



Wir möchten Sie herzlich in unserem Restaurant begrüßen und freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben. Unsere regionalen und mediterranen Speisen werden mit besten Zutaten liebevoll für Sie zubereitet. Ob Klassiker oder Neuinterpretation, unser Küchenteam kreiert regelmäßig neue Gerichte unter Beachtung saisonaler Produkte.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Unsere Menüempfehlung

Beef Tatar

Tatar vom Black Angus mit geröstetem Sauerteigbrot, Senfcreme und Wildkräutersalat

*

Zwiebel-Schmorsteak vom Black Angus Rind

mit kräftiger Rotweinsauce, Rahmwirsing, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

*

Warmer Schokokuchen

auf Pflaumenkompott mit Vanilleeis

3-Gänge Menü

48,00 €

Vorspeisen - starter

Tapasauswahl „Vinum“ | 14,90 €

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Serrano Schinken, gebratene Riesengarnele, Kalamata Oliven, Manchego Käse, gegrillte Chorizo, Ciabatta & Aioli

Grilled and pickled vegetables, Serrano ham, fried king prawns, Kalamata olives, Manchego cheese, grilled chorizo, ciabatta & aioli

Platte ab 2 Personen - 12,90 € pro Person

Rote-Bete-Salat | **Vegan** | 12,50 €

mit Apfel, gerösteten Walnüssen und Rucola in Balsamico Dressing

Beetroot Salad - with apple, roasted walnuts, and arugula in balsamic dressing

Beef Tatar | 16,00 €

Tatar vom Black Angus mit geröstetem Sauerteigbrot, Senfcreme und Wildkräutersalat

Black Angus beef tartare with toasted sourdough bread, mustard cream and wild herb salad

Gegrillte Garnelen in Knoblauch-Kräuteröl | 16,00 €

mit Aioli und Ciabatta

Grilled shrimps in garlic herb oil with aioli and ciabatta

Salate - salads

Bunter Salatteller | **Vegan** | klein 6,50 € | groß 12,00 €

Auswahl knackiger Blattsalate mit Kräuter-Dressing, allerlei Rohkost und Knoblauch Croutons

Salad Plate - Selection of crisp leaf salads with herb dressing, various raw vegetables, and garlic croutons

- mit 6 gegrillten Riesengarnelen | + 10,00 €
- mit gegrilltem Lachsfilet | + 12,00 €

Veganes Menü - vegan menu

Rote-Bete-Salat | **Vegan** | 12,50 €

mit Apfel, gerösteten Walnüssen und Rucola in Balsamico Dressing

Beetroot Salad - with apple, roasted walnuts, and arugula in balsamic dressing

Veganer Burger | **Vegan** | 18,00 €

aus Sonnenblumenproteinen im Laugen-Bun mit Preiselbeermayonnaise und Pommes Frites

Vegan Burger - Made with sunflower protein in a pretzel bun with cranberry mayonnaise and French fries

Passionsfruchtsorbet | **Vegan** | 6,00 €

auf gelber Grütze

Passion Fruit Sorbet on yellow fruit compote

3-Gänge Menü 34,00 € pro Person

Alle Gänge sind auch einzeln bestellbar.

All dishes can also be ordered individually. Please find the price per dish on the menu.

Suppen - soups

Tomatenessenz | **Vegetarisch** | 7,00 €

mit Basilikumflan und Parmesanchip

Tomato Essence with basil flan and parmesan chips

Brokkolicremesuppe | **Vegetarisch** | 7,50 €

mit Sahne und Croutons

Cream of Broccoli Soup with croutons

Nudelgerichte - noodles

Geschwenkte Kartoffel-Gnocchi | 20,50 €

mit Rahm, norwegischen Lachs, Blattspinat und getrockneten Tomaten

Sautéed Potato Gnocchi with Norwegian salmon, spinach leaves, and sun-dried tomatoes

Linguine mit Trüffel | **Vegetarisch** | 18,00 €

in Trüffelrahm

Truffle Linguine in truffle cream

- mit Rinderfiletstreifen | + 12,00 €

Fischgerichte - fish

Gebratene Seeteufel-Medaillons | 27,50 €

mit feinem Ratatouille und Oliven-Kartoffelpüree

Roasted Monkfish Medallions with delicate ratatouille and olive-potato puree

Norwegisches Lachsfilet unter der Senfkruste | 25,00 €

mit feiner Weißweinsauce, Blattspinat und kleinen gebräunten Kartoffeln

Norwegian salmon fillet with a mustard crust with a delicate white wine sauce, leaf spinach, and potatoes

Geflügelgericht - chicken

Rosa gebratene Entenbrust | 24,90 €

auf Honig-Rosmarinjus mit Wirsing und Kürbis-Kartoffelauflauf

Pink-roasted duck breast on a honey-rosemary jus with savoy cabbage and pumpkin-potato casserole

Fleischgerichte - beef

Tranchen vom gegrillten Schweinefilet | 23,90 €

auf Pfefferrahm mit gebratenen Champignons und Bratkartoffeln

Grilled Pork Loin Slices in pepper cream with fried mushrooms and fried potatoes

Mediterraner Filettopf von Rind und Schwein | 28,00 €

Filetspitzen in Tomatensauce mit Kapern und Oliven dazu gebräunte Kartoffeln mit Mojo

Mediterranean Beef and Pork Fillet tips in tomato sauce with capers and olives, served with potatoes

Zwiebel-Schmorsteak vom Black Angus Rind | 24,90 €

mit kräftiger Rotweinsauce, Rahmwirsing, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln

Black Angus beef braised with onions with a rich red wine sauce, creamed savoy cabbage, mashed potatoes, and fried onions

Sanft gegarte Hüfte vom Lamm | 25,90 €

mit feinem Ratatouille und Oliven-Kartoffelpüree

Gently cooked rump of lamb with delicate ratatouille and olive-potato puree

Saftiger Burger vom Rind | 19,00 €

180g saftiges Rindfleisch, Laugen-Bun, Preiselbeermayonnaise, Camembert und Pommes Frites

160g juicy beef, pretzel bun, cranberry mayonnaise, Camembert cheese, and French fries

BBQ-Honig Rippchen vom Landschwein | 25,00 €

mit Coleslaw und holländischen Fritten

BBQ honey ribs from country pork with coleslaw and Dutch fries

Steaks - steak

Filetsteak vom argentinischen Black Angus Rind

fillet steak from Argentinian Black Angus beef

200g 32,50 €

oder

300g 39,90 €

Rumpsteak vom argentinischen Black Angus Rind

rump steak Argentinian Black Angus beef

200g 26,50 €

oder

300g 29,90 €

Wählen Sie Ihre gewünschte Garstufe:



rare
48°C



medium rare
52°C



medium
56°C



medium well
59°C



well done
65°C

Steakbeilagen – side dishes

Speckbohnen | 4,90 €

mit Zwiebeln, Speck und Bohnenkraut

Bacon beans with onions, bacon and savory

Blattspinat | 4,90 €

mit Zwiebeln und Knoblauch

leaf spinach

Mediterranes Gemüse | 5,50 €

in Tomatensugo

mediterranean vegetables

Coleslaw | 4,00 €

Amerikanischer Krautsalat mit Rahm und Karotte

coleslaw

Pommes Frites | 4,50 €

knusprige holländische Fritten

french fries

Bratkartoffeln | 5,50 €

mit Speck und Zwiebeln

fried potatoes with bacon and onions

kleine gebräunte Kartoffeln | 5,50 €

mit Mojo

rosemary potato

Pepperrahmsauce / Rotweinjus / Kräuterbutter | 3,00 €

Pepper cream sauce / red wine jus / herb butter

Mayonnaise / Ketchup | 1,00 €

Mayonnaise/ketchup