



UNSERE APERITIF- EMPFEHLUNG

Barcardi Razz Mojito 9,50 €
| 0,3l

Virgin Razz Mojito 7,00 €
| 0,3l

GUT GEGEN DEN DURST

Erdinger helles Lagerbier
| 0,33l 3,80 €
herrlich mild mit
süffigem Charakter

Borchert Braunbier
| 0,3l 4,20 €
Ein echt emsländisches
malzwürziges Braunbier
mit dunkler Farbe und
leichten Noten von Karamell
aus der Familienbrauerei
Borchert in Lüne.

VORNE UND WEG

Beef Tataki 17,90 €
Ponzu, Frühlingslauch,
Sesam-Mayo, Mirin

Burrata | vegetarisch 17,90 €
Kürbissalat, Rucola,
Karamell-Cashewkerne, Kristallsalz,
Granatapfel-Dressing

Garnele 17,90 €
Chili-Öl, gegrillte Mango (süß-sauer),
geröstestes Ciabatta

CREMIG UND KLAR

Möhren-Ingwer-Suppe | **vegan**
schwarzer Sesam klein 7,90 €
groß 11,50 €

Maronensuppe | **vegetarisch**
Zimt, Croûtons klein 7,90 €
groß 11,50 €

Süßkartoffel-Chili-Suppe | **vegan**
Räuchertofu, Kürbiskerne klein 7,90 €
groß 11,50 €

REINE GESCHMACKSSACHE*

Salat vom Buffet 16,90 €
zum Sattessen mit geröstetem Ciabatta

Geschmorte Kalbsschulter 29,90 €
Kartoffel-Senf-Püree, Aprikose,
Jus, Salat vom Buffet

Quinoa-Pilz-Risotto | **vegetarisch** 18,90 €
Kräuterpesto, Pinienkerne,
Feta, Kürbis, Salat vom Buffet

Lachsfilet 32,50 €
Thai-Curry, Kokosmilch,
Basmatireis, Salat vom Buffet

Gebratene Chorizo 16,90 €
karamelisierter Apfel, Balsamico-Zwiebeln
buttrige Schaumkartoffeln, Salat vom Buffet

Schwarzer Heilbutt 34,90 €
cremige Polenta, Beurre blanc,
Belugalinsen-Salat

Geschnetzeltes „Züricher Art“ 28,90 €
Filet vom Rind und Schwein,
Rösti, Salat vom Buffet

Bowl | **vegan** 19,90 €
Grünzeug, Garten allerlei,
Reis, Nüsse, „Tüddelkram“, Sesam

Maishähnchen 22,90 €
Sesamkruste, Curry-Mango,
Kartoffelrösti, Salat vom Buffet

Dreierlei Filets 32,90 €
zweierlei Saucen, Steakhouse Pommes,
Salat vom Buffet

Roastbeef 19,50 €
rosa gebraten, geröstetes
Knoblauch-Ciabatta, Balsamico-Zwiebeln,
frittierter Rucola, Parmesan, flambierte Feige

* Sollten Sie Ihren Salat als Vorspeise genießen
wollen, geben Sie kurz unserem Service-Personal
Bescheid, damit der Hauptgang entsprechend
zubereitet werden kann.

Zanderfilet 29,90 €

Oliven-Basilikum-Kartoffelstampf,
Knoblauchbutter, Salat vom Buffet

Feinschmecker-Schnitzel 21,90 €

Champignons in Rahm,
Kroketten, Salat vom Buffet

Waldpilz-Ravioli | **vegetarisch** 19,90 €

Trüffelschaum,
Parmesan, geröstete Pinienkerne,
Kirschtomaten, Salat vom Buffet

Hirtenkäse | **vegetarisch** 18,90 €

gebacken, asiatisches
Gemüsebett, Kräuterpesto,
Mangosalsa, Salat vom Buffet

Schweinefilet 28,90 €

Balsamico-Zwiebeln,
Dauphine-Kartoffeln,
Salat vom Buffet

VOM GRILL

T-Bonesteak | ca. 550 g 52,50 €

Entrecôte | ca. 200-220 g 29,90 €

Rumpsteak | ca. 200-220 g 28,90 €

Filetsteak | ca. 200-220 g 32,90 €

Tomahawk vom Rind | ca. 1,1 kg 84,90 €
für 2 Personen
Wartezeit mind. 30 Min.

Tomahawk vom Schwein | ca. 350-400 g 22,90 €
Dry aged

Lachsfilet 20,90 €

Riesengarnele | pro Stück 4,90 €

UND WAS DAZU?

Ofenkartoffel mit Sourcreme 5,50 €

Steakhouse Pommes 4,90 €

Rosmarinpommes 4,90 €

Süßkartoffelsticks 5,20 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,20 €

Kartoffelrösti 4,90 €

Kroketten 4,90 €

Knoblauchbrot 4,90 €

Pfannengemüse 5,90 €

Gebackene Zwiebeln 4,90 €

Champignons 4,90 €

Salat vom Buffet 7,90 €

Curry-Kräuterbutter 3,90 €

Trüffel-Mayonaise 3,90 €

Sauce Bernaise 3,90 €

Pfeffersauce 3,90 €

Champignonsauce 3,90 €

MMH UND MMMH

Crème Brûlée von der Tonkabohne 9,90 €

Pumpkin-Spice-Cheesecake 9,90 €

Karamel- Keksboden, Sanddornschaum,
Schoko-Chili-Sorbet

Spekulatiusmousse 9,90 €

Birnen-Zimt-Carpaccio, Honig,
geröstete Mandeln

Tri|logie bei -18°C 7,90 €

„Vanille-Geeister“ Espresso 6,50 €

ALS DIGESTIF SEHR ZU EMPFEHLEN

Durbacher Edelmarille | 2 cl 5,20 €

mit herrlichen Marillennoten,
feinem Rosen- und Holunderblütenduft.
Leichte Röst- und Marzipananklänge sind am
Gaumen zu spüren. Eine schöne, weiche Frucht-
süße rundet das Geschmackserlebnis ab.

Durbacher Edelhaselnuss | 2 cl 5,20 €

Die Haselnüsse werden
geröstet, zerkleinert und destilliert. Daraus
resultiert ein unheimlich intensiver Haselnuss-
und Karamellduft. Eine schöne Röst- und
Vanille-Aromatik ist am Gaumen zu spüren. Eine
leichte Süße rundet den perfekten Genuss ab.

Espresso Martini | 0,1l 10,90 €

doppelter Espresso,
Kahlua, Wodka



Lebensmittelunverträglichkeiten?
Dann fragen Sie unser Team nach Zusatzstoffen.