

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

- Feldsalat in Schalotten-Senf Vinaigrette** 10,50
Kartoffelschnee | Kräuter-Croûtons | knuspriger Speck
Field salad with shallot-mustard vinaigrette
Potato snow | herbal croûtons | crispy bacon
- Getrübefelte Fettuccini** 10,50
Weißwein Velouté | frischer schwarzer Trüffel | Taleggio Käse
Truffled Fettuccini
White wine velouté | fresh black truffle | Taleggio cheese
- Hausgebeizter Lachs | mit Vanille und Rotkohl Aromen** 14,50
Salatbouquet | Mango-Chili Chutney | hausgemachte Crostini
House-cured salmon
Salad bouquet | mango-chili chutney | homemade crostini
- Gratinierte Jakobsmuscheln** 17,50
Manchego Käse | Tomaten-Sugo | frische Kräuter
Scallops au gratin
Manchego cheese | tomato sugo | fresh-herbs

Suppen

Soups

- Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis** 9,00
Chili | Ingwer | Cocos-Espuma | Kürbiskernöl
Hokkaido pumpkin soup
Chili | ginger | coconut espuma | pumpkin seed oil
- Geräucherte Gänse-Consommé** 10,00
Karamellierte Rotwein-Maronen | hausgemachte Maultasche
Smoked goose consommé
Caramelized red wine chestnuts | swabian ravioli

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat

Cherrytomaten | Gurken

Small mixed salad

Cherry-tomatoes | cucumber

6,50

Großer gemischter Salat

Large mixed salad

wahlweise mit...

with your choice of...

11,50

+ Putenbruststreifen | Honig-Thymian-Marinade

Turkey breast strips | honey-thyme marinade

19,50

+ Babarie Entenbrust | rosa gebraten

Barbary duck breast | cooked medium-rare

22,50

+ Knusprig panierte Riesengarnelen | Sweet Chili Dip

Fried prawns | sweet-chili dip

24,00

Dressing zur Wahl...

Balsamico-, Himbeer- oder Hausdressing

Dressing of your choice...

Balsamic-, raspberry- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Getrüffelte Fettuccini

Weißwein Velouté | frischer schwarzer Trüffel | Taleggio Käse

Truffled Fettuccini

White wine Velouté | fresh black truffle | Taleggio cheese

19,00

Waldpilz-Risotto

Aborio-Reis | Parmesan | Rucola Bouquet

Wild mushroom Risotto

Arborio rice | Parmesan | arugula bouquet

25,00

aus dem Meer

out of the blue

Warm geräucherte Lachstranche | Honig-Senf-Dill 28,50
Ofenkartoffelscheiben mit Kräuter- Crème fraîche | Romanesco
Warm smoked salmon fillet | honey-mustard-dill
Oven-baked potato slices with herb crème fraîche | romanesco

Gebratener Schwarzer Heilbutt 32,00
Sauce von der gegrillten Spitzpaprika | Jasmin-Reis | kleiner Salat
Pan-fried Greenland halibut
Sauce from grilled bell pepper | Jasmin rice | small mixed salad

vom Land

from the country

Rehkeulen-Ragout Baden-Baden 26,00
Glasierte Möhren | Kartoffel Soufflé | Preiselbeer-Birne
Venison legs ragout Baden-Baden
Glazed carrots | potato soufflé | cranberry pear

Filetspitzen vom argentinischen Rind 27,00
Calvados-Jus | Kartoffel-Sellerie Püree | Apfelringe | Röstzwiebeln
Filet tips of New Zealand beef
Calvados-jus | potato-celery puree | apple rings | roasted onions

Dyckhof-Burger 16,00
200g US-Rindfleisch | hausgemachtes Focaccia | Tomate | Cheddar-Käse
| Speck | Röstzwiebeln | Mayonnaise | BBQ-Sauce
Dyckhof Burger
200g US-beef | homemade focaccia | tomato | cheddar cheese |
bacon | roasted onions | mayonnaise | BBQ sauce

Steaks

Steaks

Puten-Steak <i>Turkeysteak</i>	 Thai-Curry-Marinade 300g <i> Thai-curry marinade</i>	18,50
Tomahawk <i>Tomahawksteak</i>	 Thüringer Duroc Schwein mit chimichurri 350g <i> Duroc pork with Chimichurri</i>	20,00
Dyckhofsteak <i>Dyckhofsteak</i>	 Entrecôte mit Knochen durchwachsen 500-600g <i> Entrecôte bone-in marbled</i>	26,00
Filetsteak <i>Filetsteak</i>	 Argentinisches Rind 200g <i> Argentinian beef</i>	26,00
Rumpsteak <i>Rumpsteak</i>	 Argentinisches-Black-Angus fein marmoriert 300-350g <i> Argentinian Black Angus finely marbled</i>	29,00
Surf & Turf	 Wahlweise mit Black Tiger Garnelen	Stück 2,50

Beilagen | Saucen

Side dishes | Sauces

Hausgemachte Kräuterbutter <i>Homemade herbal butter</i>	2,00	Hausgemachte Röstzwiebeln <i>Homemade roasted onions</i>	2,00
Mediterranes Gemüse <i>Mediterranean vegetables</i>	4,50	Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4,50
Apfel-Rotkohl <i>Apple Red Cabbage</i>	4,50	Kartoffel-Sellerie Püree <i>Herbal potato-celery puree</i>	4,50
Gebratene Waldpilze mit Knoblauch <i>Roasted garlic mushrooms</i>	4,50	Pommes Frites <i>French fries</i>	4,50
Romanesco <i>Romanesco</i>	4,50	Süßkartoffel-Pommes <i>Sweet potato fries</i>	4,50
Glasierte Möhren <i>Glazed carrot</i>	4,50	Gebratene Ofenkartoffel-Scheiben <i>Roasted potato slices</i>	4,50
Bohnen Bouquet <i>Bean bouquet</i>	4,50	Kartoffel Soufflé <i>Potato soufflé</i>	4,50
Apfel-Rotkohl und Kartoffelkloß mit Gänse Sauce <i>Apple red cabbage and potato dumpling with goose sauce</i>			11,50

Saucen

Sauces

Portwein-Jus Port wine-jus, Pfeffer-Jus Pepper-jus		
Sauce von der gegrillten Spitzpaprika Sauce from grilled pepper		
Hausgemachte Jack Daniels BBQ-Sauce Jack Danieles BBQ-sauce	je each	3,50
Trüffel-Mayonnaise <i>Truffle mayonnaise</i>		4,00

D e s s e r t

D e s s e r t

Französische Käseauswahl

Trauben | Brot | zweierlei Dips

Selection of French cheese

Grapes | bread | two types of dip

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

8,00

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

12,00

Hausgemachte Französische Apfeltarte

8,00

Vanillesauce | Walnusseis | Zimtblüten-Espuma

Homemade french apple tart

Vanilla sauce | walnut ice cream | cinnamon flowers espuma

Sorbet Trio

9,00

nach Art des Hauses

Sorbet trio

Homemade variation

Hausgemachte Minikrapfen

9,50

Brombeer-Füllung | Tonkabohnen Parfait

Homemade sweet fritters

Blackberry filling | Tonka bean parfait

Preise

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

Allergene

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.

- *Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind*
- *Die Kennzeichnung der 14 Allergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.