

SPEISEN • MENU



VORSPESSEN

STARTERS

VARIATION HAUSGEMACHTER BROTAUFSTRICHE

5,00

Kräuterquark | Aioli | Buttervariation 🌿

selection of homemade spreads

herb quark | aioli | homemade butter

GEGRILLTER PULPO

12,50

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Padrón Paprika | geröstetes Brot

Grilled octopus

black garlic aioli | Padrón peppers | toasted bread

HAUSGEMACHTE SPANISCHE TAPAS

15,-

Tortilla | Albóndigas | Croqueta mit Maishähnchen

Homemade Spanish tapas

tortilla | albóndigas | corn-fed chicken croqueta

HAUSGEMACHTE FOCACCIA & BURRATA

9,50

Gerösteter Pfirsich | Chili-Honig | Rucola 🌿

Homemade focaccia & burrata

roasted peach | chili honey | rocket

FRITTIERTE CORN RIBS

10,-

Chili, Knoblauch & Paprika Marinade | Limetten-Quark Dip 🌿

Fried corn ribs

chili, garlic & pepper marinade | lime-quark dip

SUPPEN

SOUPS

GURKEN-MINZ KALTSCHALE

9,50

Griechischer Joghurt | Mojito Sorbet 🌿

Chilled cucumber & mint soup

Greek yogurt | mojito sorbet

TOMATEN-BASILIKUM SUPPE

12,50

Gegrilltes Käsesandwich 🌿

Tomato & basil soup

grilled cheese sandwich



SALATE

SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,50

Cherry-Tomaten | Gurken 

Small mixed salad

cherry tomatoes | cucumber

GROSSER GEMISCHTER SALAT

12,-

Cherry-Tomaten | Gurken 

Small mixed salad

cherry tomatoes | cucumber

Wahlweise mit ...

Large mixed salad

with your choice of ...

+ HÄHNCHENBRUST STREIFEN | HONIG-THYMIAN

19,50

chicken breast strips | honey thyme

+ RINDERFILET STREIFEN | GESCHROTETER PFEFFER

22,50

beef tenderloin strips | crushed pepper

+ GEBRATENE RIESENGARNELEN | KNOBLAUCH & CHILI

24,00

sautéed king prawns | garlic & chili

Dressing zur Wahl ... Zitrone-Joghurt Dressing | Hausdressing

dressing of your choice ... lemon-yogurt dressing | house dressing



VOM LAND

FROM THE COUNTRY

DYCKHOF-BURGER MIT POMMES FRITES

19,50

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

Dyckhof burger with French fries

*200 g US beef | homemade focaccia | tomato | cheddar | rocket | bacon | roasted onions |
BBQ sauce*

CRISPY CHICKEN BURGER MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES

17,50

Hähnchenbrustfilet knusprig paniert | softes Brioche-Bun | Curry-
Mayonnaise | Eisbergsalat | Tomate | Schalotten-Speck Marmelade

Crispy chicken burger with sweet potato fries

*crispy breaded chicken breast | soft brioche bun | curry mayonnaise | iceberg lettuce |
tomato | shallot bacon jam*

SPARE RIBS VOM KALB

21,50

Honig-Thymian Marinade | Kartoffel-Wedges | Krautsalat in Sahne-
Dressing

Veal spare ribs

honey-thyme marinade | potato wedges | coleslaw

KNUSPRIGER DUROC SCHWEINEBAUCH

24,50

Sautierter Spitzkohl | Miso-Soja Sauce | Udon Nudeln

Crispy Duroc pork belly

sautéed pointed cabbage | miso soy sauce | udon noodles

ROSA ROASTBEEF „KALT“

25,-

Bratkartoffeln | hausgemachte Remouladen-Sauce | kleiner Blattsalat

Cold pink roast beef

sautéed potatoes | homemade remoulade | small salad



AUS DEM MEER

FROM THE SEA

GEBRATENE WOLFSBARSCHFILETS

28,50

Béchamel & Basilikum Pesto | grüner Spargel & Cherry-Tomaten |
gebratene Ofenkartoffel-Scheiben

Pan-fried sea bass filets

béchamel & basil pesto | green asparagus & cherry tomatoes | roasted potato slices

CONFIERTE SEETEUFEL-MEDAILLONS

32,50

Vanille-Parmesan Risotto | Mangold Chips | Beurre Blanc

Confit monkfish medallions

vanilla-Parmesan risotto | chard chips | beurre blanc

VEGETARISCH

VEGETARIAN

FARFALLE „GENOVESE“

19,50

Halbgetrocknete Tomaten | marinierte Artischocken | Grana Padano 

Farfalle “Genovese”

semi-dried tomatoes | marinated artichokes | Grana Padano

GETRÜFFELTE FETTUCCINE

21,-

Weißwein-Velouté | frischer schwarzer Trüffel | Parmesan 

Truffle fettuccine

white wine velouté | fresh black truffle | Parmesan



STEAKS

STEAKS

PUTENSTEAK MIT SWEET-CHILI-SAUCE

24,50

Thai-Curry Marinade | 300 g

Turkey steak with sweet chili sauce

Thai curry marinade | 300 g

FILETSTEAK MIT PORTWEIN-SCHALOTTEN-JUS

35,-

Argentinisches Black-Angus-Rind | 200 g

Filet steak with port & shallot jus

Argentinian Black Angus beef | 200 g

RUMPSTEAK MIT PFEFFER-JUS

34,-

Argentinisches Black Angus, fein marmoriert | 250 g

Rump steak with pepper jus

finely marbled Argentinian Black Angus | 250 g

ENTRECÔTE MIT GREEN CHUTNEY

29,-

Argentinisches Rind | 250 g

Entrecôte with green chutney

Argentinian beef | 250 g

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

4,50

side dishes available as individual portions

TRÜFFEL-MAYONNAISE

4,20

truffle mayonnaise

KETCHUP & MAYONNAISE

je 2,00

tomato ketchup & mayonnaise



DESSERT

DESSERT

Affogato al caffè

Vanilleeis mit heißem Espresso

Affogato al caffè

vanilla ice cream with hot espresso

6,-

SORBET TRIO

nach Art des Hauses

Sorbet trio

chef's selection

9,-

VANILLE PANNA COTTA

Himbeer-Sorbet | Crumble

Vanilla panna cotta

raspberry sorbet | crumble

9,50

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

Schokoladen-Erde | Baileys-Creme | Amarettini

Strawberry & basil tiramisu

chocolate soil | Baileys cream | amarettini

10,50

PREISE

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

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.