

VORSPEISEN / STARTERS

-Gemischte mediterrane Vorspeisen-

Gebratene Chilligarnelen, mariniertes Sainte Maure Ziegenkäse, Serranoschinken, gegrillte Auberginen und Zucchini, eingelegte Oliven und Kapernäpfel^{1,2,14,9}

Pro Person € 12,-

-Mixed mediterranean starter platter-

Fried chili king prawns, marinated sainte maure goat cheese, Serrano ham, grilled aubergine and zucchini, pickled olives and capers^{1,2,14,9}

Per person € 12,-


Carpaccio von Rind und Garnele an Feldsalat in Honig-Thymiandressing und Parmesan

Beef and prawn carpaccio upon corn salad in honey- thyme dressing with parmesan

€ 14,00

Gebratene, marinierte Jakobsmuscheln an Salat von Kichererbsen, getrockneten Tomaten und Kreuzkümmel

Fried, marinated scallops upon chickpea salad, dried tomatoes and cumin

€ 15,00 

Gebackener Schafskäse an Kürbis-Senfsaatchutney und mariniertem Radicchio

Baked sheep's milk cheese upon pumpkin-mustard seed chutney and marinated radicchio

€ 11,00  

Tellersülze vom Spanferkel mit Gewürzen, Rote Beete und Wachtelei

Suckling pig in aspic with herbs, beetroot and quail's egg

€ 12,00


vegetarisch / vegetarian





healthy options



SUPPEN / SOUPS

Blumenkohl-Vanilleschaumsuppe mit Schinkengrissini Cauliflower- vanilla froth soup with a ham breadstick	€ 7,00
Kalbsconsommé mit Gemüse und Kräutercrêpestreifen Veal consommé with vegetables and herb crêpe stripes	€ 6,00
Französische Zwiebelsuppe mit Kräutern der Provence Onion soup French style with Herbs de Provence	€ 7,00 

PASTA & ZWISCHENGERICHTE / PASTA & ENTREMETS

Risotto „Noir“ mit halbem Hummerschwanz und Curryschaum Risotto “Noir” with half of a lobsters tail and curry froth	€ 17,00
Tagliarini mit Miesmuscheln und Riesengarnelen in Tomaten-Estragonsoße Tagliarini with mussels and king prawns in tomato-tarragon sauce	€ 15,00
Steinpilzgnocchi mit Salbei und Blattspinat in Weißweinrahm Wild mushroom gnocchi with sage and baby leaf spinach in white wine cream sauce	€ 14,00  


HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

**„Norddeutsche Fischspezialität“: Ganze Scholle gebraten, mit Büsumer Krabben,¹⁴
Dillrahm⁹, Salzkartoffeln und Gurkensalat** € 22,00

„Northern German fish specialty“: A whole fried plaice with Büsumer crabs¹⁴ on dill cream⁹,
boiled potatoes and cucumber salad

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten an gegrillter Paprika und Chorizo-Kartoffelpüree € 19,00
Fried cod upon grilled bell pepper and mash potatoes with chorizo

Gebackene Sardinen mit Speck, Mais, Kumato-Tomaten, Datteln und Rosmarinbrötchen € 18,00
Baked sardines with bacon, sweet corn, Kumato tomatoes, dates and rosemary bread rolls

**„Bretonischer Meeresfrüchteintopf“ mit Hummer, Garnele, Jakobsmuschel,
Miesmuscheln, Kartoffeln und Gemüse** € 26,00 
Shellfish stew with lobster, prawns, scallops, mussels, potatoes and vegetables

Rumpsteak mit Sauce, „Café de Paris“ auf Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln € 23,50
Rump steak with sauce, „Café de Paris“ on root vegetables and rosemary potatoes

Rinderfilet unter der Chili-Ingwer-Kruste⁹ auf Caponatagemüse mit Röstkartoffeln⁹ € 24,50
Filet of beef with chili-ginger crackling⁹ on caponata vegetable and pan fried potatoes⁹

**Gebackene Perlhuhnbrust mit Taleggio und getrockneten Tomaten
auf Beluga-Linseneintopf** € 19,00
Baked guinea fowl with Taleggio and dried tomatoes upon black lentil stew

**Rosa gebratenen Entenbrust auf Orangenjus mit Karottennudeln
und Pinienkern-Rosinenreis** € 21,00
Duck breast medium rare upon orange gravy with carrot pasta and pine nut-raisin rice

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

**Gebratene Kalbsleber an Speck-Rosmarinjus mit Apfelkompott
und Kartoffel-Röstzwiebelstampf** € 20,00


Fried veal's liver upon bacon- rosemary gravey with stewed apple and fried onion-mash potato

„Osso Bucco“ vom Lamm mit Schmorgemüse und gebackener Polenta € 20,00

Cross-cut lamb shank with braised vegetables and baked polenta

**Hirschkeule in Barbera geschmort mit Trauben-Orangenchutney, Rosenkohlblättern
und Kräuterkrusteln** € 22,00

Haunch of venison braised in Barbera with grape-orange chutney, Brussels sprout leaves
and potato-herb croquettes

