

Speisekarte

Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit geräucherter Entenbrust | 8,50 |
| Kartoffel-Waldpilzsuppe mit Basilikum Croûtons | 8,50 |
| Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen | 15,50 |
| Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce | 15,50 |

Salate

| | klein | groß |
|--|---------------|----------------|
| Salat der Saison mit Orangen-Senf-Dressing mit marinierten Putenbruststreifen | 6,00 12,50 | 10,00 16,50 |
| mit 4 Black Tiger Garnelen | 14,00 | 18,00 |
| Zweierlei Rote Beete Salat mit Ziegenkäse und Walnüssen | | 13,50 |

Fisch

| | |
|--|-------|
| Gegrilltes Lachsfilet mit Basilikumpesto glasiert | 18,00 |
| Filet's vom Loup de Mer mit Olivenöl und Kräuter-Chilitomaten | 20,00 |

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Fleisch-Spezialitäten

| | | |
|--|----------|-------|
| | 200g | 300g |
| Rinderfilet vom Black Angus (extra zart) | 24,00 | 33,50 |
| Herzhaftes Rumpsteak mit Schmorzwiebeln | 20,00 | 27,50 |
| Dry Aged Rumpsteak vom deutschen Rind | | 32,00 |
| Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt, nur medium ~500-600g | | 23,50 |
| Pikant marinierte Maispouardenbrust mit Mango-Chutney | | 19,50 |
| Lammkarree aus Neuseeland mit Rosmarin-Jus | | 24,50 |
| <u>'Surf'n Turf'</u> Gerne bereiten wir Ihnen die obigen Fleischgerichte jeweils auch mit 4 Black Tiger Garnelen | Aufpreis | 8,00 |

Bitte wählen Sie dazu individuell Ihre Beilagen.

Beilagen

| | | | |
|--|------|--------------------------------------|------|
| Braune Champignons mit Knoblauch und jungem Lauch | 4,90 | Kartoffel-Parmesangratin | 4,90 |
| Mediterranes Gemüse | 4,50 | Basmati- und Wildreis | 4,00 |
| Apfel-Rotkohl | 4,50 | Geschwenkte Drillinge | 4,20 |
| Geschmorte Karotten mit Sesam | 4,00 | Kartoffel-Wedges mit Sour-Cream | 4,20 |
| Rosenkohl mit Griebenschmalz | 4,50 | Pommes Frites | 4,20 |
| Pfefferrahmsauce | 3,70 | Aioli mit Safran und mildem Chili | 3,70 |
| Dijon- Senfsauce | 3,70 | Sauce Béarnaise | 3,70 |

Dessert

| | |
|--|------|
| Bayrische Crème mit Himbeermark | 8,50 |
| Zwetschgen-Grütze mit Mandel-Amarettoparfait | 8,50 |
| Vanille-Eisbecher mit warmer Schokoladensauce | 8,00 |
| Vanille-Eisbecher mit Haselnusskrokant und Eierlikör | 8,00 |

Informationen zu enthaltenen Allergenen liegen am Empfang und an der Küche aus.