

FRISCH, OHNE ZUSATZSTOFFE,
NATUR PUR, TEILWEISE BIO

VORSPEISEN

GARNELEN-SPIESS
Kräuter / Knoblauch / Wasabi Mayonaise14,80 €

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
AUF WEISSWEIN-BIRNE
Pesto / Parmesan / Weißweinschaum12,80 €

TERIYAKI-LACHS AUF ROTE BETE-
CARPACCIO
Kürbis Beluga-Linsen Salat16,80 €

SUPPE

WEISSE-TOMATEN-SUPPE9,80 €

ANTIPASTI

ANTIPASTI-TAPAS-VARIATION^{1, 2, 3, 7, 8}
auf Wunsch vegetarisch / Brot & Dip16,80 €

SALATE

BLATTSALATE
Wildkräutersalate / Tomate / Gurke / Karotten-Julienne
Orangen-Honig-Senf-Dressing^{7, 10}
Mit:
Streifen vom Rumpsteak /
Black Angus / gegrillt⁷19,30 €
Gegrillten Hähnchenbruststreifen⁷18,30 €
Ziegenkäse /
Karamellisierten Walnüssen⁷17,80 €
Gerösteter Pilzvariation / Kräutern⁷17,30 €
Black Tiger GarnelenStück 3,00 €

FRÜHLINGS-KARTE

AB 04.04.2025

KLASSIKER

AMERIKANISCHES RINDERFILET^{1, 7, 9, 10, 12}
Edle Pilze / Möhre / Wilder Brokoli /
Bratenlack / Trüffelkartoffelgratin34,80 €
Surf and Turf: mit 3 Black Tiger Garnelen^{2, 12}38,80 €

STEAKS

RUMPSTEAK 250 g^{1, 7, 9}
Argentina Beef Strip Loin - grass fed
Wilder Brokkoli / Karotten /
Rosmarin-Drillinge Estragon Jus31,80 €

FLEISCH

WIENER SCHNITZEL VOM KALB^{1, 3, 7} Bratkartoffeln / Kapern / Zitrone29,80 €
KALBSLEBER BERLINER ART^{1, 3, 7} Zwiebel / Apfel / Kräuter / Kartoffelpüree / Kalbsjus26,80 €
LAMMRÜCKEN IN DER KRÄUTERKRUSTE^{1, 7, 9}
Gemüse der Saison / getrüffeltes Kartoffelpüree / Rotwein-Rosmarin Jus29,80 €
ZWEI KOTELETTS DRY AGED AUS FRIESOYTHE (350g Fleisch)26,90 €
Kartoffel-Ecken (pikant) / würzige BBQ Sauce / Salat Bouquet
EIN KOTELETT20,90 €
POULET CAMEMBERT
Hähnchenbrustfilet gefüllt / Feigensenf / Walnüsse / Camembert überbacken / auf zweierlei Spargelrisotto23,80 €

FISCH

FINKENWERDER KUTTERSCHOLLE
Schollenfilet / Bratkartoffeln / Buttersauce / Bio Möhren / Zuckerschoten24,80 €
LACHS IM KÜRBISKERNMANTEL^{1, 2, 4, 7, 12}
Sellerie-Püree / Kürbisschaum / wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Pesto-Drillinge27,80 €

PASTA

STEINPILZ-RAVIOLI / gebratene Pilze / Kräuter / Trüffelcremesauce^{1, 7, 12}17,80 €
WALNUSS FEIGE MEZZALUNE mit Feigencreme / frische Ricotta / geröstet Walnüsse^{1, 5, 7}18,80 €
PASTA HÄHNCHENBRUST
Frischen Bärlauch / Birne / leichte Gorgonzola-Mascarponesauce19,80 €

SPARGELMENÜ 3-GANG
AB DEM 15.04.2025

Spargelmenü 3-Gang nur 39,80€

MELDET EUCH AN – ES „SPARGELT“ BALD !

MUTTERTAG, 11.05.2025
SPARGELBUFFET AB 12 UHR

Verwöhnen Sie Ihre Lieben
mit einem köstlichen Spargelbuffet!

JETZT PLÄTZE SICHERN!

DU ISST IM PHÖNIX.
DU PLANST EINE FEIER
MIT UNS? DU WÜNSCHT
EIN CATERING?

VEGAN / VEGETARISCH

THAI-CURRY^{6, 9} vegan
Frische Gemüse / Basmati-Duftreis17,80 €
STEINPILZ-RAVIOLI^{1, 7, 12}
gebratene Pilze / Kräuter / Trüffelcremesauce17,80 €
WALNUSS FEIGE MEZZALUNE^{1, 5, 7}
mit Feigencreme / frische Ricotta /
geröstet Walnüsse18,80 €
FLAMMKUCHEN
URLAUB AUF RHODOS⁷
Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven,
Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola16,80 €

DESSERT

CREME BRÛLÉE^{3, 7}11,80 €
MOUSSE AU CHOCOLAT
Feine 70% Callebaut (belgische) Schokolade10,80 €
MILLE-FEUILLE
Blätterteig / Vanillecreme / Beeren11,00 €
AFFOGATO AL CAFFÈ^{1, 3, 7, 12}
Bourbon-Vanilleeis / Kaffeeликör / Espresso8,80 €

FLAMMKUCHEN

KLASSIKER⁷
Kräuter-Schmand-Creme, Zwiebeln,
geräucherter durchwachsener magerer Speck15,80 €
URLAUB AUF RHODOS⁷
Hirtenkäse, Peperoni, Kirschtomaten, Oliven,
Paprika, Kräuterschmand, Käse, Rucola16,80 €
FLAMMKUCHEN BÄRLAUCH /
ZWEIERLEI SPARGEL
SÜSS Ziegenkäse und Honig16,80 €
HERZHAFT mit Ammerländer Schinken18,80 €

Allergeninformation: 1) Glutenhaltiges Getreide, 2) Krebstiere, 3) Ei, 4) Fisch, 5) Erdnuss, 6) Soja, 7) Milch oder Laktose, 8) Schalenfrüchte, 9) Sellerie, 10) Senf, 11) Sesam, 12) Sulfite, 13) Lupinen, 14) Weichtiere Informationen zu den Allergenen in unverpackten Lebensmitteln erhalten Sie von unseren Mitarbeiterinnen & Mitarbeitern.

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt.