

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

- Carpaccio von der gelben Beete** 9,50
Frisée Salat | Orangen-Chili-Vinaigrette | hausgemachte Crostini
Carpaccio of yellow beetroot
frisee salad | orange-chili-vinaigrette | homemade crostini
- Gratinierte Jakobsmuscheln** 16,50
Manchego | Tomatensugo | frische Kräuter
Scallops au gratin
manchego | tomato sugo | fresh herbs
- Carpaccio vom Rind** 14,50
Schalotten-Senf Vinaigrette | Ruccolabouquet | Parmesan
Carpaccio of beef
shallots-mustard-vinaigrette | rocket salad | grana padano
- Tatar vom Tee-gebeizten Lachs** 14,50
Salatbouquet | Mango-Chili Chutney | hausgemachte Crostini
tartar of pickled salmon
salad-bouquet | mango chili chutney | homemade crostini

Suppen

Soups

- Consommé vom Kalb „Royal“** 8,50
Fleisch Einlage | Gemüse Brunoise | Eierstich
“Royal” calf consommé
meat brunoise | vegetables brunoise | egg garnish
- Möhren-Ingwer Suppe** 8,50
Cocos-Espuma | Cumin
carrot ginger soup
coconut milk | cumin

S a l a t e

S a l a d s

Kleiner gemischter Salat 6,90
Cherrytomaten | Gurken
small mixed salad | cherry-tomatoes | cucumber

Großer gemischter Salat 11,50
large mixed Salad

wahlweise mit.../with your choice of...

Hähnchenbruststreifen | Honig-Thymian 19,50
chicken breast strips | honey-thyme

Gebratene Geflügelleber | Pilze und Zwiebeln 19,50
grilled poultry liver | mushrooms and onion

Knusprige Riesengarnelen | Sweet Chili Dip 24,00
crispy prawns | sweet chili dip

Dressing zur Wahl: Orangen-Chili-, Balsamico- oder Hausdressing
dressing on your choice: orange-chili-, balsamic- or housedressing

V e g e t a r i s c h

V e g e t a r i a n

Hausgemachte Gnocchi 19,00
Weißwein-Velouté | Junger Spinat | Pinienkerne
homemade vegetable gnocchi | whitewine velouté | young spinach | pine nuts

Penne Rigate 17,00
Tomatensugo | Ruccola Bouquet | Grana Padano
penne rigate | tomato sauce | rocket salad | Grana Padano

wahlweise mit.../with your choice of...

Hähnchenbruststreifen 22,00
chicken breast strips

Gebratene Riesengarnelen 26,00
crispy prawns

Steaks

Steaks

Puten-Steak <i>Turkey steak</i>	Thai-Curry Marinade 300g <i>thai-curry marinade</i>		18,50
Dyckhofsteak <i>Dyckhofsteak</i>	Entrecôte mit Knochen, durchw. 500-600g <i>Entrecôte with bone in marbled</i>		26,00
Filetsteak <i>Filetsteak</i>	Argentinisches Rind 200g <i>argentinian beef</i>		27,00
Rumpsteak <i>Rumpsteak</i>	Argentinisches Black-Angus 300g fein marmoriert <i>argentinian Black-Angus</i>		29,00
Surf & Turf	<i>wahlweise mit Black Tiger Garnelen</i> <i>with your choice of black tiger prawns</i>	<i>Stück</i> <i>per piece</i>	2,50 2,50

Beilagen

Side dishes

Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 <i>homemade herbal butter</i>	Hausgemachte Röstzwiebeln 2,00 <i>homemade roasted onions</i>
Bratkartoffeln 4,50 <i>fried potatoes</i>	Pommes Frites 4,50 <i>french fries</i>
Kräuterdrillinge 4,50 <i>baby-potatoes with herbs</i>	Süßkartoffelpommes 4,50 <i>sweet potato fries</i>
Pommes Dauphine 4,50 <i>pommes dauphine</i>	Jasminreis 4,50 <i>jasmine rice</i>
Buttergnocchi 4,50 <i>buttered gnocchi</i>	Romanesco 4,50 <i>romanesco</i>
Mediterranes Gemüse 4,50 <i>mediterranean vegetables</i>	Blattspinat 4,50 <i>spinach leaves</i>
Bohnen Bouquet 4,50 <i>bean bouquet</i>	
Portwein-Jus, Pfeffer-Jus oder hausgemachte Jack Daniels BBQ-Sauce je 3,80 <i>port wine-jus, pepper-jus or homemade Jack Daniels BBQ-sauce</i>	

v o m L a n d f r o m t h e c o u n t r y

Dyckhof-Burger

17,00

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

Dyckhof-Burger

*200g US-beef /homemade focaccia | tomato /cheddar cheese | bacon
/roasted onions /BBQ sauce*

Zweierlei von der Babarie Entenbrust

26,50

Confit von der Keule | Kurzgebratenes von der Brust | Portwein- Orangen Jus |
Pommes Dauphine | Romanesco

Two ways of babarie duck breast

*confit of the haunch | short fried breast | port wine-orange jus |
pommes dauphine | romanesco*

Filetspitzen vom Argentinischen Rind

27,50

Pfeffer-Jus | Bratkartoffeln | Bohnen Bouquet

Filet tips of Argentinian beef

Pepper-jus | fried potatoes | bean bouquet

a u s d e m M e e r o u t o f t h e b l u e

Gebratene Lachstranche

27,00

Kräuterdrillinge | Blattspinat | Mango-Chili-Chutney

grilled salmon filet

baby potatoes with herbs | spinach leaves | mango-chili-chutney

Pochierte Atlantikzungenröllchen

30,00

Hummerschaum | Jasminreis | Zuckerschoten

rolls of Atlantic-sole

lobster foam sauce | jasmine rice | sugar snap peas

D e s s e r t

D e s s e r t

Französische Käse-Auswahl

selection of French cheese...

Trauben | Brot | zweierlei Dipps

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

Sorbet Trio

9,00

nach Art des Hauses

sorbet trio

homemade variation

Crème Brûlée

9,00

Knackige Karamellkruste | frische Beeren

crème brûlée

crispy caramel crust | fresh berries

Mousse au chocolat im Baumkuchenmantel

9,50

Himbeer Ganité | verschiedene Toppings

Baumkuchen-mousse au chocolat

Raspberry ganité | different toppings

Preise

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

Allergene

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.