

Aperitifs

	15cl	75cl
Hugo, Aperol Spritz		8,50
Lillet Wildberry		8,50
Martini weiß, dry oder rot	5cl	5,20
Sherry (Dry, Medium, Tio Pepe)	4cl	5,50
Campari Soda	4cl	7,50
Campari Orange	4cl	8,50
Hendricks- Gin Tonic mit Gurke und Rosmarin		9,50
Sky-Vodka Lemon mit Minze und Zitrone		9,50

Weine

Unsere besonderen Empfehlungen aus Stellenbosch/Südafrika:

Klein Redstone Cabernet Sauvignon/Malbec, trocken	8,00	34,00
Weingut Steffenhof, Riesling Halbtrocken	6,00	
Weingut Steffenhof, Chardonnay trocken	6,50	28,50
Weingut Köster Wolf, Weißburgunder trocken	6,50	28,50
Domaine de Bellevue, Touraine Sauvignon a.c., trocken	7,00	29,50
Merlot, Weingut Steffenhof, Rosé	6,00	25,00
Casale Vecchio, Montepulciano D'Abruzzo	7,00	29,50
Malbec Tupungato Domaine Bousquet	7,00	29,50
Cabernet Sauvignon/Merlot, Domaine Paul Mas, trocken	7,50	32,00
Weingut Steffenhof, Riesling Erste Wahl, Spätlese süß	8,50	49,00

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte.

Champagner, Prosecco, Sekt

Prosecco Spumante, Valdobbiadene D.O.C.G. brut	7,00	32,00
Chardonnay Loire Sekt, brut	6,50	30,00
Crémant de Bourgogne, Perle d'Aurore Rosé, brut	8,50	42,00
Moet & Chandon Champagne Brut Imperial		89,00
Moet & Chandon Champagne Ice Imperial		99,00
Moet & Chandon Champagne Rose		109,00

Suppen

Pfifferlingcrèmesuppe mit Kräuter-Croûtons		9,90
Geeiste Gurken-Joghurtsuppe mit Chili und Eismeergarnelen		9,90

Salate

	klein	groß
Salat der Saison mit Orangen-Senf-Dressing mit marinierten Putenbruststreifen	7,50 15,00	12,00 19,00
mit Black Tiger Garnelen	17,00	21,00
Rucolasalat mit Himbeer-Vinaigrette Feta und sautierten Pfifferlingen		17,00

Zwischengerichte

Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen		18,50
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce		17,50

Fleisch-Spezialitäten

	200g	300g
Rinderfilet vom Black Angus (extra zart)	25,00	35,00
Herzhaftes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln	22,00	29,00
Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt ~500-600g		25,50
Pikant marinierte Maispouardenbrust mit Mango-Chutney		21,50
Lammkarree aus Neuseeland mit Rosmarin-Jus		26,00
<u>'Surf'n Turf'</u> Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen	Aufpreis	10,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen

Fisch

Gegrilltes Lachsfilet mit Basilikumpesto glasiert	20,00
Filet's vom Loup de Mer mit Riesling-Senfsauce	23,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Fleisch-Besonderheiten

aus unserem eigenen Dry-Ager

Dry Aged Rumpsteak
vom irischen Weiderind
(mind. 21 Tage gereift)
ca. 300 g

35,00

Dry Aged Tomahawk Steak (für 1-2 Personen)
vom deutschen Rind
(mind. 21 Tage gereift)
~1,2 kg-1,5 kg, Knochenanteil circa 400g
(Dauert mindestens 45 Minuten bis es serviert wird)

90,00

zu allen *Dry Aged Steaks* servieren wir separat 3 verschiedene
und erlesene Salzsorten

'Surf'n Turf'

Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte
jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen

Aufpreis 10,00

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen

Beilagen

Rosmarin-Jus	4,00
Pfefferrahmsauce	4,00
Sauce Béarnaise	4,00
Aioli mit mildem Chili	4,00
Steinpilz-Marsalasauc	4,00
Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream	4,50
Pommes frites	4,50
Geschwenkte Drillinge	4,50
Butterspätzle	4,50
Basmati-Reis	4,50
Mediterranes Gemüse	5,00
Pfifferlinge mit jungem Lauch und Knoblauch	7,50
Grüne Bohnen mit Zwiebeln und Speck	5,00
Sesam-Karotten	4,50
Blumenkohl in Schnittlauchrahm	4,50

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Dessert

Panna Cotta von der Holunderblüte mit Aprikosenmark	9,50
Cheesecake mit "Salted Caramel-Eis"	9,50
Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce	9,00
Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör	9,00