**Scheiben vom gekochten Kalbstafelspitz im Wurzelsud, frisch geriebener Meerrettich
und Salzkartoffeln** € 19,00 

Slices of prime boiled veal in carrot stock, grated horseradish and boiled potatoes

**unser Klassiker am Tisch tranchiert
-ab 2 Personen- (Dauer ca. 30 min)**

**Rinderrücken aus dem Ofen in Wildkräutern gebraten
serviert mit Sauce „Café de Paris“
mediterranean Gemüseauswahl und Röstkartoffeln**

pro Person 26,-

our classic carved at the table

-min. 2 people- (ca. 30 minutes duration)

Sirloin of beef oven roasted with wild herbs, sauce „Café de Paris“
Mediterranean vegetables and roasted potatoes

Per person 26,-€

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung

All prices inclusive tax and service

DESSERT

Apfelstrudel mit Macadamianüssen und Vanille-Whiskeyeis Apple strudel with macadamia nuts and vanilla-whisky ice cream	€ 9,00
Schokoladen-Crème brûlée mit Mandarinen-Anis-Sorbet Chocolate Crème brûlée with tangerine-aniseed-sorbet	€ 9,00
Mohnküchlein mit Rosinenschmand und Marzipaneis Poppy seed cake with raisin-sour cream and marzipan ice cream	€ 7,00
Geeiste Moccapralinen mit einem Espresso serviert Iced Mocha pralines served with an Espresso	€ 5,00

KAFFEE / COFFEE

Café Crème ¹⁰	
- Tasse / cup	€ 2,90
- Kännchen / small pot	€ 4,10
Espresso ¹⁰	€ 2,90
Doppelter Espresso ¹⁰	€ 4,10
Espresso Macchiato ¹⁰	€ 3,10

Cappuccino ¹⁰	€ 3,20
Milchkaffee / Café au Lait ¹⁰	€ 3,60
Latte Macchiato ¹⁰	€ 3,60
Kaffee HAG entkoffeiniert	
- Tasse / cup	€ 2,90
- Kännchen / small pot	€ 4,10
Heisse Schokolade / Hot Chocolate	€ 4,10

TEE KÄNNCHEN / TEA SMALL CAN

- Ceylon¹¹ / Ceylon¹¹
- Earl Grey¹¹ / Earl Grey¹¹
- Darjeeling¹¹ / Darjeeling¹¹
- Assam¹¹ / Assam¹¹
- vanilla Tee / vanilla tea

€ 4,10

- Grüner Tee¹¹ / green tea¹¹
- Früchte Tee / fruit tea
- Kräuter Tee / herbal tea
- Rooibos Tee / redbush tea

SOFTS & SODAS

Coca Cola ^{1,10}	0,20 l	€ 3,50
Coca Cola Light ^{1,4,6,8,10}	0,20 l	€ 3,50
Coca Cola Zero ^{1,10,6,8}	0,20 l	€ 3,50
Fanta ^{1,7}	0,20 l	€ 3,50
Sprite	0,20 l	€ 3,50
Bitter Lemon ^{7,11}	0,20 l	€ 3,50
Ginger Ale ¹	0,20 l	€ 3,50
Tonic Water ¹¹	0,20 l	€ 3,50
Red Bull ^{1,10,17}	0,25 l	€ 6,00
Red Bull Sugar Free ^{1,10,17}	0,25 l	€ 6,00

Apollinaris	0,25 l	€ 3,20
	0,5 l	€ 4,50
	0,75 l	€ 6,90
San Pellegrino	0,25 l	€ 4,00
	0,75 l	€ 8,00
Evian	0,25 l	€ 4,00
Milch / Milk	0,2 l	€ 2,00

FRUCHTSÄFTE / FRUIT JUICES (0,20 L) € 3,70

Orange / Orange	Ananas / Pineapple
Tomate / Tomato	Pfirsich Nektar/ Peach nectar
Apfel / Apple	Banane Nektar/ Banana nectar
Traube / Grape	Maracuja Nektar/ Passion fruit nectar
Grapefruit / Grapefruit	Kirsche / Cherry
Orangensaft - frisch gepresst	€ 6,50
Orange juice - freshly squeeze	

BIERE VOM FASS/ DRAUGHT BEER

Beck's	0,30 l € 3,60
	0,50 l € 5,60
Haake Beck Kräusen	0,30 l € 3,60
	0,50 l € 5,60

BIERE/BEERS FLASCHE/BOTTLE

Beck's alkoholfrei	0,33 l € 3,60
Beck's Green Lemon	0,33 l € 3,60
Beck's Gold	0,33 l € 3,60
Heineken	0,33 l € 3,80
Maisel's Weisse	0,50 l € 5,60
<i>hell, kristall, dunkel, alkoholfrei</i>	

APERITIFS (5CL)

Martini 15% Bianco, Rosso & Extra Dry	€ 5,00
Aperol^{1,11} 15%	€ 5,00
Campari^{1,4} 25%	€ 5,00
Ricard¹ 45%	€ 6,50
Pernod¹ 45%	€ 6,00

