

# Speisekarte

## Menu

# Vorspeisen

## Starters

### Caesar Salat 8,50

Latugga Romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

*Caesar salad*

*Romana salad | Caesar dressing | Croûtons | Grana Padano*

### Gegrillter Pulpo 12,50

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Padrón Paprika | geröstetes Brot

*Grilled Pulpo*

*Aioli of black garlic | pepper de padrón | roasted bread*

### Spanische Tapas 12,50

Variation aus 6 (Auswahl durch unseren Küchenchef)

*Spanish Tapas*

*Variation of 6 (Selected by our head chef)*

### Geflügel-Pfifferlings Terrine 14,50

Hausgemachte Remoulade | Salatbouquet | Kräuter-Crostini

*Poultry-chanterelle terrine*

*Homemade remoulade | Salad bouquet | Herbal-Crostini*

# Suppen

## Soups

### Gurken-Minz Kaltschale 6,50

Griechischer Joghurt | Mojito Sorbet

*Cucumber mint soup [cold]*

*Greek yogurt | Mojito sorbet*

### Pfifferlingssuppe 8,00

Büffel-Mozzarella | geröstetes Knoblauch-Baguette | Frühlingslauch

*Soup of chanterelles*

*Buffalo mozzarella | roasted garlic bread | Spring leek*

# Salate

## Salads

**Kleiner gemischter Salat** 5,50

Cherrytomaten | Gurken

*Small mixed salad*

*Cherry-tomatoes | cucumber*

**Großer gemischter Salat** 9,50

*Large mixed salad*

wahlweise mit...

*with your choice of...*

**Hähnchenbuststreifen | Honig-Thymian** 17,50

*Turkey breast strips | Honey-thyme*

**Rinderfiletstreifen | Kräuter und Schmorzwiebeln** 18,50

*Beef filet tips | Herbs and braised onions*

**Gebratene Riesengarnelen | Knoblauch-Chili Öl** 20,00

*Fried prawns | Garlic-chili oil*

**Dressing zur Wahl...**

Orangen-Chili-, Himbeer- oder Hausdressing

*Dressing of your choice...*

*Orange-chili, raspberry- or housedressing*

# Vegetarisch

## Vegetarian

**Hausgemachte Ravioli** 17,50

Gefüllt mit Mozzarella | Tomaten-Basilikum Sugo | Ruccola-Bouquet

*Homemade Ravioli*

*Filled with Mozzarella | Tomato-basil sugo | Rocket salad*

**Scheiben vom Serviettenknödel** 18,50

Pfifferlinge in Rahm | Frische Kräuter | Kleiner Blattsalat

*Slices of dumplings*

*Chanterelles in cream | Fresh herbs | Small mixed salad*

# Steaks

## Steaks

<b>Puten-Steak</b> <i>Turkey steak</i>	<b>Thai-Curry Marinade</b> 300g <i>Thai-curry marinade</i>		16,00
<b>Tomahawk</b> <i>Tomahawk-Steak</i>	<b>Thüringer Duroc-Schwein</b> 350g <i>“Thüringer“ Duroc-pork</i>		19,50
<b>Dyckhofsteak</b> <i>Dyckhofsteak</i>	<b>Entrecôte mit Knochen, durchwachsen</b> 500-600g <i>Entrecôte bone in   marbled</i>		24,00
<b>Filetsteak</b> <i>Filetsteak</i>	<b>Argentinisches Black Angus Rind</b> 200g <i>Argentinian Black Angus</i>		24,00
<b>Rumpsteak</b> <i>Rumpsteak</i>	<b>US-Black-Angus   fein marmoriert</b> 300-350g <i>US-Black-Angus   finely marbled</i>		27,50
<b>Surf &amp; Turf</b>	<i>Wahlweise mit Black Tiger Garnelen</i>	<i>Stück</i>	2,00
	<i>With your choice of black tiger prawns</i>	<i>per piece</i>	2,00

