

SPEISEN • MENU



VORSPESSEN

STARTERS

VARIATION HAUSGEMACHTER BROTAUFSTRICHE 5,00

Kräuterquark | Aioli | Buttervariation

selection of homemade spreads

herb quark | aioli | butter

DUETT VON RAUKE UND FELDSALAT 10,00

Gratinierter Ziegenkäse | Pinienkerne | Cranberries

Duo of Rocket & Lamb's Lettuce

Gratinated goat's cheese | pine nuts | cranberries

HAUSGEMACHTE TRIGONI 10,50

Kürbiscreme | Buttersauce | geröstete Haselnüssen

Homemade Trigoni

Pumpkin cream | butter sauce | roasted hazelnuts

TATAR VOM TIROLER KALB 13,50

frittiertes Eigelb | Estragon-Senf-Remoulade | gebratener Kräuterseitling

Tyrolean Veal Tartar

Fried egg yolk | tarragon-mustard remoulade | sautéed king oyster mushroom

GEGRILLTER PULPO 14,00

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Padrón Paprika | geröstetes Brot

Grilled Octopus

Black garlic aioli | Padrón peppers | toasted bread

SUPPEN

SOUPS

HOKKAIDOSUPPE 9,50

Chili | Ingwer | Kokosschaum | Kürbiskernöl

Hokkaido Pumpkin Soup

Chili | ginger | coconut foam | pumpkin seed oil

PIFFERLINGSSUPPE 12,50

Büffelmozzarella | geröstetes Knoblauchbrot | Frühlingslauch

Chanterelle Soup

Buffalo mozzarella | toasted garlic bread | spring onions

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...

+ GEBRATENEN PUTENBRUSTSTREIFEN | Honig-Thymian

19,50

Sliced grilled turkey breast | honey-thyme

+ GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN | Geschrotetem Pfeffer

22,50

Sliced grilled beef tenderloin | crushed pepper

+ GEBRATENEN PFIFFERLINGEN | Speck und Zwiebeln

24,00

Sautéed chanterelles | bacon and onions

DRESSING ZUR WAHL...

Balsamico-Vinaigrette | Hausdressing
dressing of your choice...
Balsamic vinaigrette or house dressing

VEGETARISCH

VEGETARIAN

RATATOUILLE

18,50

Tomaten-Paprika Sauce | gebratene Kräuterdrillinge
Ratatouille

Tomato & bell pepper sauce | herb-roasted baby potatoes

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

22,00

Pfifferlinge in Rahm | Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Homemade Spaetzle

Creamed chanterelles | crispy fried onions | small mixed green salad

STEAKS STEAKS

PUTENSTEAK MIT SWEET-CHILI-SAUCE 24,50

Thai-Curry-Marinade | 300g

Turkey steak marinated in Thai curry style with sweet chili sauce | 300g

ENTRECÔTE MIT GRÜNEM CHUTNEY 29,00

Argentinisches Rind | 250g

Argentinian Entrecôte with green chutney | 250g

RUMPSTEAK MIT PFEFFER-JUS 34,00

Argentinisches Black-Angus-Rind | 250g

Argentinian Black-Angus rumpsteak with pepper jus | 250g

FILETSTEAK MIT PORTWEIN-SCHALOTTEN-JUS 35,00

Neuseeländisches Rind | 200g

New Zealand filet with port shallot jus | 200g

**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

**PIFFERLINGE À LA CRÈME ODER
GEBRATENE PFIFFERLINGE MIT SPECK UND ZWIEBELN** 9,50

Chanterelles in Cream sauce or pan-fried Chanterelles with bacon and onions

WEITERE BEILAGEN AUCH ALS EINZELPORTION MÖGLICH 4,50

Side dishes also available as individual portions

TRÜFFEL-MAYONNAISE 4,20

truffle mayonnaise

KETCHUP & MAYONNAISE je 2,00

tomato ketchup & mayonnaise

VOM LAND FROM THE COUNTRY

CRISPY CHICKEN BURGER MIT SÜSSKARTOFFEL-POMMES

17,50

Hähnchenbrustfilet knusprig paniert | Softes Brioche-Bun |
Curry-Mayonnaise | Eisbergsalat | Tomate | Schalotten-Bacon-Marmelade
Crispy Chicken Burger with sweet potato fries
crispy chicken breast filet | soft brioche bun
curry mayonnaise | iceberg lettuce | tomato | shallot-bacon jam

DYCKHOF BURGER MIT POMMES FRITES

19,50

200g US-Rindfleisch | Softes Brioche-Bun | Tomate |
Rucola | Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce
Dyckhof Burger with French fries
200g US-beef | soft brioche bun | tomato | rocket leaves
cheddar | bacon | roasted onions | BBQ-sauce

KNUSPRIGER DUROC SCHWEINEBAUCH

24,50

Sautierter Spitzkohl | Miso-Soja Sauce | Udon Nudeln
Crispy Duroc Pork Belly
Sautéed pointed cabbage | miso-soy sauce | Udon noodles

MEDAILLONS VOM KALBSFILET

28,50

gebratene Pfifferlinge | Kartoffel-Soufflé | Sauce Béarnaise
Veal Tenderloin Medallions
Sautéed chanterelles | potato soufflé | Béarnaise sauce

FILETSPITZEN VOM NEUSEELÄNDISCHEN RIND

31,50

Pfifferlinge à la Crème | Serviettenkloßscheiben | kleiner Blattsalat
New Zealand Beef Tenderloin tips
Creamed chanterelles | sliced bread dumpling | small mixed green salad

AUS DEM MEER FROM THE SEA

GEBRATENES FORELLENFILET

28,50

Paprika-Béchamel | Gemüse-Perl-Couscous | eingelegter Fenchel
Pan fried Trout Filet
Paprika béchamel | vegetable pearl couscous | pickled fennel

GRÜNSCHALMUSCHELN À LA MARINERA

30,00

Pikante Weißwein-Knoblauch Sauce | geröstetes Brot
Green-Lipped Mussels à la Marinera
Spicy white wine & garlic sauce | toasted bread



DESSERT DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis mit heißem Espresso

Affogato al caffè

vanilla ice cream with hot espresso

6,00

SORBET TRIO

nach Art des Hauses

Sorbet Trio

House selection

9,00

CHOUX AU CRAQUELIN

Brandteiggebäck | Apfelkompott aus eigenem Anbau | Vanilleeis

Choux au Craquelin

Choux pastry | Homemade apple compote | vanilla ice cream

10,50

MILLE-FEUILLE

Blätterteiggebäck | Vanillecreme & weiße Mousse | frische Beeren & rote Früchte

Mille-feuille

Puff pastry | Vanilla cream & white chocolate mousse | fresh berries & red fruits

12,00

PREISE

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

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal