

SUPPEN & VORSPEISEN

Ochsenschwanzsuppe

Ochsenschwanz / Gemüse / Ochsenschwanz-Maultaschen
9,80 € / 12,80 €

Schaumsuppe vom weißen Spargel

Regionaler weißer Spargel / Bärlauch / Sauerteig-Croûtons
9,80 €
gegrillter Lachs +4,80 €

Vitello Tonnato

Kalbs-Tafelspitz / Thunfischcreme / frittierte Kapern
14,80 € / 18,80 €

Carpaccio Melanzane Parmigiana

Aubergine / Tomate / Mozzarella / Parmesan / gratiniert
frische Kräuter / vegetarisch
12,80 € / 16,80 €

Getrüffeltes Edelpilz-Carpaccio

Kräuter / Parmesan / gratiniert
13,80 € / 17,80 €

Antipasti

Portweinschalotten / Schmortomate / Oliven
Artischocken / Aubergine / Karotten / Zucchini
Champignons – vegetarisch
16,80 €

to share

24,80 €

Luftgetrockneter Schinken vom Bunten Bentheimer
+7,20 €

SALATE

Cremiger Burrata

Basilikum-Pesto / Rucola / sonnengereifte Tomaten
12,80 €

Jahreszeitliche Salate

Blattsalate / Datteltomaten / Gurke / Karotte
Rote Zwiebel / Radieschen / Kräuter
Kräuter-Honig Senf-Dressing
14,80 €

Geschmorte Pilze +4,80 €

Gratinierter Ziegenkäse +4,80 €

Gegrillte Hähnchenbrust +4,80 €

Garnelen Spieß +4,80 € / 2 Stück + 7,80 €

FLEISCH

Klassische Rinderroulade

Petersilien-Kartoffeln / Prinzessbohnen / geröstete
Schinkenwürfel
Eine Rinderroulade 25,80 € / Zwei Rinderrouladen 31,80 €

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel / Preiselbeere / frittierte Kapern / Zitrone
Bratkartoffeln + Zwiebel + Schinken
31,80 €

Kalbsleber Berliner Art

Schmorzwiebeln / Apfel / Kartoffelpüree / Kalbsjus
26,80 €

Rumpsteak vom Black Angus

Steakfrites / Trüffel-Mayonnaise / Grillgemüse
hausgemachte Kräuterbutter
200g 29,80 € / 250g 32,80 €

Rinderfilet vom Black Angus

Steakfrites / Trüffel-Mayonnaise / Blattspinat / Edelpilze
hausgemachte Kräuterbutter
180g 32,80 € / 250g 38,80 €

Pfefferrahmsauce +3,00 €

Gorgonzolasauce +3,00 €

Rotwein Jus +3,00 €

Kotelett vom Bunten Bentheimer

luftige Bäckerpanade / Steak Frites / Rosenkohl Nussbutter
geröstete Schinkenwürfel / BBQ Sauce
27,80 €

Gefüllte Hähnchenbrust

Feigen-Aprikosen-Füllung / Camembert gratiniert / glasierte
Möhren / Steakfrites / Trüffel Mayonnaise / Kräutersauce
26,80 €

Geschmorte Kaninchenkeule

Lorbeer-Rosmarinjus / Rosenkohl geröstete
Schinkenwürfel / Kartoffel-Püree
28,80 €

Lammschulter

Lamm-Jus / Frühlingsgemüse / Olivenöl / Kräuter
junge Rosmarin-Kartoffelchen
32,80 €

to share: Lammschulter für zwei

58,80 €

FISCH

Lachs im Kürbiskernmantel^{2, 4, 7, 12}

glasig gegart / Beurre blanc (Weißweinsauce)
Blattspinat / Karotten / Zuckerschoten / Junge Drillinge
28,80 €

Finkenwerder Kutterscholle

Buttersauce / Bratkartoffeln + Zwiebeln + Schinkenwürfel
grüne Bohnen/ Blattsalat / Gurke / Tomate
Kräuter-Joghurt-Dressing
26,80 €

PASTA & REIS

Steinpilz Ravioli

gebratene Edelpilze / Trüffelcreme / Parmesan / Kräuter
17,80 € / 22,80 €

Walnuss-Feige – Mezzalune

Feigencreme / Ricotta / geröstete Walnüsse
18,80 € / 23,80 €

Linguine / Norwegischer Frischwasserlachs

Babyblattspinat / Hummersauce
19,80 € / 24,80 €

Thai-Curry

Frische Gemüse al dente / Basmati-Duftreis
Thai-Curry-Sauce / vegan
18,90 €
+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet 24,90 €

FLAMMKUCHEN

Der Klassiker

Kräutercreme / Zwiebel / gerösteter Schinken / Mozzarella
Cheddar / würziger Rucola
15,80 €

Urlaub auf Rhodos

Knuspriger Flammkuchen / Kräutercreme / griechischer
Käse / Peperoni / Paprika / Tomate / Oliven
Mozzarella Cheddar & würziger Rucola
16,80 €

GETRÄNKE

Grappa Po'di Poli Morbida

Weicher Grappa aus der Moscato-Traube
mit Aromen von Orange und Muskat

2 cl – 5,90 €

Espresso Martini

Absolut Vodka, Espresso, Kaffeeликör

9,90 €

Rum Zacapa Solera Gran Reserva 40%

4cl – 11,50 €

Ramazotti Eis Zitrone

4 cl – 6,50 €

Birkenhof Alte Marille

2 cl – 3,50 €

Espresso

2,80 €

Doppelter Espresso

3,60 €

DESSERTS

Affagato / Kaffeeликör/ Espresso / Bourbon-Vanilleeis

9,80 €

Frühlingstraum

Bourbon Vanilleeis / frische Erdbeeren / „Erdbeer Belini“

Merengue & Minze

9.80€

Creme Brûlée / Beerenkompott

10,80 €

Mousse au Chocolat / Beeren

10,80 €

Beerenkompott

Vegane Vanillecreme (vegan/gluten- & laktosefrei)

9,80 €