

# Speisekarte

## Menu

# Spargel

## Asparagus

**1 Pfund Meerbuscher Spargel** 24,50

Petersilien-Kartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

1 pound of regional asparagus

*Grenaille potatoes | homemade Hollandaise sauce or melted butter*

zusätzlich mit...

*in addition of...*

**Gekochtem Thüringer Duroc-Schinken** + 6,50

*Cooked „Thüringer“ Duroc-ham*

**Tee-gebeizter Lachs** + 7,50

*Tea-marinated salmon*

**Iberico Schinken 100% pata negra** + 9,50

*Iberico ham 100% pata negra*

**Legierte Spargelsuppe** 7,50

*Asparagus soup*

wahlweise mit...

*with your choice of...*

**Serrano Schinken Chips** + 3,00

*Serrano ham chips*

**Grönland Eiswasser-Shrimps und hausgemachtem Bärlauch-Öl** + 5,00

*Greenland sea shrimps and homemade bear's garlic in oil*

**Marinierter Meerbuscher Spargel** 11,00

Orangen-Chili-Vinaigrette | Wildkräutersalat mit Sprossen

*Regional asparagus*

*Orange-Chili-vinaigrette | herbsprouts*

wahlweise mit...

*with your choice of...*

**Iberico Schinken 100% pata negra** + 7,00

*Iberico ham 100% pata negra*

**Gebratene Riesengarnelen** + 7,50

*Fried prawns*

**Tee-gebeizter Lachs** + 6,50

*Tea-marinated salmon*

# Vorspeisen

## Starters

### Caesar Salat

Latugga romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

9,50

*Caesar Salad*

*Latugga romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano*

### Hausgemachte Spargel-Frühlingsrollen

10,50

Weißer & Grüner Spargel | Salat Bouquet | Chili-Mayonaisse

*Homemade Spring roll*

*white & green asparagus / lettuce bouquet | chili-mayonaisse*

### Hausgemachte Waldpilz-Tortellini

11,50

Carbonara | Pancetta | Grana Padano | Pinienkerne

*Homemade forest mushroom tortellini*

*Carbonara | Pancetta | Grana Padano / pine nuts*

# Suppen

## Soups

### Französische Bouillabaisse

10,50

Fischeinlage & Garnele | Gemüse & Safran | Geröstetes Knoblauchbrot

*French Bouillabaisse*

*Fish & Shrimp / Fresh vegetables & saffron / Roasted garlic bread*

### Legierte Spargelsuppe

7,50

*Asparagus soup*

**wahlweise mit...**

*with your choice of...*

**...Serrano Schinken-Chips**

+ 3,00

*Serrano ham chips*

**...Grönland Eiswasser-Shrimps und Bärlauch-Öl**

+ 5,00

*Greenland sea shrimps and wild garlic-oil*

# Salate

## Salads

**Kleiner gemischter Salat** 6,90  
Cherrytomaten | Gurken

*Small mixed salad*  
*Cherry-tomatoes | Cucumber*

**Großer gemischter Salat** 11,50

*Large mixed salad*

**Wahlweise mit...**

*With your choice of...*

**...Putenbruststreifen | Honig-Thymian** 19,50

*...Turkey breast strips | Honey-thyme*

**...Gebratenen Rinderfiletstreifen | Geschroteter Pfeffer** 22,50

*...Fried filet tips of beef | Ground pepper*

**...Gebratenen Riesengarnelen | Knoblauch-Kräuter-Öl** 24,00

*...Pan fried prawns | Garlic-herbal-oil*

**Dressing zur Wahl...**

Himbeer-, Balsamico- oder Hausdressing

*Dressing of your choice...*

*Raspberry-, Balsamico- or housedressing*

# Vegetarisch

## Vegetarian

**Penne „al‘Arrabiata“** 18,50

Scharfe Tomatensauce | Rucola | Büffel-Mozzarella

*Penne „all‘Arrabbiata“*

*Spicy tomato sauce | Rocket salad | Buffalo mozzarella*

# Steaks

## Steaks

|  |   |                                       |
|--|---|---------------------------------------|
| <b>Puten-Steak</b><br><i>Turkey steak</i>  | <b>  Thai-Curry Marinade</b> 300g<br><i>/Thai-curry marinade</i>  | 18,50                                 |
| <b>Dyckhofsteak</b><br><i>Dyckhofsteak</i> | <b>  Entrecôte mit Knochen,</b> durchwachsen, 500-600g<br><i>/Entrecôte bone in   Marbled</i>                       | 26,00                                 |
| <b>Filetsteak</b><br><i>Filletsteak</i>    | <b>  Argentinisches Rind</b> 200g<br><i>/Argentinian beef</i>   | 26,00                                 |
| <b>Rumpsteak</b><br><i>Rumpsteak</i>       | <b>  Argentinisches-Black-Angus</b>   fein marmoriert 300-350g<br><i>/ Argentinian Black-Angus   Finely marbled</i> | 29,00                                 |
| <b>Surf &amp; Turf</b>                     | <b>  Wahlweise mit Black Tiger Garnelen</b><br><i>/With your choice of black tiger prawns</i>                       | <b>Stück</b> 2,50<br><i>per piece</i> |

