

## Vorspeisen

Pfifferlingcrèmesuppe mit Basilikum-Croûtons	9,00
Kalte Avocado-Gurkensuppe mit Joghurt und Shrimps	8,50
Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen	15,50
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce	15,50

## Salate

	klein	groß
Salat der Saison mit Orangen-Senf-Dressing	6,00	9,50
- mit marinierten Putenbruststreifen	12,50	16,50
- mit sautierten Pfifferlingen	13,50	17,00
- mit Black Tiger Garnelen	14,00	17,50

## Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit Pesto glasiert	18,00
Filet's vom Loup de Mer mit Olivenöl und Kräuter-Chilitomaten	20,00

**Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.**

## Fleisch-Spezialitäten

	200g	300g
Rinderfilet vom Black Angus (extra zart)	24,00	33,50
Herzhaftes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln	20,00	27,50
Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt, nur medium	~500-600g	23,50
Pikant marinierte Maispouardenbrust mit Mango-Chutney		19,50
Dry Aged Rumpsteak vom Weiderind aus Irland	300g	32,00
'Surf'n Turf' Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen	Aufpreis	7,90

*Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.*

## Beilagen

Mandelspinat	5,50	Curry-Basmatireis	4,50
Mediterranes Gemüse	4,50	geschwenkte Drillinge	4,20
Pfifferlinge sautiert mit Knoblauch	6,90	Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream	4,20
Geschmorte Karotten mit Sesam	4,00	Pommes Frites	4,20
Pfefferrahmsauce	3,70	Aioli mit mildem Chili	3,70
Rosmarin-Jus	3,70	Sauce Béarnaise	3,70
		Kartoffel-Trüffelgratin	4,90

## Desserts

Crème brûlée mit frischen Früchten	8,00
Pfirsichmousse mit Erdbeermark und Cantuccini	8,00
Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce	8,00
Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör	8,00