


Kleine Salate

Gemischte Blattsalate mit „Wellington“ - Hausdressing	€ 6,20
Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill und Zitrone	€ 6,50
Feldsalat mit Dijon-Senf dressing, krossem Speck und gehacktem Ei	€ 6,90
Ceasars Salad mit Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 6,90

Vorspeisen

Mariniertes Rinderfiletcarpaccio vom Husumer Rind mit gehobeltem Parmesan	€ 13,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Spinatsalat, Rosmarinhonig und hausgemachter Quittenmarmelade	€ 11,90
 Mariniertes Thunfisch-Tatar mit Soja-Fenchelsalat, Wasabi- Mayonnaise, Sesam und gerösteten Cashewkernen	€ 14,50
Bruschetta Italiana geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum	€ 6,90


Suppen

Rustikale Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran	€ 6,90
Tomatensuppe mit Sauerrahm und frischem Basilikum	€ 6,50
Wellington „Tafelspitzeintopf“ mit Gemüse und Kartoffeln	€ 8,50

Elsässer Flammkuchen

mit Zwiebeln und Speck*	€ 8,90
mit Ziegengouda und Tiroler Schinken*	€ 9,90
mit Camembert* und Preiselbeeren*	€ 9,90
mit geschmortem Gemüse, Oliven und gehobeltem Parmesan	€ 9,90
mit Räucherlachs, Blattspinat und Tomaten	€ 10,90

Salate

Ceasars Salad mit Maispouardenbrust, Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 13,90
Ceasars Salad mit gebratenen Garnelen Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 14,90
 Rucolasalat mit rosa gegrilltem Rinderfilet Dijon-Senf dressing, Kirschtomaten und Mangospalten	€ 14,50
Salat „Wellington“ mit gebratener Maispouardenbrust, Balsamicodressing, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und krossem Speck*	€ 13,90

Steaks vom Lavasteingrill

Hereford Rind aus Uruguay

Hereford Rind: extensive Weidehaltung auf den Pampas Südamerikas

Rumpsteak 200g	€ 20,90
Rumpsteak 250g	€ 24,90
Filetsteak 180g	€ 26,90
Filetsteak 250g	€ 32,90
Entrecôte 300g	€ 27,90

„Jan Bull“ – Dry Aged Premium Beef

am Knochen über Buchenholzspänen gereift

Entrecôte 300g	€ 36,90
Rumpsteak 250g	€ 33,90

Von Hof und Wiese

Lammrücken 200g	€ 25,90
Maispouardenbrust 200g	€ 16,90

Zu den Gerichten vom Lavasteingrill servieren wir wahlweise zwei Beilagen und eine Sauce bzw. Dip

<i>Pommes Frites</i>	<i>Karottengemüse</i>	<i>Pfefferrahmsauce</i>
<i>Bratkartoffeln</i>	<i>Gemischtes Saisongemüse</i>	<i>Sauce Béarnaise</i>
<i>Kartoffelgratin</i>	<i>Champignon - Zwiebelgemüse</i>	<i>Kräuterbutter</i>
<i>Wellington Röstkartoffeln</i>	<i>Speckbohnen</i>	<i>Mango-Tomatenchutney</i>
<i>Baked Potatoe mit Sour Cream</i>	<i>Frischer Blattspinat</i>	
	<i>Mediterranes Pfannengemüse</i>	

zusätzliche Beilagen	€ 3,50
zusätzliche Saucen	€ 2,00

Gerichte ab zwei Personen

Auf Wunsch servieren wir Ihnen die Gerichte auch für mehr als zwei Personen

Chateaubriand „Wellington“ <i>im Ganzen gebratenes Rinderfilet, 400g, am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise, gebratenen Rahmchampignons, Speckbohnen* und Bratkartoffeln</i>	pro Person	€ 28,50
--	------------	---------

 Rare gegrilltes Thunfischfilet <i>im Ganzen tranchiert, 400g, mit Teriyakisauce, Wokgemüse und Sesamreis</i>	pro Person	€ 26,90
--	------------	---------

Aus der Pfanne

Original Schweizer Cordon Bleu <i>mit zartem Kochschinken*, Bergkäse, Preiselbeermarmelade*, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat</i>	€ 20,90
Iberico-Schweinenacken 250g <i>mit Dattel-Orangensalsa, Mandel-Brokkolie und Röstkartoffeln</i>	€ 19,90
„Wellington“- Rinderfiletgeschnetzeltes <i>mit Bourbonrahmsauce, Champignons, Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrösti</i>	€ 18,90

„Wellington“ – Klassiker

Roastbeef kalt, rosa gebraten € 19,50
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und kleinem Salat*

Berliner Kalbsleber € 17,90
mit gebratenem Apfel - Zwiebelgemüse und Kartoffelpüree

 Geschmorter Tafelspitz € 18,50
mit Meerrettichsauce, Apfel-Meerrettich, Blattspinat und Petersilienkartoffeln

 Halbes Butterhuhn vom Schönmoorer Hof € 24,90
mit Apfel-Calvadosauce, Karottengemüse und Süßkartoffelpommes

Vegetarisch

Gemüsecurry € 13,50
mit Kokos und Sesam-Basmatireis

Pikante Burrata-Ravioli € 15,90
mit Olivenöl, geschmolzenen Tomaten und frischem Basilikum

Fisch-und Krustentiergerichte

Gebratener Tagesfisch *(bitte fragen Sie unseren Service)*

Spaghetti Garnelen € 14,90
in pikanter Tomatensauce, mit Kräutern und Kirschtomaten

 Gebratenes Fjord-Lachsfilet € 22,90
mit Riesling-Orangensauce, grünem Spargel, Kirschtomaten und wildem Reis

In der Pfanne gebratene Garnelen € 24,50
mit Olivenöl, verschiedenen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauchbaguette und kleinem Beilagensalat*

Burger und Barbecue

Hamburger* € 12,90
*200g Beef, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Pommes Frites
(auf Wunsch auch als Cheeseburger)*

„Wellington“-Burger* € 13,50
200g Beef, Spiegelei, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Pommes Frites

Spare Ribs 500g, wahlweise mit Honey – oder Barbecuemarinade € 16,90
vom Susländer Landschwein, mit Beilagensalat und Pommes Frites

Desserts

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis € 6,90

Wellington-Früchtespieß mit Valrhona Schokoladensauce und Vanilleeis € 7,90

Crème Brûlée mit Beerenkompott € 6,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Vanilleeis, Preiselbeeren und Apfelkompott € 9,50

Testen Sie auch unser Mövenpickeis 1 Kugel € 2,70

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet und Karamelleis

* Liebe Gäste,

einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe, welche deklarierungspflichtig sind. Bitte sprechen Sie uns an.