

Frischer Stangenspargel vom Spargelhof Dreyer in Damme

Der weiße Spargel aus Damme wird ohne Verwendung
von Schädlingsbekämpfungsmitteln,
rein biologisch angebaut!

Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Gartenkresse

G,B

€ 5,90

Weißer und grüner Spargel mit gekochtem Schinken und Parmesan-Hollandaise gratiniert dazu kleine Kartoffeln

C,G,2,5,10

€ 20,90

Portion frischer Spargel mit Kräuter-Hollandaise oder zerlassener Butter und kleinen Kartoffeln

Hollandaise: C,G; zerlassene Butter: G

Tagespreis

... dazu zweierlei Schinken
(italienischer Landschinken
und gekochter Schinken)

2,5,10

€ 7,90

... dazu Rinderfiletmedallion (ca. 100 g)

€ 12,90

... dazu ein paniertes Kalbsschnitzel

A,C,G

€ 6,90

... dazu zwei panierte Kalbsschnitzel

A,C,G

€ 12,90

... dazu gebratenes Lachsfilet

(ca. 150 g)

D

€ 12,90

Weinempfehlung

Grüner Veltliner QW Federspiel
Domäne Wachau, Österreich

Glas 0,1l € 4,30

Flasche 0,75l € 29,50

Weinwirtschafts Klassiker

Beef Tatar

mit gerösteten Pumpnickel
Trauben und Salatbouquet

A,D,I,J,2,4,5,7,8

€ 10,90

Kartoffelsuppe

mit Chorizo

G,I,2,5

€ 6,90



Thai-Kürbis-Kichererbsen-Curry

mit Falafel-Bratling

C,G,L,3,5,7

€ 14,90

Caesar's Salad

mit Bacon und Parmesan

A,C,G,D,J,2,5

€ 10,90

mit gebratenen Putenbruststreifen

A,C,G,J,D,2,5

€ 15,90



mit gebratenen Riesengarnelen

A,B,C,J,D,G,2,5

€ 16,90

mit gebratenen Pilzen

A,C,G,J,D

€ 14,90



Panierte Schnitzel vom Kalbsrücken

mit Bratkartoffeln, Speck
und Lauchzwiebeln

dazu ein kleiner Caesar's Salad

A,C,G,D,I,2,5

€ 20,90

Putenstreifen aus dem Wok

mit Tandoori-Kirschsauce,
knackigem Gemüse und Basmatireis

F,L,3,4

€ 16,90

Fisch und Krustentiere

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Zanderfilet

vom Hof Lintker in Hagen

D

€ 26,90

Filet vom Norwegischem Lachs

D

€ 18,90

Fünf Black Tiger Garnelen

B

€ 19,90

Kabeljaurückenmedallions

D

€ 23,90

„Low Carb“

Buntes Frühlingsgemüse
und kleiner Blattsalat
mit Himbeerdressing

G,I,J,L



“Asiatischer Art”

Shii-Take-Pilze, Kaiserschoten, Sprossen
Teriyakisauce und Basmatireis

A,F,3

“Pasta Style”

Spaghetti mit Basilikum Pesto,
Kirschtomaten, gehobeltem Parmesan
und gerösteten Pinienkernen

A,C,G,I,H

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
und Tomaten-Orangenbutter

G,L,3,5

Vom Grill

Kombinieren Sie nach Ihrem Geschmack

Maishähnchenbrust
mit Rosmarin gebraten

G

€ 16,90

Zwei Schweinerückenspieße ca. 220 g
mit Bacon

2,5,10

€ 17,90

Flanksteak ca. 220 g

-sehr zartes und mageres Fleisch aus
dem Bauchmuskel-

€ 25,90

Rib-Eye Steak aus Argentinien ca. 220 g

-aus der Hochrippe, mit aromatischem
Fettanteil-

€ 27,90

Rumpsteak aus Argentinien ca. 250 g

-aus dem Rinderrücken, bei uns ohne
Fett- und Sehnenanteil-

€ 28,90

„Low Carb“

Buntes Frühlingsgemüse
und kleiner Blattsalat
mit Himbeerdressing

G,I,J,L



“French Style”

Pommes Frites, Café-de-Paris-Butter
und kleiner Caesar's Salad

A,C,G,I,J,D,2,3,5

“Mediterraner Art”

Gebratenes Anti-Pasti-Gemüse,
Rosmarinkartoffeln
und Tomaten-Orangenbutter

G,L,3,5

Kleiner gemischter Salat

€ 4,90

Wahlweise mit:

Balsamico Dressing G,F,J,C,5,11,

Vinaigrette C,F,G,I,J,11

Himbeerdressing I,J,L