

## UNSER ROMANTIKMENÜ

**Rosa gebratenes vom Kalb  
mit Kürbiskernöl–Frühlingslauch–Vinaigrette  
Apfel–Rettich–Rucola–Salat**

*Cold roast of calf with pumpkin seed oil – spring onion – Vinaigrette  
and apple – radish – rocketsalad*

\*\*\*

**Kartoffel–Buttermilchsuppe mit Schnibbelbohnen und gebratenem Lammfilet**  
*Potato–buttermilksoup with runner bean and lamb fillet*

\*\*\*

**Sous–vide gegartes Zanderfilet im Wirsingblatt  
Sauerampferschaum**

*Sous–vide cooked pike – perch – fillet in savoy cabbage leaves*

\*\*\*

**Rehrücken aus hiesiger Jagd, Pfifferlingkruste  
Spitzkohl aus eigenem Anbau, Aprikosen–Thymian–Polenta**  
*Saddle of venison, chanterelles scab, cabbage, apricots – thyme – polenta*

\*\*\*

**Erdbeer–Tiramisu mit Minzsorbet aus unserem Garten**  
*strawberry tiramisu with mint sorbet of our garden*

**Menüpreis • Menu price**

€

57,55

**Letzte Annahme um 20.15 Uhr**

last order at 8.15pm

**Menüpreis als 4–Gang ohne Suppe • 4 course menu**

€ 52,95

**Letzte Annahme um 20.30 Uhr**

last order at 8.30pm

## UNSER APERITIF DES MONATS • *Our recommendation* “Tropical Feeling”

Fju Likör, Limettensaft frisch, Wodka

0,1l € 7,30

oder wie wäre es mit einem alkoholfreien Sekt?

0,1l € 3,40

## ROTWEIN

2012 **B** Marsannay, Cuvée Saint-Urbain, Domaine Jean Fournier  
Domaine Jean Fournier, Burgund

Glas 0,1l Euro 10,90

Karaffe 0,25l Euro 25,40

Charakteristik: Kraftvoller Pinot Noir (Spätburgunder), dennoch elegante und finessenreiche  
Tannine, Aromen von dunklen Beeren, etwas Kirsche.



## **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 Ausschenktechnik, dem Coravin-System. Hierbei können wir Weine ausschenken, 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 diese Apparatur optisch nicht zum klassischen Weinservice passt, so ist sie doch ein exzellentes Mittel dauerhaften unverfälschten Weingenuss zu gewährleisten.

Die Küchenannahmezeiten sind bis 14:00 Uhr und 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.*

### **VORSPEISEN** • *Appetizers*

**Bentheimer Schinken von unseren Schweinen mit Radieschen, Gewürzgurken und Rettich**  
**€ 12,00**

*Bentheimer ham of our pigs with radish, gherkin, bread and butter*

**Dreierlei vom neuen holländischen Matjes (auf Pumpernickel, Hausfrauen Art, Tatar)**  
**€ 13,80**

*Threefold of the new dutch herring (on pumpernickel, housewife, tartar)*

**Marinierter Pulpo dazu eingelegte Kirschtomaten, Avocado-creme und Röstbrot** €  
**15,80**

*Marinated pulpo with pickled cherry tomatoes, avocado crème and roasted bread*

**Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola**  
**€ 17,15**

*Beef Carpaccio with roasted pine nuts, parmesan and rocket salad*

### **KLASSIKER** • *Classical Dishes*

**Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Butters-toast** €  
**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)*

**Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Speck-Croûtons** €  
**10,00**

*Creamed soup of chanterelles with bacon*

**Mango-Curry-Zitronengrassuppe mit Garnelenspieß** €

**11,50**

*Mango-curry-lemon grass soup with skewered shrimps*

**WARMER VORSPEISEN & ZWISCHENGERICHTE** • *Warm appetizers and entremets*

**Zarte Bäckchen vom Bentheimer Schwein auf Schalotten-Marmelade** €

**14,50**

*Cheeks of Bentheimer Pig on shallots jam*

**Hummer, Pulpo, Garnele und Muscheln  
auf Spaghetti aglio e olio (würzige Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl)** €

**18,55**

*Lobster-pulpo-shrimp-clams with Spaghetti aglio e olio (spicy spaghetti with garlic and olive oil)*

**Die Küchenannahmezeiten sind bis 14:00 Uhr und bis 21:00Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüsdiese 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.*

**VEGETARISCH** • *Vegetarian*

**Hausgebackene Gemüsequiche mit sommerlichem Gemüse und Limonen-Schmand**

**€ 14,00**

*Homemade vegetable quiche with summery vegetables and lemon sour cream*

**Süßkartoffel-Gnocchi und gebratene Pfifferlinge  
mit Frühlingslauch, Parmesanschaum, Kirschtomaten und Kartoffelstroh** €

**15,75**

*Sweet potato gnocci and cooked chanterelles with spring onion, parmesan foam  
cherry tomatoes and potato straw*

„Eiden“-Flammkuchen mit unserem Gartengemüse, Pfifferlingen und Kräutern €  
15,80  
*„Eiden“tarte flambée with green and white asparagus, mushrooms and herbs*

## FISCHGERICHTE • *Fish*

Gebratene Nordseescholle *mit Kartoffeln aus unserem Garten*  
und gemischtem Salat mit Rauchspeckwürfeln <sup>2,3</sup> €  
17,35  
*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*

Nordsee Steinbutt aus dem Wildfang mit glasierten Kaiserschoten, Pfifferlingen  
und Safranrisotto € 34,50  
*Wild Northsea turbot with glazed sugar-snap pea, chanterelles and saffron risotto*

In Butter gebratene Nordsee Seezunge  
*mit Kartoffeln aus unserem Garten* und Frühlingsalat  
*North Sea sole fried in butter with parsley potatoes and spring salad* Tagespreis € 44,00 –  
€ 48,00

### Aus dem Wok:

Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen mit Gemüse, Currysauce und Reis €  
28,65  
*Our Wok-dish: monkfish medallions with king prawns, spring vegetables and rice*

## FLEISCHGERICHTE • *Meat*

Kotelett vom Iberico Schwein mit unserem Gartengemüse und Pfifferlingsrisotto  
€ 26,50  
*Cutlet of the iberico pig, vegetables and chanterelles risotto*

Osso bucco  
Geschmorte Kalbshaxen-Scheiben in Tomaten-Gemüsesauce  
mit Piemonteser Kartoffelnocken € 28,50  
*Ossobuco, braised knuckle of veal in tomato vegetablesauce with piemonteser potato noodles*

US Rumpsteak mit Fettkante 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*

Rosa gegrilltes Rinderfilet (ca.200g) mit Pfifferling-Spitzkohl und Kartoffelgratin  
€ 35,50  
*beef fillet (ca. 200g) grilled until pink with chanterelles - cabbage and potato gratin*

## FÜR 2 PERSONEN • *Dish for two*

**Aus hiesiger Jagd: Rosa gebratene Rehkeule am Tisch tranchiert  
mit gebratenen Pfifferlingen, sommerlichem Gemüse und Cranberry-Klöße**  
*Leg of venison with chanterelles, summery vegetables and cranberry - dumplings*

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** € 4,85  
*Our little dessert on a Glass*

**Unser Dessert des Tages** €  
**7,60**  
*Our dessert of the day*

**Crème Brûlée vom Zitronengras mit Walnuss- Krokanteis** €  
**10,80**  
*Crème Brûlée from lemon grass with walnut-brittle ice cream*

**Délice aus Schokolade- Erdnuss- Karamell mit Exotischem Bananeneis** €  
**12,00**  
*Délice of chocolate-peanut-caramel with exotic banana ice-cream*

**Gemischter Rohmilchkäse vom Backensholzer Hof aus Nordfriesland** €  
**13,20**  
*Mixed raw milk cheese of the Backensholzer Hof from North Friesland*

## 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 *scoop* € 2,85

2 Kugeln *scoops* € 4,10

3 Kugeln *scoops* € 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

**kennzeichnungspflichtigen 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