

SEIT 1828

VORSPEISEN + ZWISCHENGÄNGE

CARPACCIO VOM RINDERFILET + MEDITERRANEM GEMÜSE BASILIKUMPESTO/PARMESAN/PINIENKERNE	16,90 €
GEBEIZTES FILET VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHS GRÜNER SPARGEL/ZWEIERLEI RADIESCHEN/BÄRLAUCHVINAIGRETTE/SAKURA KRESSE	15,90 €
HAUSGEMACHTES PASTRAMI VON DER U.S. RINDERBRUST AVOCADOCREME/GEBRATENE AVOCADO/TOMATENSALAT/RUCOLA	14,90 €
GEBRATENE ARGENTINISCHE GARNELE „WILDFANG“ TOMATEN/CROUTONS/OLIVENTAPENADE	3,90 €/ST
SALAT VON 2ERLEI GEGRILLTEM SPARGEL RADIESCHEN/WILDKRÄUTER/CONFIERTEN TOMATEN/CROUTONS/BÄRLAUCHVINAIGRETTE	16,90 €

SUPPEN

KRAFTBRÜHE VOM RIND EIERSTICH/GEMÜSERAUTEN/SCHNITTLAUCH	8,50 €
CREMESUPPE VOM SPARGEL KRÄUTER/SPARGELEINLAGE/CROUTONS	8,90 €
CREMESUPPE VOM BÄRLAUCH TARTAR VON DER GARNELE	OHNE GARNELE 8,90 € 12,90 €

SALATE

CAESARS SALAD ROMASALAT/CROUTONS/PARMESAN	7,90 €
SALAT VON MARINIERTEM, MEDITERRANEM GEMÜSE BÄRLAUCHVINAIGRETTE/PARMESAN/RUCOLA	10,90 €
+ GEBRATENER POULARDENBRUST + GARNELEN	8,90 € 3,90 €/ST.

SPARGELMENÜ

CREMESUPPE VOM SPARGEL

...

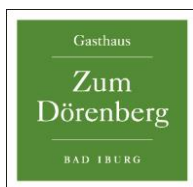
FRISCHER SPARGEL (6 STANGEN)

SCHINKEN HALB+HALB/RÜHREI/SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN
SAUCE HOLLANDAISE/ZERLASSENE BUTTER/PETERSILIENKARTOFFELN

...

RAGOUT VON HIMBEER & RHABARBER

SYLTER VANILLEEIS
39,90 €



SEIT 1828

HAUPTGÄNGE „ALTBEKANNTES“

MEDAILLONS VOM GLANDORFER SCHWEIN

SPARGELRAGOUT/GESCHMOLZENER PANCETTA/GERÖSTETER BLUMENKOHL 25,90 €
KARTOFFEL-LAUCHPÜREE MENÜPORTION 19,90 €

DÖRENBERG KRÜSTCHEN

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN/PILZRAHMSAUCE
LYONER BRATKARTOFFELN/GEMISCHTE BLATTSALATE 19,90 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

LAUWARMER KARTOFFELSALAT/GURKENSALAT/FELDSALAT 27,90 €

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST

KARTOFFEL-KOHLRABIRAGOUT/CONFIERTE TOMATEN/RUCOLA 23,90 €
GEBACKENER SPARGEL MENÜPORTION 16,90 €

FRISCHER SPARGEL VOM HOF RIESE & HOF WENNER

PORTION (½ PFUND) FRISCHER SPARGEL (5 STANGEN) 21,90 €

PFUND FRISCHER SPARGEL (10 STANGEN) 28,90 €

ZUM SPARGEL SERVIEREN WIR IHNEN ZERLASSENE BUTTER,
HAUSGEMACHTE HOLLANDAISE UND PETERSILIENKARTOFFELN

SPARGEL „ITALIENISCH“

LAUWARMER KARTOFFELDRESSING/PINIENKERNE/TOMATEN/BASILIKUM/OLIVENTAPENADE
KLEINE GEBRATENE ROSMARINKARTOFFELN

PORTION (½ PFUND) FRISCHER SPARGEL „ITALIENISCH“ (5 STANGEN) 22,90 €

PFUND FRISCHER SPARGEL „ITALIENISCH“ (10 STANGEN) 29,90 €

SPARGEL EXTRA ½ PFUND 18,90 € / PFUND 25,90 €

SPARGELBEILAGEN

KNOCHENSCHINKEN 80G 9,90 €

GEKOCHTER SCHINKEN 80G 7,90 €

SCHINKEN ½+½ 80G 8,90 €

RÜHREI VON 3 EIERN 6,00 €

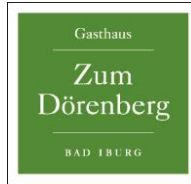
SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN 1ST. 7,50 €

SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 1ST. 10,50 €

RINDERFILET 200G 32,00 €

RUMPSTEAK 200G 26,00 €

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH IMMER AUF DAS ROHGEWICHT!



