

Tafelfreuden im März

Zum Anstoßen: unsere Aperitif-Empfehlung

Crodino

der italienische Klassiker ohne Alkohol, fruchtig-würzig, auf Eis / 4,90 € Glas 0,1 l

Prosecco Millesimato Rose DOC / Zardetto, Prosecco

Prickelnde Freude im Glas, betört mit reifen roten Früchten und dezenten Blütennoten. Eleganter Rosé Prosecco mit feiner, langanhaltender Perlage. 4,90 € Glas 0,1 l / 25,50 € Flasche 0,75 l

Vorweg

Carpaccio „Classico“ dünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Olivenöl mariniert, getoppt mit Salaten der Saison / 14,50 €

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Knoblauch-Crouton a, c, 8 / 6,90 €

Kleiner Salat mit Nussdressing 3, 4, 5 oder Honigsenfdressing c, h, l, m / 4,90 €

Karamellisierter Ziegenkäse mit Mango-Chutney, auf Salatbouquet a, g, 8 / 9,90 €

Hauptgerichte

Großer Frühlingssalat mit Tranchen vom Rinderfilet und Parmesan-Spänen, Nussdressing, dazu Kräuterbaguette m, h, l / 18,90 €

Zanderfilet in Weißweinsauce auf sautiertem Mangold und Safranrisotto g, l, 8 / 26,50 €

Maispoularde, gefüllt mit getrüffelten Champignons an hausgemachten Frischkäse-Spinat-Ravioli a, c, g, 8 / 25,90 €

Unsere Weinempfehlung: ein herrlicher Rosé, der Lust auf mehr macht

*Cabernet Sauvignon Rosé trocken Qba / Weingut Alfons Ziegler, Pfalz
Ausdrucksvoller Rosé mit einem wunderbaren Duft nach Cassis, Himbeeren und Stachelbeeren. Im Geschmack frisch und fruchtig, mit einem cremigen Mundgefühl. Angebaut nach kontrolliert ökologischen Richtlinien, vegan. 6,30 € Glas 0,2 l / 23,90 € Flasche 0,75 l*

Klassische Rinderroulade

mit Rotkraut und Semmelklößen a, g, c / 18,90 €

Original Wiener Schnitzel (260 g)

aus der Kalbsoberschale, mit Preiselbeeren, dazu Pommes Frites und ein Salatbouquet a, c, m, l, h, 1 / 29,80 €

Schweinefilet im Speckmantel, mediterran gefüllt

an würzigem Tomaten-Sugo, dazu Zuckerschoten und Kartoffel-Wedges a, 1, 2, 3, 4, 15 / 24,90 €

Unsere Weinempfehlung: ein vollmundiger Roter mit Klasse

Spätburgunder trocken, Weingut Louis Klein, Mosel

Harmonischer Pinot Noir aus biologischem Anbau — ein typischer, klassischer Burgundertyp, angenehm weich. 7,30 € Glas 0,2 l / 26,90 € Flasche 0,75 l

Großer Frühlingsalat mit knusprigen Falafel

und Joghurt-Minz-Dip, Nussdressing, dazu Baguette a, h, 1, l, m, g / 16,90 €

Süßkartoffelcurry mit knusprigen Falafel (vegan) g, m, h, f, 8 / 16,90 €

Unsere Burger

im Brioche-Bun, mit Pommes Frites

- **XXL Bernsteinsee-Bacon-Cheese-Burger mit Double Beef** (2 x 180 g Rindfleisch), Käse, reichlich Bacon, Fleischtomate, Gewürzgurke, Salat, Zwiebelringe, BBQ-Soße, Senf, Mayonnaise 2, 3, 16, 18, l, m, g, h, a / 24,90 €
- **Bernsteinsee-Bacon-Burger** (180 g Rindfleisch), reichlich Bacon, Fleischtomate, Gewürzgurke, Salat, Zwiebelringe, BBQ-Soße, Senf, Mayonnaise 2, 3, 16, 18, l, m, g, h, a / 19,90 €
- **RAW NoBeef-Burger**
mit Rucola, Zwiebeln, Tomaten, Senf, Ketchup, veganer Hellmanns Mayo (vegan) 4, 8, 16, a, c, f, h, l, m, n / 18,90 €

Unsere Steaks

sous-vide gegart und für die perfekten Röstaromen im 800-Grad-Beefer veredelt,
inklusive 2 Beilagen nach Wahl und Kräuterbutter_g

- 300 g Rumpsteak von der deutschen Färse / 30,90 €
- 220 g Rumpsteak von der deutschen Färse / 27,90 €
- 200 g Straußenfilet vom niedersächsischen Strauß / 31,90 €
- 200 g Straußensteak vom niedersächsischen Strauß / 27,90 €
- 250 g Schweinefilet / 24,50 €

Beilagen: Kartoffel-Wedges, Pommes Frites, Ofenkartoffel mit Sourcream, Grillgemüse, gebackene Kirschtomaten

Weitere Dips nach Wahl: Sourcream _{4, c}, Aioli _g, Smokey-BBQ-Soße _{m, 1/} je 2,90 €

**Bitte sagt uns, wie ihr euer Steak (Rind, Strauß) genießen möchtet:
well done – medium – english**

Premium-Steaks aus Deutschland: erstklassige Qualität ohne weite Transportwege

Wir finden: Ein Steak muss nicht 12.000 Kilometer von Argentinien nach Deutschland reisen, bevor es hierzulande auf den Teller kommt. Das geht nur zu Lasten der Umwelt und heimischen Landwirtschaft. Deshalb setzen wir auf Premium-Steaks aus Deutschland.

