sauce Bearnaise/grüne Bohnen/Gratinkartoffeln
 500g Rohgewicht € 89,60

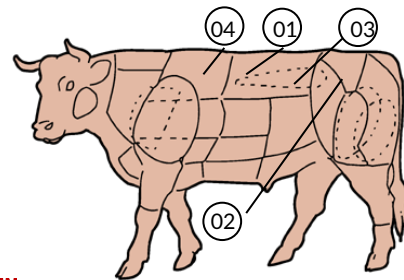
03 Filet-Gulasch „Stroganoff“
 Pommery-Senfsauce/Gurken- und
 Zwiebelstreifen/Spätzle/Blattsalate
 180g Rohgewicht € 35,80

Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter
 Kräuterbutter
 Kräuterdip

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce
 Pfefferrahmsauce
 Rotweinjus
 Portweinjus
 Sauce Bearnaise



GARSTUFEN

rare	blutig, kalter Kern (ca. 45°C Kerntemperatur)
Medium rare	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
Medium	rosa, warmer Kern (56°C Kerntemperatur)
Well done	durchgebraten, grau (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre
 Wunschgargstufe!

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
 Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird
 nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart –
 der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem
 hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen.
 Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

DESSERT

Blaubeer-Pfannkuchen € 9,20
 Vanilleeis/Zimt-Zucker

Schokoküchlein mit flüssigem Kern € 9,80
 Salzkaramellsauce/Vanilleeis/Mandelknusper

Eierlikör-Parfait € 8,70
 Rhabarber-Erdbeer-Grütze/Vanilleschaum

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kalbsleber „Berliner Art“ € 28,10
Zwiebeln^e/Apfelspalten^{en}/Kartoffelpüree^e

KIKOK Hähnchenbrust € 28,00
Parmesansauce^e/Blattspinat^e/Gnocchi^{a,c,g}

Iberico Schweinefilet € 31,00
Pommery-Senfsauce^{ne}/Bohnenbündchen im Speckmantel^e/Süßkartoffel-Rösti^{a,c,g}

Pochiertes Kabeljaufilet^{a,d} € 29,00
Hummersauce^e/Gurkengemüse^e/gebratene Kartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb € 30,50
Preiselbeeren/Sardellenfilet/Bratkartoffeln^e/Blattsalat

Affogato al caffè € 5,80
Espresso küßt Vanilleeis^{c,e}



Cremesuppe vom Spargel € 8,50
Parmaschinken

Portion Sander Spargel (350g brutto) € 19,90
Vom Hof Westkämper
Nach Wahl: zerlassener Butter oder
Hausgemachte Sauce Hollandaise
Kartoffeln aus neuer Ernte

wahlweise mit:

Westfälischer Knochenschinken und gekochter Schinken € 5,90

Schweineschnitzel € 5,00

Filetsteak vom Rind (100g/roh) € 12,90