# Beilagen

## Side dishes

<b>Hausgemachte Kräuterbutter</b> 1,70 <i>Homemade herbal butter</i>	<b>Hausgemachte Röstzwiebeln</b> 1,70 <i>Homemade roasted onions</i>
<b>Mediterranes Gemüse</b> 4,00 <i>Mediterranean vegetables</i>	<b>Bohnen Bouquet</b> 4,00 <i>Bean-cassoulet</i>
<b>Kartoffelgratin</b> 4,00 <i>Potato gratin</i>	<b>Gebratene Serviettenknödelscheiben</b> 4,00 <i>Fried slices of dumplings</i>
<b>Bratkartoffeln</b> 4,00 <i>Fried potatoes</i>	<b>Süßkartoffel-Pommes</b> 5,00 <i>Sweet potato fries</i>
<b>Hausgemachte Pommes Frites</b> 5,00 <i>Homemade french fries</i>	<b>Pommes Frites</b> 4,00 <i>French fries</i>
<b>Kräuterdrillinge</b> 4,00 <i>Green asparagus</i>	<b>Grüner Spargel</b> 4,00
<b>Hausgemachte Spätzle</b> 4,00 <i>Homemade spätzle</i>	<b>Krautsalat in Sahne-Dressing</b> 4,00 <i>Coleslaw</i>

**Pfifferlinge a la Creme -oder- sautierte Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln** 8,50

**Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, Hausgemachte Bernaise oder Jack Daniels BBQ-Sauce** je 3,00  
*Port wine-jus, pepper-jus, Homemade sauce Bernaise or Jack Daniels BBQ-sauce*

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

### **Dyckhof-Burger** 15,00

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

#### *Dyckhof-Burger*

*200g US-beef /homemade focaccia | tomato /cheddar cheese | bacon  
/roasted onions /BBQ sauce*

### **Spareribs vom Kalb** 19,50

Honig-Thymian Marinade | Pommes Frites | Krautsalat in Sahnedressing

#### *Spareribs from veal*

*Honey-thyme marinade | french fries | coleslaw*

### **Tournedos vom Kalbsfilet** 30,00

Sautierte Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln | Sauce Bernaise | Kartoffelgratin

#### *Tournedos from veal fillet*

*Sauteed chanterelles with bacon & onions | Sauce Bernaise | Potato gratin*

### **Filetspitzen vom argentinischen Rind** 26,50

Pfifferlinge a la creme | Hausgemachte Spätzle | Salat vom jungen Spinat

#### *Filet tips of Argentinian beef*

*Chanterelles a la creme | Homemade spaetzle | salad of spinach*

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

### **Paella Marinera** 25,00

Meerefrüchte Paella | Safran | Gemüse

#### *Paella Marinera*

*Seafood Paella | Saffron | Vegetables*

### **Gebratene Seeteufel-Medaillons** 30,00

Mediterranes Gemüse | Kräuter-Drillinge | Aioli vom schwarzen Knoblauch

#### *Fried monkfish medallions*

*Mediterranean vegetables | Herbal baby potatoes | Aioli from black garlic*

# D e s s e r t

## D e s s e r t

### **Französische Käse-Auswahl**

*Selection of French cheese...*

Trauben | Brot | zweierlei Dipps

*Grapes | bread | two types of dip*

... mit 3 Käsesorten... *with 3 kinds of cheese*

7,50

... mit 5 Käsesorten... *with 5 kinds of cheese*

11,00

### **Sorbet Trio**

7,00

nach Art des Hauses

*Sorbet trio*

*Homemade variation*

### **Mango-Maracuja Törtchen**

7,50

Himbeer Spiegel | verschiedene Toppings

*Mango-passionfruit tartlet*

*Raspberry | various toppings*

### **Erdbeer-Basilikum Tiramisu**

8,50

Schoko-Erde | Baileys | Amarettini

*Strawberry-basil tiramisu*

*Chocolate | Baileys | amarettini*

#### **Preise**

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

#### **Allergene**

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