Sandeman Medium Dry 15%	€ 5,00
Sandeman Rich Golden 15%	€ 5,50
Delafocce White Port 15%	€ 6,50
Dry Sack Medium 15%	€ 6,50

RUM (4CL)

Captain Morgan Gold 35%	€ 6,50
Captain Morgan Black Lable 35%	€ 8,00
Bacardi White Rum 37%	€ 5,50
Bacardi 8 Years ¹ 40%	€ 8,00
Havana Club 3 Years 40%	€ 7,00
Havana Club 7 Years 40%	€ 8,50
Ron Zacapa Centenario 23 Jahre 40%	€ 15,00

GIN (4CL)

Beefeater 47%	€ 7,00
Beefeater 24 45%	€ 10,50
Bombay Sapphire 40%	€ 7,50
Gordon's Dry Gin 37,5%	€ 5,50
Hendrick's Gin 41%	€ 10,00

WHISKY (4CL)

Bowmore 10 Years 50%	€ 15,00
Ardmore 12 Years 50%	€ 15,00
Ballentines Finest ¹ 40%	€ 6,00
Chivas Reagl 18 Years ¹ 40%	€ 14,00
Jameson Irish Whisky ¹ 40%	€ 8,00

VODKA (4CL)

Absolut Vodka 40%	€ 7,00
Absolut Level Vodka 40%	€ 11,00
Grey Goose Vodka 40%	€ 10,50
Skyy Vodka 40%	€ 7,00
Smirnoff Red Label 37,5%	€ 5,50

TEQUILA (2CL)

Olmecca Blanco 38%	€ 4,00
Olmecca Gold 38%	€ 4,00
Oban1 14 Years 43%	€ 14,00
Glenlivet 12 Years ¹ 40%	€ 10,00
Chivas Regal 12 Years ¹ 40%	€ 8,00
Johnnie Walker Black ¹ 40%	€ 9,00

LIKÖRE (4CL)

Bailey's ^{s1,10} 17%	€ 5,50
Malibu ¹ 21%	€ 5,50
Grand Marnier 40% ¹	€ 6,50
Amaretto 25%	€ 5,00

Cointreau 40%	€ 5,50
Drambuie ¹ 40%	€ 6,50
Sambuca Molinari 42%	€ 5,50

COGNAC (2CL)

Martell V.S.O.P. 40%	€ 8,50
Hennessy Fine de Cognac 40%	€ 10,50
Martell X.O. ¹ 40%	€ 20,00
Hennessy X.O. 40%	€ 20,00
Remy Martin X.O. 40%	€ 20,00

GRAPPA (4CL)

Grappa Nonino 41%	€ 6,50
- Chardonnay	
- Tocai	
Marc de Champagne 40%	€ 6,50

BRANDY (2CL)

Vecchia Romagna 38%	€ 5,00
Carlos I ¹ 40%	€ 6,50

BITTERS (4CL)

Ramazzotti 30%	€ 6,00	Averna 32%	€ 5,00
Fernet Branca 42%	€ 5,50	Jägermeister 35%	€ 5,50

EDELBRÄNDE (2CL)

Morand 43%			
- Williamine	€ 6,00	- Mirabelle 43%	€ 6,00
- Kirsch Vieux	€ 6,00	- Framboise 43%	€ 6,00
Fassbind 40%			
- Vieille Prune	€ 7,00	- Excellence Birne Quitte	€ 7,50
- VieillePoire	€ 7,00	- Framboise	€ 7,00
- Vieille Abricot	€ 7,50		

AQUAVIT & CALVADOS (2CL)

Malteserkreuz 38%	€ 4,00	Fürst Bismarck Korn 38%	€ 4,00
Linie Aquavit 41,5%	€ 4,00	Bommerlunder 38%	€ 4,00
Aalborg Jubiläums Aquavit 42%	€ 4,00	Calvados 40%	€ 5,00

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Geschmacksverstärker
4 mit Süßungsmittel(n)
5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
6 enthält eine Phenylalaninquelle
7 mit Antioxidationsmittel
8 mit Phosphat
9 mit Milcheiweiß

1 with colouring agent
2 with preservatives
3 with flavour enhancer
4 with sweeteners
5 can have laxative effect if consumed to excess
6 contains a source of phenylalanine
7 contains antioxidant
8 with phosphate
9 with milk protein

10 koffeinhaltig
11 chininhaltig
12 geschwärzt
13 geschwefelt
14 mit Nitritpökelsalz
15 mit Ntrat
16 gewachst
17 Taurin
18 gentechnisch veränderter Rohstoff

10 containing caffeine
11 containing quinine
12 blackened
13 sulfur-treated
14 with nitrite curing salt
15 with nitrate
16 waxed
17 taurine
18 genetically modified raw material

19 mit einer Zuckerart & Süßungsmittel
20 unter Schutzatmosphäre verpackt
21 konserviert mit Thiabendazol
22 nach der Ernte behandelt

Allergien

23 Nüsse
24 gluten frei
25 Sojaprodukte

19 with sugar
20 packed under protective atmosphere
21 tinned / preserved
22 after crop handled / discussed

Allergies

23 nuts
24 gluten free
25 sojaproducts