

SPEISEN • MENU



VORSPESSEN

STARTERS

VARIATION HAUSGEMACHTER BROTAUFSTRICHE 5,00

Kräuter-Quark | Aioli | Schalotten-Butter

selection of homemade spreads

herb quark | aioli | shallot butter

CARPACCIO VOM RIND 16,50

Hausdressing | Rucola-Bouquet | Parmesan

beef carpaccio

house dressing | rocket-bouquet | parmesan

DUETT VON RUCOLA UND FELDSALAT 13,00

Gratinierter Ziegenkäse | Geröstete Nüsse | Cranberrys

duett of rocket and lamb's lettuce

gratinated goat cheese | roasted nuts | cranberries

SUPPEN

SOUPS

THAI-CURRY-CAPPUCCINO 9,00

Kokosschaum | Hähnchenspieß

thai-curry cappuccino

coconut foam | chicken skewer

GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE 8,50

Selleriestroh

truffled potatoe soup

celery stripes

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 8,00

Croûtons | Käse

french onion soup

croûtons | cheese



SALATE

SALADS

CAESAR SALAT

12,00

Lattuga Romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

caesar salad

romaine lettuce | caesar dressing | croûtons | grana padano

+ HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

18,00

chicken breast strips

+ GEBRATENEN RIESENGARNELEN

21,00

fried king prawns

GROSSER GEMISCHTER SALAT | Hausdressing

12,00

large mixed salad

WAHLWEISE MIT...

with your choice of...

+ GEBRATENEM TOFU | mariniert

16,50

fried tofu | marinated

+ HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | Honig-Thymian

18,00

chicken breast strips | honey-thyme

+ GEBRATENEN RIESENGARNELEN | Knoblauch-Kräuter-Öl

21,00

crispy king prawns | garlic-herb oil

VEGETARISCH

VEGETARIAN

RAVIOLI

17,00

Ricotta-Waldpilz-Füllung | Tomaten-Sugo | Parmesan

ravioli

ricotta & wild mushroom filling | tomato sugo | parmesan

GETRÜFFELTE SPAGHETTINI

19,00

Weißwein-Velouté | Frischer schwarzer Trüffel | Parmesan

truffled spaghetti

white wine velouté | fresh black truffle | parmesan

STEAKS

STEAKS

FLANKSTEAK MIT ROSMARIN-JUS

Australisches-Bavette Rind | 250g

australian bavette | 250g

29,00

RUMPSTEAK MIT PFEFFER-JUS

Argentinisches Black-Angus-Rind | 250g

argentinian black-angus rumpsteak | 250g

34,00

FILETSTEAK MIT PORTWEIN-SCHALOTTEN-JUS

Argentinisches Black-Angus Rind 200g

argentinian black-angus filet 200g

35,00

**ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR
BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES ODER SÜSSKARTOFFEL-POMMES,
SOWIE EINEN GEMISCHTEN BEILAGENSALAT**

All steaks are served with
sautéed potatoes, French fries or sweet potato fries,
as well as a mixed side salad.

BEILAGEN AUCH ALS EINZELPORTION MÖGLICH

Side dishes also available as individual portions

4,50

TRÜFFEL-MAYONNAISE

truffled mayonnaise

4,20

KETCHUP & MAYONNAISE

je 2,00

AUS DEM MEER

OUT OF THE BLUE

FILET VOM LACHS

Blattspinat | Jasmin-Reis | Weißwein-Velouté

salmon filet

baby spinach | jasmine rice | white wine velouté

28,00

GEBRATENER KABELJAU „EL ESCABECHE“

Sautierter Pak Choi | Drillinge

pan-fried cod “el escabeche”

sauteed pak choi | herbal potatoes

28,50

VOM LAND FROM THE COUNTRY

FOCACCIA „TOFU“

14,90

Pesto | Rucola | marinierter Tofu

focaccia tofu

pesto | rocket leaves | marinated tofu

FOCACCIA „SERRANO“

16,00

Pesto | Rucola | Getrocknete Tomaten | Serrano-Schinken

focaccia serrano

pesto | rocket leaves | dried tomatoes | serrano ham

DYCKHOF BURGER MIT POMMES FRITES

19,50

200g US-Rindfleisch | Hausgemachter Bun | Tomate |

Rucola | Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | Bacon-Marmelade

dyckhof burger with french fries

200g US-beef | homemade bun | tomato | rocket leaves

cheddar | bacon | roasted onions | bacon-marmelade

FILETSPITZEN VOM ARGENTISCHEN RIND

24,50

Pfeffer-Jus | Bratkartoffeln | Kleiner Blattsalat

argentinian beef filet tips

pepper-jus | fried potatoes | small salad

INVOLTINI VON DER MAISPOULARDE

26,00

Parmaschinken | Manchego-Käse | Rucola

Sauce von der gegrillten Spitzpaprika | Kräuter-Drillinge

corn-fed chicken involtini

parma ham | manchego cheese | rocket

grilled pointed pepper sauce | herbal potatoes

LAMM-FILET

33,00

Rosmarin-Jus | Kräuter-Drillinge | Mediterranes Gemüse

lamb filet

rosemary jus | herb potatoes | mediterranean vegetables

DESSERT

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ

6,00

Vanilleeis mit heißem Espresso

vanilla ice cream with hot espresso

VANILLEEIS MIT HEISSER SCHOKOSAUCE

8,50

vanilla ice cream with hot chocolate sauce

CREME BRÛLÉE

8,50

creme brûlée

BROWNIE

9,00

Salted-Caramel Eis

brownie

salted-caramel ice cream

PREISE

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

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal

