

## UNSER ROMANTIKMENÜ

**Mosaik vom Wurzelgemüse mit Krabben, Aal, Jakobsmuschel  
Limonencreme**  
*Mosaic of root vegetables with crabs, eel, great scallops and  
lemon cream*

\*\*\*

**Bärlauchsuppe mit Hummer Dim Sum**  
*Wild garlic soup with lobster dim sum*

\*\*\*

**Langostino auf geschmolzener, mediterraner Polenta**  
*Giant prawn on melted, Mediterranean polenta*

\*\*\*

**Rosa Kalbsmedaillons an Portweinjus,  
mit Spargel und getrüffeltem Kartoffelkrokette**  
*Pink veal medallions with port wine sauce,  
Asparagus and truffled potato croquettes*

\*\*\*

**Himbeer-Vanille-Mascarpone-Törtchen  
mit Waldmeister-Eiscreme**  
*Raspberry-, vanilla mascarpone tarts with  
Woodruff ice cream*

Menüpreis • Menu price

€ 57,55

Menüpreis als 4-Gang ohne Suppe • 4 course menu

€ 52,95

## UNSER APERITIF DES MONATS • *Our recommendation*

"Maiblume"

Bacardi, Grenadine, Orangensaft und Prosecco

0,1l € 7,30

oder wie wäre es mit einem alkoholfreien Sekt?

0,1l € 3,40

## ROTWEIN

**2009 F In Senio, Qualitätswein, trocken**  
**Weingut Fürst zu Hohenlohe-Oehringen, Würtemberg**

Glas	0,1l	Euro	12,50
Karaffe	0,25l	Euro	29,90



### **Ausschank aus dem Coravin:**

Länger geöffnete Weine, insbesondere Rotweine, haben die Eigenart zu „oxidieren“. Durch den Kontakt mit Sauerstoff kommt es sehr schnell zu sehr starken Geschmackseinbußen. Um Ihnen bestimmte (hochwertige) Weine anbieten zu können, die in aller Regel nicht sofort komplett ausgeschenkt werden, arbeiten wir mit einer modernen Ausschentechnik, dem Coravin-System. Hierbei können wir Weine ausschanken, ohne den Korken zu entfernen. Das Coravin lässt während des Weinausschenkens Argon Gas in die Flasche strömen, sodass kein Sauerstoff den Wein im Nachhinein oxidieren bzw. verderben lässt. Auch wenn dieser Apparat optisch nicht zum klassischen Weinservice passt, so ist sie doch ein exzellentes Mittel dauerhaften unverfälschten Weingenuss zu gewährleisten.

## FRISCHER STANGENSPIRGEL VOM KÖHRMANN HOF AUS SANDKRUG, DAZU

*Fresh asparagus from the Köhrmann farm in Sandkrug with*

- Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Drillingen € 22,80  
*Hollandaise sauce, melted butter und potatoes*
- Geräucherter Ammerländer Knochenschinken € 29,40  
*Smoked ham*
- Schnitzel aus dem Kalbsrücken € 32,00  
*Escalope of veal*
- Gebratenes Lachs- und Zanderfilet € 33,00  
*Fried/broiled salmon and pike-perch fillet*
- Rinderfilet (ca .190g) € 40,60  
*Fillet of beef*

### VORSPEISEN • *Appetizers*

Frühlingsboten-Salat mit Avocado, Spargelspitzen, gerösteten Kernen, Granatapfel  
Honig Balsamicodressing € 12,00  
*Spring mixed salad with avocado, asparagus tips, roasted seeds, pomegranate  
honey balsamic dressing*

Mille-feuille mit Rote Bete, Ziegenkäse und gebeizter Gewürzlachs € 15,80  
*Mille-feuille with beetroot, goat's cheese and grilled spicy salmon*

Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Rucola € 17,15  
*Beef Carpaccio with roasted pine nuts, parmesan and rocket salad*

Mariniertes Rinderfilet geflämmt, mit Gewürzorange, Schwarzen Nüsse, Sesamcrunch  
Asia-Creme und Gewürz-Gelee € 18,00  
*Marinated grilled beef sirloin, together with spicy oranges, black nuts,  
crunchy sesame asia cream, and spicy jelly*

### KLASSIKER • *Classical Dishes*

Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Buttertoast € 18,05  
*North Sea shrimps with cocktail sauce and toast*

### SUPPEN • *Soups*

Tagessuppe € 6,55  
*Soup of the day*

Mittags (in Kombination mit einem Hauptgericht) € 2,95  
*At lunch time (in combination with a main course)*

Spargelsuppe mit Pancetta von unseren hauseigenen Bentheimer Schweinen € 10,00  
*Asparagus soup with pancetta from our own house pigs*

Mango- Curry- Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß € 11,50  
*Mango-curry-lemon grass soup with skewered shrimps*

### WARME VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE • *Warm appetizers and entremets*

Kartoffel-Bärlauchstampf mit Lammkotelett und kleinem Gemüse € 14,50  
*Potatoes with mashed wild garlic with lamb chops and vegetables*

Hummer, Pulpo, Garnele und Muscheln € 18,55  
auf Spaghetti aglio e olio (würzige Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl)  
*Lobster-pulpo-shrimp-clams with Spaghetti aglio e olio (spicy spaghetti with garlic and olive oil)*

