



## *Vorspeisen & Antipasti*

<b>Bruschetta</b> <sub>a</sub>	klein 5,00 Euro / groß 6,50 Euro
<b>Crostini</b> / Schafskäse / Pesto / Rucola <sub>a</sub>	klein 5,30 Euro / groß 6,80 Euro
<b>Gemischte Antipasti</b> <sub>g, l, f</sub>	klein 7,40 Euro / groß 11,00 Euro
<b>Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Schnittlauch</b> <sub>g</sub>	8,90 Euro
<b>Bunter Blattsalat</b> Schafskäse / Tomate / Paprika / Gurke / Radieschen / Sprossen <sub>g</sub>	9,50 Euro
<b>Vitello tonnato</b> vom gebratenen Kalbstafelspitz Limone / Kapern <sub>g, d</sub>	klein 6,90 Euro / groß 10,50 Euro
<b>Crespelle mit grünem Spargel</b> Creme Fraîche / Babyleaf Salat <sub>g</sub>	9,90 Euro
<b>mit Seranoschinken</b>	12,90 Euro
<b>Sizilianischer Tomatenbrotsalat</b> gebratene Gambas / Rucola / Balsamico / Oliven / Basilikumpesto / gehobelter Parmesan <sub>a, b, h, g, i, 5</sub>	klein 13,50 Euro / groß 17,50 Euro

## *Spargel*

<b>Stangenspargel</b> Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder flüssige Butter <sub>c, g</sub>	klein 350 g 17,00 Euro / groß 500 g 19,50 Euro
<b>mit Kräuter-Babyleafsalat und Radieschen</b>	klein 350 g 21,40 Euro / groß 500 g 23,90 Euro

<b>Stangenspargel</b> 350g vom Hof Schümann Hasenmoor dazu Salzkartoffeln / Sauce Hollandaise oder flüssige Butter <sub>c, g</sub>	
mit Maispoulardenbrust vom Lavasteingrill	25,50 Euro
mit Katenschinken (Schlachtere Thies Hemdingen)	27,00 Euro
mit Lachsfilet	24,40 Euro
mit Kalbsschnitzel	29,50 Euro
mit Kalbsfiletmedaillons	32,50 Euro

### **Unsere Weinempfehlung zum Spargel, Garnelen und Risotto**

2022 Der Sommer trocken 0,2l 7,30 Euro / 0,5l 17,00 Euro / 0,75l 24,50 Euro

Weingut Margarethenhof Nicolas Weber, Ayl

Der Sommer Cuvée ist ausdrucksstark, anregend, charmant, freundlich und ein bisschen verspielt wie die Farbe Pink. Der Elbling gibt ihm das Selbstbewusstsein, der Rivaner die Sinnlichkeit und der Sauvignon Blanc lässt dich ins Schwärmen kommen.



## *Pasta / Vegetarisch*

<b>Tagliatelle</b>	20,50 Euro
Garnelen / Bärlauchpesto / Kirschtomaten <sub>b, g, h</sub>	
<b>Spargelrisotto</b>	18,90 Euro
Kräutersalat / Radieschen / Parmesan / Weißweinschaum <sub>g</sub>	
<b>mit Zanderfilet</b>	26,50 Euro

## *Fisch & Fleisch*

<b>Zanderfilet „kross gebraten“</b>	20,50 Euro
Grüne Bohnen / Olivenstampf / Ofentomate <sub>d, g, i</sub>	
<b>Dorschfilet</b>	28,50 Euro
Spargelragout mit Estragon und Tomaten / kleine Röstkartoffeln <sub>d, g, i</sub>	
<b>Riesengarnelen 350g in der Schale für 1 Person</b>	31,00 Euro
<b>Riesengarnelen 700g in der Schale für 2 Personen</b>	49,00 Euro
Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli <sub>a, b, c, g, i, j, n</sub>	
<b>Wiener Kalbsschnitzel</b>	klein 18,40 Euro / groß 24,50 Euro
Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln <sub>a, c, g, i, j</sub>	
<b>Lammhüfte „rosa gebraten“</b>	24,90 Euro
Bärlauch-Risotto / Grüner Spargel / Parmesan <sub>g, i</sub>	
<b>Hirschrücken „rosa“</b>	28,50 Euro
Kräutersaitlinge / Kartoffelkrapfen / Frühlingslauch <sub>g</sub>	
<b>Argentinisches Rinderhüftsteak ca. 250 g</b>	21,90 Euro
oder	
<b>Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g</b>	28,50 Euro
Beilagen zu den Steaks: Champignon-Zwiebelgemüse / Bratkartoffeln / Kräuterbutter <sub>g</sub>	



## *Burger & Co*

<b>Currywurst</b> <sub>a</sub> Von der Landschlachtere Thies mit hausgemachter Currysauce und dicken Pommes	12,00 Euro
<b>Beef Burger „Deutsche Färsch“</b> <sub>a, c, g</sub> 200 g mit Salat, Tomate, Gurke, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar-Käse und Cocktailsauce	14,50 Euro
<b>Lachs Burger</b> <sub>a, c, d, g</sub> gegrillte Lachstranchen, Tomaten, Rucola, Wasabikreme und Aioli	17,50 Euro
<b>Beilagen</b>	
<b>Dicke Pommes -Portion-</b> <sub>a</sub>	4,50 Euro
<b>Süßkartoffel Pommes – Portion-</b> <sub>a</sub>	5,00 Euro
<b>Orangen-Aioli -Portion-</b> <sub>c, g</sub>	3,00 Euro

---

## *Minni-Mäuse bis 12 Jahre*

<b>Tagespasta / Tomatensauce</b> <sub>a</sub>	6,50 Euro
<b>Hähnchen-Nuggets / Dicke Pommes / Ketchup / Mayo</b> <sub>a, c, g, i, j</sub>	7,90 Euro
<b>Kinderschnitzel / Karotten / dicke Pommes / Ketchup / Mayo</b> <sub>a, c, g, i, j</sub>	10,50 Euro



## *Dessert*

<b>Tiramisu</b> a, c, g	6,50 Euro
<b>Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen</b>	klein 6,80 Euro / groß 9,00 Euro
Erdbeersorbet a, c, g	
<b>Brownie</b>	7,50 Euro
hausgemachtes Toffee-Eis / Salz-Karamel a, c, g,	
<b>Quarkschaum</b>	8,00 Euro
Erdbeer-Rhabarber-Ragout / Mandelhippe a, c, g	
<b>Dessert-Variation</b> a, c, g, h	12,90 Euro
<b>Hausgemachtes Eis und Sorbet</b> a, c, g, h	3,50 Euro
Joghurteis, Karamelleis, Sambucaeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Mangosorbet	
<b>Mövenpick Eis</b>	2,50 Euro
Vanilleeis, weitere Sorten auf Anfrage	

## *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*

<b>Kaffee Crema</b> 9	2,90 Euro	<b>Cappuccino</b> 9, g	3,80 Euro
<b>Latte Macchiato</b> 9, g	3,90 Euro	<b>Milchkaffee</b> 9, g	3,80 Euro
<b>Espresso</b> 9	2,90 Euro	<b>Espresso doppelt</b> 9	4,40 Euro
<b>Espresso-Macchiato</b> 9, g	3,40 Euro	<b>Heiße Schokolade</b> g	3,00 Euro
<b>Eilles Tee</b> 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 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