

## **Suppen**

Getrübete Tomatensuppe mit Mozzarella	9,00
Pfifferlingcrèmesuppe mit Pesto und Croûtons	8,50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit pikanter Chorizo	8,00

## **Vorspeisen**

Salat vom reichhaltigen Buffet	7,50
Garnelen-Cocktail mit Basilikum-Joghurt-Sauce	12,50
Carpaccio vom zarten Black Angus Rind mit Pesto, Rucola und Parmesanspänen	15,00
Karamellierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat in Mango-Chili-Vinaigrette	15,00

## **Zwischengerichte**

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Honig-Senf-Dill-Sauce	15,50
Salat der Saison mit marinierten Putenbrust- streifen und Orangen-Senf-Dressing	15,50
Gegrillte Riesengarnelen mit mediterranen Kräutern, Knoblauch und Spinatsalat mit Thai-Curry-Vinaigrette	18,50

### **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 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 Glattbutt mit Safran-Orangen-Sauce, Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Drillingen	25,00
Filet vom Zander mit Pfifferlingragout, Riesling-Zitronensauce und Basmati-Reis	25,00
Filets vom Loup de mer mit Mandelbutter Blattspinat und Drillinge	25,00

### Pasta

Penne mit sautierten Pfifferlingen, Kräuter-Chili-Rahm und Parmesan	18,00
Spaghetti „Aglio e Olio“ ... mit krossem Speck und Pinienkernen	15,00
... mit Riesengarnelen	19,50

### Kindergerichte reichen wir gerne auf Anfrage.

### Desserts

Zwetschgen-Grütze mit Pistazieneis und Cantuccini	8,00
Himbeer-Panna-Cotta mit Mojito-Espuma	8,00
Mascarpone-Cocoscrème mit frischen Früchten	8,00
Vanille-Eisbecher...	
...mit warmer Schokoladensauce	7,50
...mit Haselnusskrokant und Eierlikör	7,50
Amarena-Eis mit Rumkirschen	7,50
Eisbecher – 3 Kugeln	6,00