Bei unseren Rumpsteaks haben wir uns bewusst für hochwertiges Fleisch von der Färse entschieden. Diese weiblichen Rinder vor dem ersten Kalben stammen aus lückenlos kontrollierter deutscher Herkunft mit tiergerechter Haltung. Auch die Schlachtung erfolgt in Deutschland. Unsere Steaks von der Färse überzeugen mit ihrem natürlich marmorierten Fleisch und optimalen Reifung – einfach ein Genuss.

Unser Straußenfleisch beziehen wir regional aus Schönewörde vom Familienbetrieb Straussig. Im Rahmen einer artgerechten Haltung leben die Tiere ganzjährig auf der Weide, und sie werden direkt auf dem Hof geschlachtet. Das Ergebnis ist ein außerordentlich zartes Straußenfleisch, das von Natur aus sehr fett- und cholesterinarm ist – mit wertvollen ungesättigten Fettsäuren und einem hohen Proteingehalt

Süßes Finale

Vanilleeis mit warmen Himbeeren

und Sahne c, g, h, l / 6,90 €

Chocolate Lava Cake

warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, an Vanillesoße a, c, g, f, 8 / 9,50 €

1 Kugel Stracciatella-Eis in Eierlikör

mit Sahne c, h, 1, 16 / 4.50 €

Unsere Digestif-Empfehlung: ein Edelbrand aus erlesenen Früchten

Feiner Williams Christ 40 % Vol. / Weingut Louis Klein, Mosel

3,90 € 2 cl

Alle Preise inkl. MwSt.

Liebe Gäste, bitte beachten Sie: die Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder die daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Lebensmittel enthalten sind. Unterschiede in Portionsgröße, Herstellungstechnologie und Quellen von Zutaten können die Angaben zu den einzelnen Produkten genauso beeinflussen wie regionale und saisonale Unterschiede. Produkt- und Rezepturänderungen sind möglich und werden regelmäßig aktualisiert. Die Auflistung der Hauptallergieauslöser ist nicht abschließend. Es gibt neben den bezeichneten noch anderen allergieauslösenden Stoffen. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Irrtümer und Druckfehler sind vorbehalten. a) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse, b) Krebstiere und -erzeugnisse, c) Eier und -erzeugnisse, d) Fische und -erzeugnisse, e) Erdnüsse und -erzeugnisse, f) Soja und -erzeugnisse, g) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose), h) Schalenfrüchte und -erzeugnisse, l) Sellerie und -erzeugnisse, m) Senferzeugnisse, n) Sesamsamen und -erzeugnisse, o) Schwefeldioxid und Sulfite, p) Lupinen und -erzeugnisse, r) Weichtiere und -erzeugnisse, 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoffen, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz, 16) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 18) mit Nitrat, 19) gentechnisch veränderter Rohstoff.



Jeden Freitag: Tapas-Party

Genießen und feiern wie in Spanien!

Buen provecho: Freut euch auf viele kleine Häppchen, die nach Urlaub schmecken

Brot & hausgemachte Aioli_g – so viel ihr mögt
Eingelegte Oliven & getrocknete Tomaten
Serano Schinken, dünn aufgeschnitten
Patatas Bravas mit roter Mojo-Soße
Knusprige Falafel in Honig-Minz-Dip_g
Albondigas (Fleischbällchen) in würziger Tomatensauce_{c, l}
Gabas pil pil (Garnelen in Knoblauchöl)
Gegrillter Bauchspeck, schön kross, mit Knoblauchbrot_{a, c, g}
1 Kugel Eis zum Dessert

Komplett nur 35 € p.P.

Salud!

Unsere spanischen Weinempfehlungen, perfekt für gesellige Abende

*Bodegas Monte Blanco, ¡OJO! Verdejo Rueda DO: fruchtig-frisch und unkompliziert
Saftiger und dennoch trockener Weißwein mit zartem Blütenduft und den Aromen
von sonnengereiften Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Helle Freude im Glas!*

*Rasgon Tempranillo Rotwein: fruchtbetont und lebendig
Aus dem sonnenverwöhnten Kastilien – La Macha. Trinkt sich angenehm samtig mit
etwas Restsüße. Begeistert mit Noten von Brombeere, Sauerkirsche, Pflaume,
getoastetem Holz und Vanille.*

Nur 5,80 € Glas 0,2 l / 19 € Flasche 0,75 l