



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta _a	klein 4,50 Euro / groß 6,00 Euro
Crostini / Schafskäse / Pesto / Rucola _a	klein 4,50 Euro / groß 6,00 Euro
Gemischte Antipasti _{g, l, f}	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
Spargelcremesuppe _{g, d} Spargel / Räucherlachs / Schnittlauch	9,50 Euro
Salatbowl Tomate / Gurke / Radieschen / rote Zwiebeln / Croûtons / Himbeerdressing	8,90 Euro
mit gegrillter Hähnchenbrust	14,90 Euro
Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz Limone / Kapern _{g, d}	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
Karamellierter Ziegenkäse Rhabarber-Chutney / Babyleafsalat / Thymian	12,50 Euro
Lauwarmer Burata Spargelsalat / Aioli / Brotchips _{a, c, g}	12,90 Euro
Paillard vom US Rumpsteak Black Angus Spargelsalat / Babyleafsalat / Aioli _c	18,50 Euro

Vegetarisch

Stangenspargel Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder flüssige Butter _{g, c}	klein 350g 15,50 Euro / groß 500 g 17,50 Euro
mit Kräuter-Babyleafsalat und Radieschen	klein 350g 20,90 Euro / groß 500 g 22,90 Euro
Bärlauchstampf _g karamellierte Kirschtomaten / Blattspinat / Burata	19,90 Euro



Spargel

Stangenspargel 350 g dazu Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder flüssige Butter _{c, g}	
mit Maispouardenbrust vom Lavasteingrill	22,70 Euro
mit Katenschinken (Schlachtere Thies Hemdingen)	23,40 Euro
mit Saibling	24,40 Euro
mit Kalbsschnitzel	26,00 Euro
mit US Rumpsteak Black Angus ca. 200 g vom Lavasteingrill	29,50 Euro

Fisch & Fleisch

Zanderfilet / Blattspinat / grobe Senfsauce / Bratkartoffeln _{d, g, j}	22,50 Euro
Saibling	23,90 Euro
Spargel-Risotto / karamellierte Kirschtomaten / Weißweinschaum	
Riesengarnelen 350g in der Schale für 1 Person	31,00 Euro
Riesengarnelen 700g in der Schale für 2 Personen	49,00 Euro
Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli _{a, b, c, g, i, j, n}	
Saltimbocca vom Schweinefilet	20,90 Euro
confierte Karotten / Rosmarinkartoffeln / Balsamico ₃	
Kalbsleber	21,50 Euro
Bärlauchstampf / karamellierte rote Zwiebeln / Kalbsjus / Balsamico ₃	
Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln _{a, c, g}	24,50 Euro
US Rumpsteak -Black Angus- vom Lavasteingrill ca. 270 g	31,50 Euro
Champignon-Zwiebel-Gemüse / Gratinkartoffeln / Kräuterbutter _g	



Heißer Stein -Garen Sie Ihr Fleisch selberständig nach Ihrem Geschmack-

bitte suchen Sie sich jeweils eine Gemüse- und Sättigungsbeilage sowie 2 Saucen/Dips aus

Thunfischsteak	25,50 Euro
Schweinefiletmedaillons	21,50 Euro
Maispouladenbrust	22,50 Euro
US Rumpsteak -Black Angus-	33,50 Euro

<i>Gemüsebeilagen</i>	<i>Sättigungsbeilagen</i>	<i>Saucen/Dips</i>
confierte Karotten	Bärlauchstampf	Aioli
Blattspinat	Gartinkartoffeln	Basilikumpesto ^h
Spargel-Ragout	Rosmarinkartoffeln	Kalbsjus
Champignon-Zwiebelgemüse	Pommes Frites	Weißwein-Schnittlauchsauc

Minni-Mäuse bis 12 Jahre

Tagespasta / Tomatensauce ^a	6,50 Euro
Hähnchen-Nuggets / Dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	7,90 Euro
Kinderschnitzel / Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo ^{a, c, g, i, j}	10,50 Euro

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen Rhabarber / Vanilleeis ^{a, c, g}	klein 6,30 Euro / groß 9,00 Euro
Brownie Himbeersorbet / Vanillesauce / Cashewkerne ^{a, c, g, h}	klein 5,95 Euro / groß 8,50 Euro
Vanille Creme Brûlée Basilikumeis / Mandelhippen ^{c, g, h}	klein 5,95 Euro / groß 8,50 Euro
Joghurt-Limonen-Creme im Glas ^{a, g} Amarettini / Erdbeeren	6,90 Euro
Pfirsich-Crumble frisch aus dem Ofen / Walnusseis ^{a, c, g}	klein 5,95 Euro / groß 8,50 Euro
Dessert-Variation ^{a, c, g}	12,90 Euro



Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel	4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt	6	geschwärzt
7	mit Phosphat	8	mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9	koffeinhaltig	10	chininhaltig
11	mit Süßungsmittel	13	gewachst

Deklarationspflichtige Allergene

a	Glutenhaltiges Getreide	b	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
c	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	d	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
e	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Erzeugnisse	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene
g	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	h	Schalenfrüchte
i	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	j	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
k	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	l	Schwefeldioxid und Sulphite
m	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	n	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse