

Unser Küchenchef empfiehlt:

Kalbsleber „Berliner Art“ Zwiebeln ⁿ /Apfelspalten ⁿ /Kartoffelpüree ^s	€ 28,10
Zweierlei vom Duroc-Schwein Filet und Kotelett/Thymianrahmsauce/Brokkoli-Bimis/Kartoffelpüree	€ 27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb Preiselbeeren ⁿ /Sardellenfilet ^d /Bratkartoffeln ^s /Blattsalat	€ 31,50
Gebratenes Lengfischfilet Safransauce/Belugalinsen/Wildreismischung	€ 29,80
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste Provenzalische Sauce/Bohnen im Speckmantel/Gratinkartoffeln ^{a,c,g}	€ 34,90
Affogato al caffè Espresso küßt Vanilleeis ^{-g}	€ 6,50



Spargelzeit im FIRST FLOOR

Cremesuppe vom Spargel gekochter Honigschinken	€ 9,50
Wraps Gefüllt mit Räucherlachs, Spargel und Kräutercreme/Wildkräutersalat	€ 13,90
Portion Sander Spargel (350g brutto) Vom Hof Westkämper Nach Wahl: zerlassener Butter oder Hausgemachte Sauce Hollandaise Kartoffeln aus neuer Ernte	€ 21,50
<u>wahlweise mit:</u>	
Westfälischer Knochenschinken und gekochter Honigschinken	€ 7,90
Kalbsschnitzel (100g/roh)	€ 10,20
Filetsteak vom Rind (100g/roh)	€ 16,90

Küche geöffnet: 18.00 – 21.30 Uhr

VORSPEISEN

Rindercarpaccio Olivenöl/Parmesanspäne/Rucola	€ 16,20
Ziegenkäse im Sesammantel Aprikosen-Chilissalat/Rucola	€ 13,80
Bunte Edelmixsalate Fetakäse/getrockneten Tomaten/Oliven	€ 12,90

SALAT

Classischer Caesar's Salad Romanasalat/Parmesan/Croûtons/Sardellen	€ 13,50
als Vorspeisensalat	€ 8,90
<u>wahlweise mit:</u> Riesengarnelen in Kräuterbutter	á € 4,20
Marinierte Maispouardenstreifen	€ 7,20

SUPPEN

Cremesuppe von Bärlauch Shrimps/Croûtons	€ 9,50
Consommé von Strauchtomaten Grießklößchen/Estragon	€ 8,90

BURGER

Texas BBQ-Burger (200g) Angus Beef Patty/Brioche Bun/ Hausgemachte BBQ-Sauce/Onionringe/ Jalapeños/Spiegelei/Pommes frites	€ 21,70
Garnelen-Burger (120g) Gebratene Garnelen/schwarzes Burger Bun/ Gurke/Zitronen-Mayonnaise/Rucola/ Pommes frites	€ 19,50
Gemüse-Schnitzel Burger Gemüseschnitzel/ rotes Burger Bun/ Kräutersauce/Gurken/Tomaten/Pommes frites	€ 18,90

VEGETARISCH/PASTA

Bowl Couscous/Cantaloupe Melone/Radieschen/ Kirschtomate/Gurke/Wildkräutersalat	€ 16,90
Spaghetti Thunfisch/Zitrone/Olivenöl/Dill/ bunte Blattsalate	€ 17,90
Gemischte Käseplatte Weich- und Schnittkäse/Feigensenf/ Weintrauben/Brot und Butter	€ 12,50

GRAIN FED (GETREIDEFÜTTERUNG)

Die Rinder wachsen ca. 20-22 Monate unbeeinflusst in natürlicher Umgebung auf. Drei Monate vor der Schlachtung wird hochwertiges Getreide zugefüttert. Aufgrund der besonderen Mast zeichnet sich dieses Fleisch durch einen außergewöhnlich guten Geschmack, eine sehr feine Marmorierung und Zartheit aus.

STEAKS

01 Rumpsteak[®] mit typischem Fettrand
Kräuterbutter[®]/Kräutersaitlingen/
geschmorte Zwiebeln[®]/Bratkartoffeln[®]
200g Rohgewicht € 34,90
300g Rohgewicht € 41,10

03 Filetsteak[®], das wertvollste Stück des Rindes
Thymianjus[®]/grüne Bohnen/Kartoffelgratin[®]
200g Rohgewicht € 43,10
250g Rohgewicht € 49,00

03 Châteaubriand für 2 Personen
doppeltes Filetsteak
Sauce Bearnaise[®]/grüne Bohnen/Kartoffelgratin[®]
500g Rohgewicht € 89,90

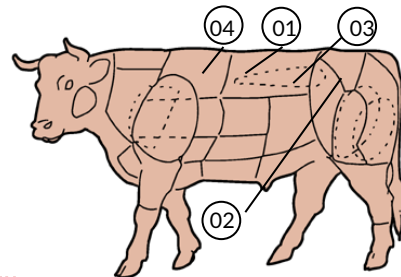
03 Filet-Gulasch „Stroganoff“[®]
Pommery-Senfsauce[®]/Gurken- und
Zwiebelstreifen/Kartoffelrösti[®]/Blattsalate
180g Rohgewicht € 36,90

Butter/ Dip

€ 2,20 pro zusätzlicher Butter
Kräuterbutter[®]
Knoblauchbutter[®]
Kräuterdip[®]

Warme Sauce

€ 4,40 pro zusätzlicher Sauce
Pfefferrahmsauce[®]
Portweinjus[®]
Sauce Bearnaise[®]



GARSTUFEN

rare	blutig, kalter Kern (ca. 45°C Kerntemperatur)
Medium rare	leicht blutig, warmer Kern (ca. 50°C Kerntemperatur)
Medium	rosa, warmer Kern (56°C Kerntemperatur)
Well done	durchgebraten, grau (65°C Kerntemperatur)

Bitte nennen Sie bei Ihrer Bestellung Ihre Wunschgarstufe!

Manchmal muss es 800°C sein..... Wir Beefen

Grillen ist toll – aber beefen setzt dem Fleisch die Krone auf!
Fleischzubereitung mit dem Beefer setzt neue Maßstäbe – das Fleisch wird nicht wie beim konventionellen Grillen über längere Zeit bei 400°C gegart – der Beefer karamellisiert die Außenhaut bei 800°C in Sekunden! Die extrem hohen Temperaturen lassen eine einzigartige knusprige Kruste entstehen. Das Ergebnis ist eine unglaubliche Geschmacksexplosion!

DESSERT

Lauwarmes Schokoküchlein[®] € 10,90
mit flüssigem Kern (Zubereitung 20 Minuten)
Orangensauce/Vanilleeis[®]

Quarkmousse[®] € 9,40
Rhabarber-Erdbeer-Kompott/Mandelknusper[®]

Gemischtes Eis[®] € 8,70
Karamellsauce

enthält Allergene:

a Glutenthaltiges Getreide
f Sojabohnen
k Sesamsamen

b Krebstiere
g Milch
l Lupinen

c Eier
h Schalenfrüchte
m Weichtiere

d Fisch
i Sellerie
n Schwefeldioxid und Sulfite

e Erdnüsse
j Senf