






## Kleine Salate

Gemischte Blattsalate mit „Wellington“-Hausdressing	€ 6,20
Gurkensalat mit Sauerrahm, Dill und Zitrone	€ 6,50
 Feldsalat mit Dijon-Senfdressing, gehacktem Ei und krossem Speck	€ 7,90
Ceasars Salad mit Mandeldressing*, gerösteten Croûtons und Parmesan	€ 6,90

## Vorspeisen

Mariniertes Rinderfiletcarpaccio vom Husumer Rind mit gehobeltem Parmesan	€ 13,90
 Gratiniertes Ziegenkäse mit Baby-Spinatsalat, und Rosmarin-Birnencoulis	€ 11,90
 Nordsee-Krabben-Rührei mit gebratenem Kastenbrot, Tomaten-Estragon-Butter und Feldsalat	€ 14,90
Bruschetta Italiana geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln und frischem Basilikum	€ 6,90

## Suppen

 Passierte Kartoffelsuppe mit krossem Speck und Croutons	€ 6,90
Tomatensuppe mit Sauerrahm und frischem Basilikum	€ 6,50
 Petersilienwurzelsuppe mit Backpflaumen und gebratener Jacobsmuschel	€ 8,90

## 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	€ 15,90
Feldsalat mit confiertem Entenfleisch Preiselbeerdressing und karamelierten Apfelspalten und gerösteten Pinienkernen	€ 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
Maispoulardenbrust 200g	€ 16,90


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

<i>Pommes Frites</i>	<i>Vichykarotten</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>Süßkartoffelpommes</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
 Rotwildrücken aus dem Ofen <i>im Ganzen tranchiert (400g) mit Wacholdersauce, Speck-Rosenkohl, gefülltem Preiselbeerapfel und Selleriepüree</i>	pro Person	€ 29,90

### Aus der Pfanne

Kalbs-Cordon Bleu <i>mit zartem Kochschinken*, Camembert, Preiselbeermarmelade*, Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat</i>	€ 21,90
Gegrilltes Duroc-Schweinerückensteak 250g <i>mit Pflaumenchutney, geschmorter Paprika und Parmesan-Polenta</i>	€ 19,90
„Wellington“- Rinderfiletgeschnetzeltes <i>mit Bourbonrahmsauce, Champignons, Zwiebeln und knusprigem Kartoffelrösti</i>	€ 19,50

## „Wellington“ – Klassiker

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

Berliner Kalbsleber € 18,50  
*mit Röstzwiebeln, Apfelkompott und Kartoffelpüree*

 Geschmorte Rinderroulade € 18,50  
*mit Bratensauce, Speckbohnen und Petersilienkartoffeln*

 Halbe Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof € 24,90  
*mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

## Vegetarisch

Gemüsecurry € 13,50  
*mit Kokos, gerösteten Cashewkernen, Koriander und Sesam-Basmatireis*

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 € 15,90  
*in pikanter Tomatensauce, mit Kräutern und Kirschtomaten*

 Gebratenes See-Saiblingsfilet € 22,90  
*mit Estragonsauce, sautiertem Blattspinat und Kartoffel- Meerrettich-Püree*

In der Pfanne gebratene Garnelen € 26,50  
*mit Olivenöl, verschiedenen Kräutern, Zwiebeln, Knoblauchbaguette\* und kleinem Beilagensalat*

## Burger und Barbecue

Hamburger\* € 13,50  
*200g Beef, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Pommes Frites  
(auf Wunsch auch als Cheeseburger)*

„Wellington“-Burger\* € 13,90  
*200g Beef, Spiegelei, Speck, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Pommes Frites*

Spare Ribs 500g, wahlweise mit Honey – oder Barbecue marinade € 17,50  
*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 € 9,90

**Testen Sie auch unser Mövenpickeis** 1 Kugel € 2,90  
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss, Zitronensorbet und Karamelleis

\* Liebe Gäste,  
einige unserer Speisen enthalten Zusatzstoffe, welche deklarierungspflichtig sind. Bitte sprechen Sie uns an.