



Aperitif Empfehlung: Rosé Crémant 0,1L 7,55€

Vorspeisen & Zwischengerichte

Gillardeau-Austern	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
Frühlingssalat Hausdressing (Honig-Senf)	10,20€
Radieschen Kerne Sprossen Croûtons	
+Ziegenfrischkäse Thymian Honig	+5,45€
+drei gebratene Garnelen	+6,85€
Sardine „Jahrgangs Edition 2024“	16,50€
Röstbrot Limette Knoblauchcrème	
Geräucherter Lachs auf Ammerländer Schwarzbrot	15,95€
Dill-Senf-Sauce Kapern Radieschen	
Caesar Salat und Croûtons	13,05€
+Hähnchenbruststreifen	+6,85€
+Garnelen	+6,85€
Vitalsalat	19,00€
Avocado Honigmelone Parmaschinken	
Bunter Wellnessalat mit Büffelmozzarella	16,95€
Kirschtomaten Basilikum Pinienkernen	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	

Hauptgerichte

Seeteufel Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry asiatisches Gemüse Cashewnüsse Basmatireis	
Caramelle Ravioli	26,50€
Steinpilze Haselnüsse confierte Tomaten Bergkäse	
<u>Steakgerichte:</u>	
Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Prime Rumpsteak aus Australien, 250g	36,00€
<u>Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):</u>	
Café de Paris Butter	+2,50€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€



Hauptgerichte

Linguine	15,60€
Tomate Olivenöl Basilikum Pinienkerne Büffelmozzarella	
Currywurst vom Edewechter Moorschwein	9,40€
mit unserer hausgemachten Currysauce Pommes Frites	
Burger vom Wagyu Rind	19,60€
180g gegrilltes Wagyu Rindfleisch karamellisierte Zwiebel-Relish Bacon Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
Vegi Burger	15,60€
Hausgemachtes Falafel Patty Paprikasalsa Avocado Cheddar Tomate Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€

Dessert

Café Gourmand	9,15€
Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	
Amalfi-Zitronen-Sorbet	5,50€
+mit hausgemachtem Limoncello	+4,00€
Crème brûlée von der Vanille	7,20€

Unsere Eis und Sorbet Sorten

Erdbeere, Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Haselnuss
Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere

pro Kugel	3,85€
------------------	--------------

Toppings

geschlagene Sahne	0,45€
Hausgemachter Eierlikör	3,30€