

SPEISEN • MENU



VORSPESSEN

STARTERS

GAMBAS À LA CRÈME

17,00

Grüner Pfeffer-Champagner-Sauce | Geröstetes Knoblauchbrot

gambas à la crème

green pepper-champagne sauce | roasted garlic bread

GETRÜFFELTE FETTUCCINE

11,00

Weißwein-Velouté | Frischer schwarzer Trüffel | Grana Padano

truffled fettuccine

white wine velouté | fresh black truffle | grana padano

DUETT VON RAUKE UND FELDSALAT

12,00

Gratinierter Ziegenkäse | Geröstete Nüsse | Cranberrys

duett of arugula and lamb's lettuce

gratinated goat cheese | roasted nuts | cranberries

SUPPEN

SOUPS

HOKKAIDO-KÜRBIS-SUPPE

8,90

Chili | Ingwer | Kokosschaum | Kürbiskernöl

hokkaido pumpkin soup

chili | ginger | coconut foam | pumpkin seed oil

WALDPILZ-SUPPE

9,90

Geröstetes Knoblauchbrot | Frühlingslauch

soup of wild mushrooms

roasted garlic bread | spring leek

GERÄUCHERTE GÄNSE-CONSOMMÉ

10,00

Karamellisierte Rotwein-Maronen | hausgemachte Maultasche

smoked goose consommé

caramelized red wine chestnuts | homemade swabian ravioli



SALATE

SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

6,90

Cherrytomaten | Gurken
small mixed salad
cherry-tomatoes | cucumber

GROSSER GEMISCHTER SALAT

12,00

large mixed salad

WAHLWEISE MIT...

with your choice of...

+ PUTENBRUSTSTREIFEN | Honig-Thymian

19,50

turkey breast strips | honey-thyme

+ GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN | Geschrotetem Pfeffer

21,00

fried beef filet strips | crushed pepper

+ GEBRATENEN RIESENGARNELEN | Knoblauch-Kräuter-Öl

24,00

crispy king prawns | garlic-herb oil

DRESSING ZUR WAHL...

Balsamico-, Himbeer- oder Hausdressing
dressing of your choice...
balsamico-, raspberry- or house dressing

VEGETARISCH

VEGETARIAN

GETRÜFFELTE FETTUCCINE

22,50

Weißwein-Velouté | Frischer schwarzer Trüffel | Grana Padano
truffled fettuccine
white wine velouté | fresh black truffle | grana padano

STEAKS

STEAKS

PUTENSTEAK turkey steak	Thai-Curry-Marinade 300g thai-curry marinade		19,00
FILETSTEAK filetsteak	Argentinisches Black-Angus Rind 200g argentinian black-angus		26,00
RUMPSTEAK rumpsteak	Argentinisches Black-Angus-Rind Fein marmoriert 300-350g argentinian black-angus finely marbled		29,00
SURF & TURF	Wahlweise mit Black Tiger Garnelen with your choice of black tiger prawns	Stück per piece	2,50 2,50

BEILAGEN

SIDE DISHES

KRÄUTERBUTTER herbal butter	2,00	RÖSTZWIEBELN roasted onions	2,00
MEDITERRANES GEMÜSE mediterranean vegetables	4,50	POMMES FRITES french fries	4,50
KNOBLAUCHBROT roasted garlic bread	4,50	SÜSSKARTOFFELPOMMES sweet potato fries	4,50
		BRATKARTOFFELN fried potatoes	4,50

WALDPILZE À LA CRÈME -ODER- GEBRATENE WALDPILZE MIT KNOBLAUCH & ZWIEBELN wild mushrooms à la crème – or – fried wild mushrooms with garlic & onions		9,50
--	--	------

PORTWEIN-JUS port wine jus		
PFEFFER-JUS pepper jus		
HAUSGEMACHTE SAUCE BÉRNAISE homemade Sauce Bénaise		
JACK DANIELS BBQ-SAUCE jack daniels BBQ sauce		je 3,80

TRÜFFEL-MAYONNAISE truffled mayonnaise		4,20
--	--	------

VOM LAND FROM THE COUNTRY

DYCKHOF BURGER

16,50

200g US-Rindfleisch | Hausgemachte Focaccia | Tomate |
Rucola | Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce
dyckhof burger

200g US-beef | homemade focaccia | tomato | arugula
cheddar | bacon | roasted onions | BBQ sauce

DUROC STEAK

19,50

Tomahawk cut 300-350 g | Mediterranes Gemüse | Knoblauchbrot
duroc steak

tomahawk cut 300-350 g | mediterranean vegetables | roasted garlic bread

FILETSPITZEN VOM ARGENTISCHEN RIND

29,50

Waldpilze à la Crème | Serviettenkloß-Scheiben | Kleiner Blattsalat
argentinian beef filet tips

wild mushrooms à la crème | slices of bread dumpling | small salad

OFENFRISCHER GÄNSEBRATEN BRUST & KEULE

39,50

Beifuss-Jus | Apfel-Rotkohl | Kartoffel Kloß

Karamellisierten Rotwein-Maronen & Bratapfel mit Marzipan-Mandel Füllung

AUS DEM MEER OUT OF THE BLUE

GEBRATENES WOLFSBARSCH-FILET

28,50

Béchamel & Basilikum-Pesto | Grüner Spargel & Cherry-Tomaten |
Gebratene Ofenkartoffel-Scheiben

pan-fried sea bass filet

béchamel & basil pesto | green asparagus & cherry tomatoes |

Pan-fried potato slices

RISOTTO MIT GAMBAS

24,00

Gebratene Garnelen

gambas risotto

seared prawns



DESSERT DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE

9,50

Himbeer-Granita | Amarena-Joghurteis

new york cheesecake

raspberry granita | amarena yogurt ice cream

SPEKULATIUS CRÈME BRÛLÉE

8,50

Frische Beeren

homemade speculaas crème brûlée

fresh berries

SORBET TRIO

10,00

Nach Art des Hauses

sorbet trio

homemade variation

PREISE

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

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.