## VEGETARISCH • *Vegetarian*

- Zucchini-Auberginen-Lasagne mit Tomatensauce und Parmesan € 14,00  
*Zucchini- eggplant Lasagna with tomato sauce and parmesan*
- In Panko gebackener Spargel mit Tomaten-Paprika-Salsa und glasiertem grünen Spargel € 16,75  
*Asparagus in Panko with tomatoes-peppers-salsa and glazed green asparagus*
- „Eiden“-Flammkuchen mit zweierlei Spargel, Champignons und Kräutern € 15,80  
*„Eiden“tarte flambée with green and white asparagus, mushrooms and herbs*

## FISCHGERICHTE • *Fish*

- Gebratene Nordseescholle mit Dampfkartoffeln und gemischtem Salat € 17,35  
mit Rauchspeckwürfeln <sup>2,3</sup>  
*North Sea plaice, fried in bacon-butter, steamed potatoes and mixed salad*
- oder frischen Nordseekrabben <sup>2</sup> € 26,70  
*or fresh north sea shrimps*
- Sous-vide gegarter Seesaibling, asiatisch mit Orangen Pak Choi, € 27,30  
Koriander- Cashew- Chilirisotto  
*Sous-vide cooked char, Asian with pak choi orange*
- Gebratenes Filet vom Schwarzen Heilbutt aus dem Wildfang, € 34,50  
zweierlei Spargelgemüse, „la Ratte“ Kartoffeln  
*Fried black halibut from local waters, green and white asparagus and ratte potatoes*
- Nordsee Seezunge in Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und Frühlingssalat € 46,85  
*North Sea sole fried in butter with parsley potatoes and spring salad*
- Aus dem Wok: Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen mit Gemüse, € 28,65  
Currysauce und Reis  
*Our Wok-dish: monkfish medallions with king prawns, spring vegetables and rice*

Gerne servieren wir Ihnen auch Aal gebraten oder „grün“ fragen Sie unser Servicepersonal.  
*We also serve sole or pan fried eel, don´t be hesitate to ask our service team.*

## FLEISCHGERICHTE • *Meat*

- Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit buntem Frühlingsgemüse und Pilzrisotto € 26,50  
*Pink roasted Barbarie duck breast with colorful spring vegetables and mushroom risotto*
- Rosa Lammhüftsteak mit Kräutern gratiniert € 27,30  
dazu junger Knoblauch, Spargelgemüse und Dauphinekartoffeln  
*Lamb steak, pink, topped with herbs, young garlic, asparagus and dauphinoise potatoes*
- US Rumpsteak ca. 250g mit BBQ Sauce, gegrilltem Gemüse und French Fries € 31,00  
*US rump steak (approx. 250 g) with BBQ – Sauce, grilled vegetables and French fries*
- oder mit Pfeffersauce, French Fries und gemischtem Salat € 31,00  
*US rump steak (approx. 250 g) with pepper sauce, French fries and mixed salad*

## FÜR 2 PERSONEN•*Dish for two*

- Rosa gegrilltes Kalbskotelett, am Tisch tranchiert € 40,10  
mit Morchelrahm, Sandkruger Spargel und Kartoffel-Gratin  
*Veal chop, grilled pink and carved at your table  
with morel cream, Sandkruger asparagus and potato gratin*
- Bitte beachten Sie, die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten pro Person € 40,10  
*Please note that the preparation time is about 30 minutes*

Die Küchenannahmezeiten sind von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

*The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.  
Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.*

## DESSERT • *Dessert*

Das „kleine Dessert“ im Weckglas <i>Our little dessert on a Glass</i>	€ 4,85
Unser Dessert des Tages <i>Our dessert of the day</i>	€ 7,60
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachter Eiscreme <i>Crème Brûlée from tonka bean with homemade icecream</i>	€ 10,80
Dessert-Variation von der Schokolade, Karamell, Passionsfrucht, Mascarpone und Marzipan <i>Dessert variation made of chocolate, caramel, passion fruit, Mascarpone and marzipan</i>	€ 12,00
Gemischter Rohmilchkäse „Affineur Waltmann“ <i>Mixed raw milk cheese „Affineur Waltmann“</i>	€ 13,20

## UNSERE EIS- & SORBETSORTEN • *Ice cream*

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss, Schokolade, Joghurt  
*Vanilla, strawberry, walnut, hazelnut and chocolate, greek yogurt*

Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere  
*Lemon, passion fruit, blackcurrant, raspberry*

1 Kugel	<i>scoop</i>	€ 2,85
2 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 4,10
3 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 5,30

Die letzte Dessertannahme ist um 22.15Uhr

*Last order for dessert at 10.15pm*

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere kleine Karte.

*On request we can also offer you our reduced menu.*

Für eine halbe / kleine Portion berechnen wir 75% des Kartenpreises.

*For a half or small portion we will charge 75 % of the menu price*

Bitte teilen Sie uns mindestens 24 Stunden im Voraus mit, falls wir leichte **Allergien und Unverträglichkeiten** berücksichtigen sollen. Wir bieten weder vegane Menüs noch Diabetikerkost an. Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich. Sollten Ihre Allergien und Unverträglichkeiten lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen **kenzeichnungspflichtigen Hauptallergene**, können Sie jederzeit auf Nachfrage einsehen.

1 = mit Farbstoff(en)

2 = mit Konservierungsstoff(en)

3 = mit Antioxidationsmittel

Please inform the waiter of any allergies you may have. A book containing all the main allergies is available on request