

SPEISENKARTE

VORSPEISEN

Sellerieschaumsuppe mit Sommer-Trüffel	6,00 €
Offenes Sandwich von der Lachsforelle mit Ziegenfrischkäse, eingelegte Hollunderbeeren & Kräuter-Salat	12,00 €
Marinierter Kalbs-Tafelspitz mit Pfifferlingen	12,00 €
Matjes-Tatar mit Avocado & Gurke	14,00 €
Rindercarpaccio auf geröstetem Landbrot & Parmesan	15,00 €
Marinierte Rote Bete mit warmem Dorstener Ziegenkäse, Honig, wildem Pfirsich und Nüssen	12,00 €
Tomaten aus Wegener's Gemüse-Manufaktur mit Kragemann's Büffel-Mozzarella	12,00 €

KLEINES

Strombergs*Currywurst mit Peperonata, Pommes und Frittensauce	9,00 €
Himmel und Äd	12,00 €
Pommes „Spezial“ mit Trüffel, Rahmsauce und Parmesan	6,50 € / 10,00 €
Knackige Blattsalate mit Pfirsich, Blaubeeren, Gurken, Erdbeere und crispy Hühnchenfilet	16,00 €

GEGRILLTES AUS DEM HOLZKOHLE-OFEN

*Ochsen-Roastbeef „Australien“ 200g *Hanging Tender „USA“ 250 g *Ochsen-Nacken-Steak „USA“ 500g mit Pommes, buntem Gemüse, Kräuterbutter, Rotweinzwiebeln	29,00 €
Spare Ribs mit Sweet Chili Sauce, Aioli, karamellisierten BBQ-Zwiebeln, Pommes und kleinem Beilagensalat	18,00 €
Dorade oder Loup de Mer vom Grill Olivenöl, Zitrone, buntes Gemüse und Meersalz-Kartoffeln	22,00 €
Rotbarschfilet mit gebratenen Garnelen Kartoffelpüree, Fenchel und Tomaten	26,00 €
Linsen-Curry mit Kokosmilch und gebackenen Falaffel.	18,00 €

PASTA / RISOTTO

Ravioli mit Ricotta, Steinpilzen und Sommer-Trüffel	17,00 €
Pfifferling-Risotto mit Parmesan, Kräutersalat und Blaubeeren	15,00 €

SPEISEN & GETRÄNKE

KLASSIKER

Nordsee-Schollenfilets mit Kartoffelpüree,
Pfifferlingen und karamellisiertem Pfirsich
25,00 €

Gebratene Milchkalbsleber mit
Kartoffelpüree, Apfel und Zwiebel 18,00 €

Gekochter Kalbstafelspitz mit
Wurzelgemüse, Meerrettichsauce und
Meersalz-Kartoffeln 20,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln, Preiselbeeren, Zitrone und
knackiger Beilagensalat 24,00 €

SÜSSES

Crunchy Schokoladen-Cake mit Beeren
5,00 €

Weißes Schokoladenmousse mit Pfirsich
4,00 €

Dreierlei Sorbet 5,50 €

APERITIF

Aperol-Spritz mit Orange und Rosmarin
7,00 €

Rossado Mio mit Sekt, Limette und
Basilikum 7,00 €

Lillet Vive mit Tonic, Gurke, Erdbeeren und
Minze 7,00 €

Gin Tonic (Bombay)
Basilikum, Limette 7,00 €

ALKOHOLFREIE APERITIF

Wonderleaf Aperitivo
Siegfried Wonderleaf, San Bitter,
Granatapfelsaft 7,50 €

Wonderleaf „Gin-Tonic“
Gurke, Limone, Basilikum 7,50 €

WEINE

Weiss

Riesling, Weingut Bender, Mosel
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

Lugana, Italien
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €

Grauer Burgunder, Bischoffingen, Baden
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

Weißer Burgunder
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €

Chardonnay- Raimat, Spanien
0,2l 6,00 € / Fl. 20,00 €

„aufwind“ Chardonnay-Weißburgunder
Weingut Hensel, Pfalz
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €

Rot

Nerello Mascalese, Di Giovanna, Sizilien
0,2l 7,50 € / Fl. 26,00 €

Primitivo, Italien
0,2l 8,50 € / Fl. 29,00 €

Rose

Pink, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz
0,2l 7,00 € / Fl. 23,50 €