

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

Menü

Für alle die sich nicht
entscheiden möchten –
Unser Menü für entspanntes
Genießen

Kleine Tomaten-Avocadosuppe
mit gebratener Riesengarnele
B,I,5,7,8

~~~

**Minutensteak vom Rinderrücken**  
mit Cafe de paris Butter,  
Rosmarinkartoffeln und Blattsalaten  
G,J,10

~~~

Erdbeer-Lassi
mit Rosenwasser und Zitronensorbet
G,7,9

€ 26,90

Weinepmpfehlung

Pornfelder Rosé
Pfalz-Deutschland
Weingut Lukas Krauß

Der Pornfelder Rosé schimmert in einem glänzenden Lachsrot. In der Nase ist er schon vollfruchtig und es zeigen sich wunderschöne süße Erdbeertöne mit einem zarten Hauch exotischer Maracuja. Am Gaumen dann saftige Nuancen von Kirschen, roten Johannisbeeren und vollreifen Erdbeeren, ergänzt durch die erfrischende Säure. Ein eleganter frischer und saftiger Rosé für den Sommer.

Flasche € 31,00

0,2 l € 9,00

0,1 l € 4,50

Unsere Allergenkennzeichnung

- A – Gluten
- B – Krebstiere
- C – Eier
- D – Fisch
- E – Erdnüsse
- F – Soja
- G – Milch
- H – Schalenfrüchte
- I – Sellerie
- J – Senf
- K – Sesam
- L – Schwefeldioxid
- M – Lupine
- N – Weichtiere

Zusatzstoffe

- 1 – Phosphat
- 2 – Konservierungsstoffe
- 3 – Farbstoff
- 4 – Süßungsmittel
- 5 – Antioxidationsmittel
- 6 – Geschmacksverstärker
- 7 – Verdickungsmittel
- 8 – Säuerungsmittel
- 9 – Emulgator
- 10 – Stabilisator
- 11 – Geschwefelt
- 12 – Geschwärzt
- 13 – Gewachst
- 14 – Koffein
- 15 – Chinin
- 16 – Milcheiweiß
- 17 – Taurin