

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| Pfifferlingcrèmesuppe<br>mit Basilikum-Croûtons               | 8,50 |
| Geeiste Gurken-Chilisuppe<br>mit Kefir und gerösteten Mandeln | 8,50 |
| Gelbe Zucchini-crèmesuppe<br>mit krossem Bacon                | 8,50 |

## Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Salat vom reichhaltigen Buffet  | 8,00  |
| Garnelen-Cocktail<br>mit Basilikum-Joghurt-Sauce                                    | 13,50 |
| Carpaccio vom zarten Black Angus Rind<br>mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen       | 15,00 |
| Gebratener Oktopus mit mediterranen Kräutern,<br>Knoblauch, Tomaten und Rucolasalat | 14,50 |

## Zwischengerichte

|   |       |
|---|-------|
| Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti<br>und Honig-Senf-Dill-Sauce                                       | 16,00 |
| Salat der Saison mit marinierten Putenbrust-<br>streifen und Orangen-Senf-Dressing                        | 16,00 |
| „Vitello Tonnato“ mit Rosmarin-Kartoffeln<br>(rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern) | 16,00 |

## Fleisch-Spezialitäten

|   |          |       |
|---|----------|-------|
| Hüftsteak vom US-Beef aus Nebraska  | 250g     | 23,50 |
| Kalbskotelett   | 250g     | 19,50 |
| Rinderfilet vom Black Angus extra zart  | 150g     | 19,50 |
|   | 200g     | 23,50 |
|   | 300g     | 32,50 |
| Herzhaftes Rumpsteak mit Röstzwiebeln   | 200g     | 19,50 |
|   | 300g     | 24,50 |
| Burghof-Steak<br><i>Durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück<br/>mit Knochen gegrillt, nur medium</i> | 500-600g | 22,00 |
| Bestes neuseeländisches Lammcarrée mit frischem Rosmarin und Jus  |          | 23,50 |
| Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahmsauce   |          | 17,50 |
| Lammfilets mit Cranberry-Marsalajus   |          | 22,50 |
| Pikant marinierte Maispouardenbrust „aus dem Ofen“ mit Mango-Chutney                                    |          | 19,00 |

## Besonderheit

|   |      |       |
|---|------|-------|
| Dry aged Rumpsteak vom Weiderind aus Irland | 250g | 29,50 |
|---|------|-------|

## Dazu empfehlen wir:

|  |      |
|--|------|
| Pfefferrahmsauce                         | 3,60 |
| Sauce Béarnaise                          | 3,60 |
| Aioli mit mildem Chili                   | 3,60 |
| Cranberry-Marsalajus                     | 3,60 |
| Ofenkartoffel mit Sauerrahm              | 4,50 |
| Pommes frites                            | 4,00 |
| Geschwenkte Drillinge                    | 4,00 |
| Mediterranes Gemüse                      | 4,50 |
| Geschwenkte Champignons                  | 4,50 |
| Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelchen | 4,50 |
| Mandelspinat                             | 5,50 |

## Fisch

|   |       |
|---|-------|
| Filet vom Kabeljau<br>mit Zitronen-Senfsauce, Blattspinat und Drillinge | 26,50 |
| Filet von Lachsforelle<br>mit Pfifferling-Tomatencurry und Basmati-Reis | 26,00 |
| Doraden Filets mit Mandelbutter,<br>mediterranen Gemüse und Drillinge   | 26,00 |

## Pasta

|   |       |
|---|-------|
| Penne mit Pfifferlingen,<br>Kräuterrahm und Parmesan                | 17,00 |
| Spaghetti mit Ajvar-Pesto,<br>Babyspinat und sautierten Flusskrebse | 17,50 |

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

## Desserts

|   |      |
|---|------|
| Nougatmousse<br>mit Fruchtmarmelade und Waldbeeren            | 8,00 |
| Erdbeer-Kaltschale<br>mit Ingwer, Vanille und Zitronen-Sorbet | 8,00 |
| Cocos-Panna-Cotta<br>mit Mangosalsa und Pistazien             | 8,00 |
| Vanille-Eisbecher...  |      |
| ...mit warmer Schokoladensauce                                | 7,50 |
| ...mit Haselnusskrokant und Eierlikör                         | 7,50 |
| Amarena-Eis mit Rumkirschen                                   | 7,50 |
| Eisbecher – 3 Kugeln  | 6,00 |