





Kleine Salate

Gemischte Blattsalate mit „Wellington“- Hausdressing	€ 6,20
Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill und Zitrone	€ 6,50
 Rucolasalat mit gezupftem Büffelmozzarella und pikantem Tomatenchutney	€ 7,90
Ceasars Salad mit Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 6,90

Vorspeisen

Mariniertes Rinderfiletcarpaccio vom Husumer Rind mit gehobeltem Parmesan	€ 13,90
Gratinierter Ziegenkäse mit Rucola, Rosmarinhonig und pikantem Tomatenchutney	€ 11,90
 Vitello Tartufo mit gehobeltem Sommertrüffel, Baumkapern und geschmorten Tomaten	€ 14,90
Bruschetta Italiana geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum	€ 6,90


Suppen

 Karotten-Ingwersuppe mit knusprigen Süßkartoffelchips	€ 6,90
Tomatensuppe mit Sauerrahm und frischem Basilikum	€ 6,50
 Pikante Kokos-Limonensuppe mit rotem Curry, Poularde und Wokgemüse	€ 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-Senfdressing, Kirschtomaten, Avocado 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

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Wellington Röstkartoffeln

Baked Potatoe mit Sour Cream

Süßkartoffelpommes



Vichykarotten

Gemischtes Saisongemüse

Champignon - Zwiebelgemüse

Speckbohnen

Frischer Blattspinat

Mediterranes Pfannengemüse

Pfefferrahmsauce

Sauce Béarnaise

Kräuterbutter

Mango-Tomatenchutney

Salsa Verde



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“

pro Person

€ 28,50

im Ganzen gebratenes Rinderfilet, 400g, am Tisch tranchiert, mit Sauce Béarnaise, gebratenen Rahmchampignons, Speckbohnen* und Bratkartoffeln

Barbecue von der Meeräsche

pro Person

€ 26,90

im Ganzen gegrillt

mit verschiedenen Dips, Salaten, Knoblauchbrot und gefüllter Ofenkartoffel

Aus der Pfanne

Kalbs-Cordon Bleu

€ 20,90

mit zartem Kochschinken*, Camembert, Preiselbeermarmelade*, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat

Tagliata vom Iberico-Schweine-Secreto 250g

€ 19,90

mit Pflaumenchutney, geschmorter Paprika und Parmesan-Polenta

„Wellington“- Rinderfiletgeschnetzeltes


€ 18,90

mit Bourbonrahmsauce, Champignons, Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrösti

„Wellington“ – Klassiker

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

Berliner Kalbsleber € 17,90
mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree

 Geschmorter Milchkalbshaxenbraten € 18,50
mit Schmorzwiebelsauce und Kichererbsenpüree

 Marinertes Tandorihuhn € 19,90
in Joghurt, Limette und Tandori marinierte Pouladenbrust mit gebratener Mango, grünem Spargel und Reis

Vegetarisch

 Reisbandnudeln € 13,50
mit Teriyakisauce, Wokgemüse, gerösteten Cashewkernen und Koriander

Pikante Burrata-Ravioli € 15,90
mit toscanischem 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 Safransauce, jungem Spinat und Kartoffel-Olivenpüree

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 Barbecue marinade € 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.