



Unsere Empfehlung!

Grünkohl

Kasselernackeln / Kohlwurst / geräucherte Schweinebacke / Bratkartoffeln

j
20,50 Euro

Krosser Schweinebauch „Sous vide gegart“

Steckrübenmousse / Dunkelbiersauce / Bratkartoffeln

g, i, j
19,90 Euro

Argentinisches Rib Eye ca. 250 g

Bohnen-Ragout / Pastinakenpüree / geröstete Kartoffeln / Kalbsjus

g, i, j
24,50 Euro

Unsere Weinempfehlung!

2017 Syrah Cicogna, Veneto -Weingut Cavazza-

0,2l 12,50 € / 0,5l 28,00 € / 0,75l 37,90 €



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta _a	klein 5,00 Euro / groß 6,50 Euro
Crostini / Schafskäse / Pesto / Rucola _a	klein 5,30 Euro / groß 6,80 Euro
Gemischte Antipasti _{g, l, f}	klein 7,40 Euro / groß 11,00 Euro
Kartoffel-Parmesanschaumsuppe Trüffelöl / Seranoschinken _{g, i}	8,00 Euro
Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz Limonen / Kapern _{g, d}	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
Gebratene und gefüllte Calamarettis Zucchini / Pinienkerne / rote Paparikacreme _{d, g}	11,50 Euro
Ziegenkäse Kürbiskerne / Feldsalat / Feigensenf / gebratene Thymiankartoffeln _g	12,50 Euro
Carpaccio vom Rind Champignon / Parmesan / Balsamico / Rucola _{g, l}	13,50 Euro

Pasta / Vegetarisch

Weißwein-Risotto Kirschtomaten-Sugo / glasierter Feldsalat / gehobelter Parmesan _{a, g, i}	klein 14,90 Euro / groß 19,50 Euro
Tagliatelle Garnelen / Rucolapesto / Pinienkerne / getrocknete Tomaten / Parmesan _{b, g, h}	klein 17,50 Euro / groß 22,50 Euro



Fisch & Fleisch

Lachsforellenfilet gefüllt mit Parmesan und Basilikum	23,50 Euro
gegrillte Zucchini / Gnocchi / Limonen-Buttersauce _{d, g, i}	
Seeteufelfilet	klein 20,90 Euro / 28,50 Euro
Feldsalat-Risotto / Weißwein-Kirschtomaten-Sugo _{d, f, g, h}	
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}	
Kalbsleber gebraten	21,90 Euro
Apfelscheiben / Rotweinzwiebeln / Kartoffel-Knusperpüree _{g, i}	
Ente „kross aus dem Ofen“	23,50 Euro
Apfel-Rotkohl / Serviettenknödel / Jus / Quitten _{a, c, g, i}	
Wiener Kalbsschnitzel	klein 18,40 Euro / groß 24,50 Euro
Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln _{a, c, g, i, j}	
Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g	21,90 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter _g	
Hirschkarree	klein 21,90 Euro / groß 27,50 Euro
Selleriepüree / glasierter Spitzkohl / Kräutersaitlinge / Preiselbeeren _g	



Burger & Co

Currywurst ^a Von der Landschlachtere Thies mit hausgemachter Currysauce und dicken Pommes	12,00 Euro
Beef Burger „Deutsche Färsé“ ^{a, c, g} 200 g mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Cheddarkäse und Cocktailsauce	14,00 Euro
Lachs Burger ^{a, c, d, g} gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabicreme und Aioli	15,50 Euro
Beilagen	
Dicke Pommes -Portion- ^a	4,50 Euro
Süßkartoffel Pommes – Portion- ^a	5,00 Euro
Orangen-Aioli -Portion- ^{c, g}	3,00 Euro

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

Tiramisu a, c, g	6,50 Euro
Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen eingelegte Orangen / Muskatteis a, c, g	klein 6,80 Euro / groß 9,00 Euro
Kleiner Karottenkuchen karamellierte Banane / kräftiges Schokoladeneis a, c, g,	8,50 Euro
Dessert-Variation a, c, g, h	12,90 Euro
Hausgemachtes Eis und Sorbet a, c, g, h Joghurteis, Karamelleis, Sambucaeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet	3,00 Euro

Grappa

Grappa Riserva (Magnumflasche) 2cl 5,30 Euro

Brände

Calvados „Hors D'Age“ 10 Jahre 2cl 6,70 Euro

Obstdestillate der Manufaktur Geiger

Birne / Mirabelle / Kirsch / Apfel 2cl 7,00 Euro

Portwein

Portwein Niepoort Tawny 3 Jahre 2cl 4,00 Euro

Obstbrände aus dem Alten Land

Willis Vermächtnis Birne 2cl 5,70 Euro

Willis Vermächtnis Honig 2cl 5,70 Euro

Kaffeespezialitäten J.J. Darboven

Kaffee Crema 9	2,90 Euro	Cappuccino 9, g	3,50 Euro
Latte Macchiato 9, g	3,60 Euro	Milchkaffee 9, g	3,50 Euro
Espresso 9	2,90 Euro	Espresso doppelt 9	4,40 Euro
Espresso-Macchiato 9, g	3,20 Euro	Heiße Schokolade g	3,00 Euro
Eilles Tee im Diamantbeutel Rhoibush Vanille / Kräuter-Apfel / Darjeeling 9 / Pfefferminz		3,00 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	f	Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
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