

Suppen

Pfifferlingcrèmesuppe
mit Croûtons und Pesto 7,90

Geeiste Tomaten-Mangosuppe
mit Chili und Gemüse-Chips 7,90

Zucchinicrèmesuppe
mit Mandeln und Feta 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

Gegrillter Oktopus mit mediterranen Kräutern,
Knoblauch, Spinatsalat und Tomaten-Vinaigrette 14,50

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

Lammkotelett's vom Grill
mit Ajvarcrème, Raukesalat und weißem Balsamico 17,90

Fleisch-Spezialitäten

Hüftsteak vom US-Beef aus Nebraska ~250g 21,00

Kalbskotelett ~250g 17,50

Rinderfilet vom Black Angus ~150g 17,50
extra zart ~200g 21,00
~300g 28,50

Herzhaftes Rumpsteak ~200g 17,00
mit Röstzwiebeln ~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

Ganze Seezunge
mit Mandelbutter, Blattspinat und Drillinge 28,00

Filet vom Zander mit Pfifferlingragout,
Riesling-Zitronensauce und Basmati-Reis 24,90

Lachs und Garnelen vom Grill
mit Thai-Currysauce und Gemüsenudeln 24,90

Pasta

Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen,
Kräuterrahm, Zwergtomaten und Parmesan 16,90

Kindergерichte reichen wir gerne auf Anfrage.

Desserts

Frische Erdbeeren
mit Mascarpone-Nektarineneis und Fruchtmарk 7,70

Panna-Cotta von Wassermelone
mit Cocos-Espuma 7,70

Aprikosengrütze
mit Vanille-Grand-Marnier-Parfait 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