# Beilagen

## Side dishes

|   |   |
|---|---|
| <b>Hausgemachte Kräuterbutter</b> 2,00<br><i>Homemade herbal butter</i>   | <b>Hausgemachte Röstzwiebeln</b> 2,00<br><i>Homemade roasted onions</i> |
| <b>Mediterranes Gemüse</b> 4,50<br><i>Mediterranean vegetables</i>  | <b>Chorizo-Kartoffeln</b> 4,50<br><i>Chorizo Potatoes</i>               |
| <b>Bohnenbouquet</b> 4,50<br><i>Bean-bouquet</i>  | <b>Bratkartoffeln</b> 4,50<br><i>Fried Potatoes</i>                     |
| <b>Grüner Spargel</b> 4,50<br><i>Green asparagus</i>  | <b>Petersilienkartoffeln</b> 4,50<br><i>Parsley potatoes</i>            |
| <b>Sellerie-Püree</b> 4,50<br><i>Celery Puree</i>   | <b>Süßkartoffelpommes</b> 4,50<br><i>Sweet Potatoes Fries</i>           |
| <b>Sautiertes Marktgemüse</b> 4,50<br><i>Sauteed Market Vegetables</i>  | <b>Pommes Frites</b> 4,50<br><i>French fries</i>                        |
| <b>Portion Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter</b> 10,00<br><i>Side of asparagus with sauce Hollandaise or melted butter</i>  |   |
| <b>Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, hausgemachte Sauce Hollandaise oder Jack Daniels BBQ-Sauce</b><br><i>Port wine-jus, pepper-jus, homemade sauce hollandaise &amp; Jack Daniels BBQ-sauce</i> |   |
| je 3,80   |   |

# v o m L a n d f r o m t h e c o u n t r y

## **Dyckhof-Burger** 17,00

200g US-Rindfleisch | hausgemachte Focaccia | Tomate | Cheddar-Käse  
| Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

*Dyckhof-Burger*

*200g US-beef | Homemade focaccia | Tomato | Cheddar cheese | Bacon  
| Roasted onions | BBQ-sauce*

## **Saltimbocca von der franz. Maispoularde** 26,50

Weißwein-Salbei-Jus | mediterranes Gemüse | Chorizo-Kartoffeln

*Saltimbocca of French Corn-Fed Chicken*

*White wine-Sage-jus | Mediterranean vegetables | Chorizo-potatoes*

## **Filetspitzen vom argentinischen Rind** 27,50

Pfeffer-Jus | Bratkartoffeln | Bohnenbouquet

*Filet tips of argentinian beef*

*Pepper-jus | Fried potatoes | Bean bouquet*

## **Lammkarree mit Kräuter-Aromen** 30,50

Brombeerjus | mediterranes Püree | sautiertes Marktgemüse

*Herb-Crusted Rack of Lamb*

*Blackberry Jus | Mediterranean Puree | Sauteed Market Vegetables*

# a u s d e m M e e r o u t o f t h e b l u e

## **Gebratene Zandertranche** 27,00

Zitronen-Thymian Velouté | Sellerie-Püree | Kartoffelstroh

*Fried Pike Perch*

*Lemon-Thyme Velouté | Celery Purée | Potato Straw*

## **Gebratene Rotbarben-Filets** 28,50

Béchamel & Bärlauch Pesto | Weißer & grüner Spargel | Ofenkartoffel-Scheiben

*Pan-Seared Red Mullet Fillets*

*Béchamel & Wild Garlic Pesto | White & Green Asparagus | Roasted Oven Potato Slices*

# D e s s e r t

## D e s s e r t

### Französische Käse-Auswahl

*selection of French cheese...*

*Trauben | Brot | zweierlei Dips*

*Grapes | Bread | Two types of dip*

... mit 3 Käsesorten ... *with 3 kinds of cheese* 8,00

... mit 5 Käsesorten ... *with 5 kinds of cheese* 12,00

### Sorbet Trio

nach Art des Hauses

*Sorbet trio*

*Homemade variation*

9,00

### Erdbeer-Basilikum-Tiramisu

Schoko-Erde | Baileys | Amarettini

*Strawberry-basil tiramisu*

*Chocolate | Baileys | amarettini*

8,50

### Dreierlei von der Schokolade

Geeistes Schokoladenei | Mousse | Schokoerde |

*Three Varieties of Chocolate*

*Filled Chocolate Egg | Mousse | Chocolate Soil |*

10,00

#### Preise

*Unsere Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

#### Allergene

*Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.*

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind*
- Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.*