SEIT 1828

BEEF BAR / STEAKS VOM MONOLITH HOLZKOHLEGRILL

RUMPSTEAK VOM „HUSUMER RIND“ 200G	32,90 €
RINDERFILET VOM „HUSUMER RIND“ 200G	39,90 €
RÜCKEN VOM IBERISCHEN SCHWEIN 280G	26,90 €

ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR IHNEN CHIMICHURRI UND SAUCE BEARNAISÉ
LYONER BRATKARTOFFELN/CAESARS SALAD

ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH IMMER AUF DAS ROHGEWICHT!

HAUPTGÄNGE „MODERN TOUCH“

GESCHMORTE SCHULTER VOM TEUTOBURGER REHBOCK

KRÄUTERSEITLINGE/RAHMKOHLRABI/GEBRATENER GRÜNER SPARGEL 26,90 €
KARTOFFELGNOCCHI MENÜPORTION NUR KEULE 18,90 €

GEBRATENER RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM AM KNOCHEN GEGART

GEGRILLTE ZUCCHINI/AUBERGINENKOPF/CONFIERTE PAPRIKA 39,90 €
OLIVENTAPENADE/KARTOFFEL-BÄRLAUCHSTAMPF

GEBRATENES FILET VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHS

+ CEVICHE VON DER ARGENTINISCHEN WILDGARNELE 34,90 €
RISOTTO VON GRÜNEM & WEIßEM SPARGEL/BEURRE BLANC MENÜPORTION 24,50 €

GEBRATENES FILET VOM FLUSSZANDER

FLUSSKREBSE/HAUSGEMACHTE CAMPANELLE-PASTA 29,90 €
GERÖSTETER BLUMENKOHL/ZWEIERLEI TOMATEN MENÜPORTION 20,90 €

GEBRATENE AVOCADO + GRÜNEM SPARGEL VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE MUSCHEL-PASTA/ROTE PAPRIKA/AUBERGINENESPUMA/PAPRIKASUGO 26,90 €
MENÜPORTION 18,90 €

DESSERT

DESSERT DES TAGES 3,50 €

EISBECHER DÖRENBERG

FRISCHE MARINIERTER ERDBEEREN & BEEREN/BEERENESPUMA 9,90 €
SYLTER JOGHURT-/BLAUBEER-SCHMAND-/LANDERDBEER-EIS/SAHNE

GEBRANNT KATALANISCHE CREME

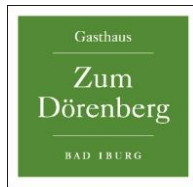
RHABARBER-HIMBEERKOPF/HAUSGEMACHTES FRISCHKÄSEIS 10,90 €

NEW YORK CHEESECAKE

BEERENESPUMA/HIMBEERSORBET/KEKSCRUMBLE 10,90 €

SPEZIALITÄTEN VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

MADAGASKAR VANILLE/BELGISCHE SCHOKOLADE/BRETONISCHE WALNUSS
BLAUBEER-SCHMAND/PIEMONTESEER HASELNUSS/LANDJOGHURT/CASSIS/LANDERDBEERE
LAND-ERDBEERE JE KUGEL 2,50 €



SEIT 1828

UNSERE KLEINE „MENÜREISE“

WÄHLEN SIE ZWEI GÄNGE NACH WUNSCH + DESSERT

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET

BASILIKUMPESTO/PARMESAN/RUCOLA/PINIENKERNE

GEBEIZTES FILET VOM SCHOTTISCHEN LABEL ROUGE LACHS

GRÜNER SPARGEL/ZWEIERLEI RADIESCHEN/BÄRLAUCHVINAIGRETTE

HAUSGEMACHTES PASTRAMI VON DER U.S. RINDERBRUST

AVOCADOCREME/GEBRATENE AVOCADO/TOMATENSALAT/RUCOLA

SALAT VON 2ERLEI GEGRILLTEM SPARGEL

RADIESCHEN/WILDKRÄUTER/CONFIERTEN TOMATEN/CROUTONS/BÄRLAUCHVINAIGRETTE

HAUPTGÄNGE IN MENÜPORTION

(JEDER WEITERE GANG 18 €)

GESCHMORTE SCHULTER VOM REHBOCK + KRÄUTERSEITLINGE

RAHMKOHLRABI/GEBRATENER GRÜNER SPARGEL/KARTOFFELGNOCCHI

GEBRATENER RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM AM KNOCHEN GEGART

GEGRILLTE ZUCCHINI/AUBERGINENKOMPOTT/CONFIERTE PAPRIKA

OLIVENTAPENADE/KARTOFFEL-BÄRLAUCHSTAMPF

GEBRATENES FILET VOM FLUSSZANDER

FLUSSKREBSE/GERÖSTETER BLUMENKOHL/HAUSGEMACHTE CAMPANELLE-PASTA

GEBRATENE AVOCADO + GRÜNEM SPARGEL VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE MUSCHEL-PASTA/ROTE PAPRIKA/AUBERGINE/PAPRIKASUGO

DESSERT

GEBRANNT KATALANISCHE CREME

RHABARBER-HIMBEERKOMPOTT/HAUSGEMACHTES FRISCHKÄSEEEIS

NEW YORK CHEESECAKE

BEERENESPUMA/HIMBEERSORBET/KEKSCRUMBLE

3 GANG MENÜ FÜR 39 € PRO PERSON

(OHNE UMBESTELLUNGEN)