

Mittagstisch

Vorspeisen

Carpaccio vom „Jacks Creek Black Angus“ aus unserem Reifeschrank	16
Gewürzbeize Japanische Mayonnaise Pfifferlinge	
Eifeler Rauchlachs von SER Gurke Kräuter	13
Matjestartar Nordseekrabben Reibeküchlein	16
2012 Jahrgangssardinen Limette Röstbrot	14
Tuna-Sashimi Rettich Gurke Wakamé-Algen	16
Crèmiger Burrata Rauchaal Erbsen & Pfifferlinge	15
Gebratene Wildgarnelen Ligurisches Gemüse Aijoli Röstbrot	16
Kleiner Bio-Flammkuchen Chorizo bellota Ziegenkäse Piment d´espelette	9
Gebäckens Herzbries vom Petersfarm-Kalb Grüne Sauce Gartenkartoffelsalat	18
	Klein/groß
Sommersalat „15 Zutaten“ ^o vegetarisch	7/10
...mit Büffel-Mozzarella	12/17
...mit sautierten Rinderfiletspitzen & Pfifferlingen	18/23
...mit gebratenen Edelfischen	17/22
Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen	7
...mit gebratenem Kalbsbries	12
„Gazpacho Andaluz“ – Kalte spanische Suppe aus Tomate, Gurke & Paprika ^o vegetarisch	8

Vegetarisches

Gebäckene Kräuterfalafel Humus Brombeere Sommergemüse ^o vegetarisch	18
---	----

Hauptgerichte

250g Gergilltes Steak vom finnischen Freygaard-Rind Tomaten Ruccola & Parmesan	26
Königsberger Klopse vom Kalb	19
Rote-Bete-Salat Eingelegte Zitronen-Zesten Kartoffelpüree	
Original Wiener Schnitzel Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren	23
Sauerbraten von der Kalbsbacke Spitzkohl Kirschen Pumpnickelsoufflé	24
Gesottener Tafelspitz vom Kalb Meerrettichsauce Salzkartoffeln Rote Bete Salat	21
Gebratene Edelfische Weisser Tomatenschäum Grünes Gemüse Kichererbsen	25
Minutensteak vom Thunfisch Zitronen-Kapern-Butter Salatherzen Krabbenchips	28
Klassische Bouillabaisse	17
Edelfische Sauce Rouille	...als Vorspeise
	...als Hauptgang
	28

Aus dem Reifeschrank

„Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

Rib Eye „Jacks Creek“ Black Angus	300g	39
	500g	63
Rinder-Filet „Jacks Creek“ Black Angus	200g	36
	300g	48

zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, hausgemachten Ketchup, Pfeffermelange von Ingo Holland & Geräuchertes Maldon-Meersalz

Dessert

Gurken - Sorbet mit Gin Tonic-Espuma	5
Mousse von der Valrhona-Schokolade	8
Marinierte Aprikosen Mascarpone Sanddorn Lavendel	9
Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet	8
Sylter Rote Grütze „nett gemacht“ Vanilleis Sorbet	8
Eine Nocke hausgemachtes Eis oder Sorbet	4

Mittagsmenu

Linsen-Curry-Süppchen

Scheiben vom Rosa Roastbeef (kalt)
Remoulade | Bratkartoffeln | Salat

-oder-

„Tom Kha Gai“ vom Label Rouge Hähnchen
Pak Choi | Jasminreis

Kaffeespezialität

19.50

„Rettet den Mittags-Wein“

Kleines Glas	0.1l	0.2l
2018 Cattarato aus Sizilien "Spritzig" mit Schlanken 11,5vol% Alk.	4	7
2015 Roter Baga „La Bairrada“ von Dirk Niepoort leicht gekühlt	5	9