

Frischer Spargel aus Walbeck...

Spargelcrèmesuppe
mit gerösteten Mandeln 7,90

Salat von Spargel, Flusskrebse und Rucola
mit Orangen-Kerbel-Vinaigrette 12,90

Spargel mit sautierten Drillingen,
zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise... 17,50

... mit rohem & gekochtem Schinken 22,90

... mit hausgebeiztem Lachs 22,90

... mit Lachsfilet 26,50

... mit Putenbrustfilet 29,00

... mit Rinderfilet 32,50

Portion Spargel als Gemüsebeilage 8,90

Unsere Weinempfehlung:

2016er Whitestone Sauvignon Blanc

100% Sauvignon Blanc

Erz.-Abf. Capeland Estate,

Stellenbosch, Südafrika

Glas 15 cl 5,50

Flasche 75 cl 24,50

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit gerösteten Mandeln	7,90
Möhren-Kokossuppe mit Croûtons	7,90
Tomaten-Bärlauchsuppe mit Chili und Parmesan	7,90

Vorspeisen

Salat vom reichhaltigen Buffet	7,00
Garnelen-Cocktail mit Basilikum-Joghurt-Sauce	11,90
Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen	14,50
Spinatsalat mit Himbeerdressing, Ziegenkäse und geröstetem Sesam	11,90
Salat von Spargel, Flusskrebsen und Rucola mit Orangen-Kerbel-Vinaigrette	12,90

Zwischengerichte

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce		14,90
Salat der Saison mit marinierten Putenbrust- streifen und Orangen-Senf-Dressing		14,90

Fleisch-Spezialitäten

Hüftsteak vom US-Beef aus Nebraska	~250g	21,00
Kalbskotelett	~250g	17,50
Rinderfilet vom Black Angus „extra zart“	~150g	17,50
	~200g	21,00
	~300g	28,50
Herzhaftes Rumpsteak mit Röstzwiebeln	~200g	17,00
	~300g	23,50
Burghof-Steak durchwachsenes, herzhaftes Hochrippenstück mit Knochen gegrillt, nur medium	~500-600g	19,00
Bestes neuseeländisches Lammcarrée mit frischem Rosmarin und Jus		20,00
Schweinefilet-Medaillons mit Pfefferrahmsauce		16,50

Lammfilets mit Cranberry-Marsalajus	19,50
Pikant marinierte Maispouardenbrust „aus dem Ofen“ mit Mango-Chutney	17,00
Besonderheit dry aged Rumpsteak vom Weiderind aus Irland 250g	28,00

Dazu empfehlen wir:

Pfefferrahmsauce	3,30
Sauce Béarnaise	3,30
Aioli mit mildem Chili	3,30
Cranberry-Marsalajus	3,30
Ofenkartoffel mit Sauerrahm	4,00
Pommes frites	3,60
Geschwenkte Drillinge	3,60
Mediterranes Gemüse	4,50
Geschwenkte Champignons	4,30
Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebelchen	4,30
Frischer Mandelspinat	4,90

Fisch

Filets vom Loup de Mer mit Spargel-Tomatencurry und Basmati-Reis	24,90
Filet vom Kabeljau mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Drillinge	24,90

Saisonal

Penne in Zitronensauce mit grünem Spargel und Parmaschinken	16,90
--	-------

Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Desserts

Mango-Ananas-Grütze mit Karamell- Eis	7,70
Waldmeister-Panna-Cotta mit Amaretto und frischen Früchten	7,70
Crème von der Holunderblüte mit Balsamico-Cassismark	7,70
Vanille-Eisbecher...	
...mit warmer Schokoladensauce	6,50
...mit Haselnusskrokant und Eierlikör	7,20
Amarena-Eis mit Rumkirschen	7,00
Kugel Eis	1,50