

Suppen

Kartoffel- Waldpilzsuppe mit Kräuter Croûtons	8,80
Enten-Consommé mit Maultaschen und altem Sherry	8,80
Parmesan-Lauchcremesuppe mit Gemüse-Chips	8,80

Vorspeisen

Salat vom reichhaltigen Buffet	8,00
Garnelen-Cocktail mit Basilikum-Joghurt-Sauce	13,90
Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen	15,50
Feldsalat mit Cidre-Dressing und warmen geräucherten Entenbruststreifen	17,50

Zwischengerichte

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce	17,00
Salat der Saison mit marinierten Putenbrust- streifen und Orangen-Senf-Dressing	16,50

Fleisch-Spezialitäten

Hüftsteak vom US-Beef aus Nebraska	~250g	24,00
Kalbskotelett	~250g	20,00
Rinderfilet vom Black Angus	~150g	20,00
extra zart	~200g	24,00
	~300g	33,50
Herzhaftes Rumpsteak mit Röstzwiebeln	~200g	20,00
	~300g	27,50
Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt, nur medium	~500-600g	23,50
Bestes neuseeländisches Lammcarrée mit frischem Rosmarin und Jus		24,50
Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahmsauce		18,00
Lammfilets mit Cranberry-Marsalajus		23,00
Pikant marinierte Maispoulardenbrust „aus dem Ofen“ mit Mango-Chutney		19,50

Besonderheit

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

Dazu empfehlen wir:

Pfefferrahmsauce	3,70
Sauce Béarnaise	3,70
Aioli mit mildem Chili	3,70
Cranberry-Marsalajus	3,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,70
Pommes frites	4,20
Geschwenkte Drillinge	4,20
Mediterranes Gemüse	4,70
Geschwenkte Champignons	4,70
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelchen	4,70
Rosenkohl mit Griebenschmalz	5,50

Informationen zu enthaltenen Allergenen liegen am Empfang und an der Küche aus.

Fisch

Zanderfilet
mit Basilikum Pesto, Mediterranem Gemüse und Drillinge 28,00

Lachsfilet
mit Thai-Currysauce, Kohlrabi- Sesamgemüse und
Basmati- Reis 26,00

Kabeljaufilet
mit Champagner- Senfsauce, Karotten- Lauchgemüse
und Drillinge 27,50

Pasta

Spaghetti Aglio é olio
mit gebratenen Black-Tiger Garnelen 17,50

Penne a la arrabiatta
mit Rucola, Pinienkernen und mildem Ziegenkäse 18,50

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Desserts

Mohnparfait
mit Apfelgrütze und Walnüssen 8,50

Mandel- Panna-Cotta
mit Orangenmark und Früchten 8,50

Tiramisu
mit Espresso-Mango-Dip 8,50

Vanille-Eisbecher...
...mit warmer Schokoladensauce 7,90

...mit Haselnusskrokant und Eierlikör 7,90

Amarena-Eis mit Rumkirschen 7,90

Eisbecher – 3 Kugeln 6,00

Informationen zu enthaltenen Allergenen liegen am Empfang und an der Küche aus.