



SPEISEKARTE  
MENU

# VORSPEISEN

## STARTERS

### GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE

11,00

Zucchini-Rösti | Mango-Chutney | Pinienkerne

grated goat cheese

courgette-hash-browns | mango-chutney | pine nuts

### TATAR VOM ARGENTINISCHEN RIND

12,50

Schalotten-Senf-Marinade | Rucola-Bouquet | Hausgemachte Remoulade

argentinian beef tartare

shallots-mustard-marinade | rucola-bouquet | homemade remoulade

### GETRÜFFELTE FETTUCCINE

12,50

Weißwein-Velouté | Frischer Schwarzer Trüffel | Taleggio

truffled fettuccine

white-wine-velouté | fresh black truffle | taleggio

### GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

17,00

Manchego | Tomatensugo | frische Kräuter

scallops au gratin

manchego | tomato sugo | fresh herbs

# SUPPEN

## SOUPS

### MÖHREN-INGWER-SUPPE

8,50

Kokosschaum | Lotuswurzel-Chips

carrot ginger soup

coconut-foam | lotus-root-chips

### FRANZÖSISCHE BOUILLABAISSE

13,00

Fisch- & Garneleneinlage | Gemüse & Safran | Geröstetes Brot & Aioli

french bouillabaisse

fish & shrimp | vegetables & saffron | roasted garlic bread

# SALATE SALADS

## KLEINER GEMISCHTER SALAT

6,50

Cherrytomaten | Gurken  
small mixed salad  
cherry-tomatoes | cucumber

## GROSSER GEMISCHTER SALAT

11,00

wahlweise mit...  
large mixed salad  
with your choice of...

+ **PUTENBRUSTSTREIFEN** | Honig-Thymian  
turkey breast strips | honey-thyme

19,50

+ **GEBRATENE ANTIPASTI** | Knoblauch & Zwiebeln  
grilled antipasti | garlic and onion

19,50

+ **KNUSPRIGE RIESENGARNELEN** | Sweet-Chili-Dip  
crispy prawns | sweet-chili-dip

24,00

## DRESSING ZUR WAHL...

Orangen-Chili-, Balsamico- oder Hausdressing  
dressing of your choice...  
orange-chili-, balsamico- or housedressing

# VEGETARISCH VEGETARIAN

## HAUSGEMACHTE QUICHE

18,00

Weißwein-Velouté | Mediterranes Gemüse | Salat-Bouquet & Pinienkerne  
homemade vegetable quiche  
white-wine-velouté | mediterranean vegetables | salad-bouquet & pine nuts

## GETRÜFFELTE FETTUCCHINE

21,00

Weißwein-Velouté | Frischer schwarzer Trüffel | Taleggio  
truffled fettuccine  
white-wine-velouté | fresh black truffle | taleggio

# STEAKS

## STEAKS

<b>PUTENSTEAK</b> turkey steak	Thai-Curry-Marinade 300g   thai-curry marinade	18,50
<b>DYCKHOFSTEAK</b> dyckhofsteak	Entrecôte mit Knochen, durchwachsen 500-600g   entrecôte bone-in   marbled	26,00
<b>FILETSTEAK</b> filetsteak	Argentinisches Black-Angus Rind 200g   argentinian black-angus	26,00
<b>RUMPSTEAK</b> rumpsteak	Argentinisches Black-Angus   fein marmoriert 300-350g   argentinian black-angus   finely marbled	29,00
<b>SURF &amp; TURF</b>	wahlweise mit Black Tiger Garnelen   with your choice of black tiger prawns	Stück 2,50 per piece 2,50

# BEILAGEN

## SIDE DISHES

<b>KRÄUTERBUTTER</b> herbal butter	2,00	<b>RÖSTZWIEBELN</b> roasted onions	2,00
<b>MEDITERRANES GEMÜSE</b> mediterranean vegetables	4,50	<b>RÖMISCHE NOCKEN</b> roman dumplings	4,50
<b>BOHNEN BOUQUET</b> bean bouquet	4,50	<b>BOHNEN-CASSOULET</b> beans-cassoulet	4,50
<b>SAUTIERTER PAK CHOI</b> Sauteed pak choi	4,50	<b>SÜSSKARTOFFELPOMMES</b> sweet potato fries	4,50
<b>POMMES FRITES</b> French fries	4,50	<b>BRATKARTOFFELN</b> fried potatoes	4,50
<b>KRÄUTERDRILLINGE</b> herbal baby potatoes	4,50	<b>WALDPILZE MIT KNOBLAUCH &amp; ZWIEBELN</b> mushrooms with garlic & onions	4,50

**Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, Sauce von der gegrillten Spitzpaprika oder Jack Daniels BBQ-Sauce** je 3,50  
port wine-jus, pepper-jus, grilled paprika sauce or Jack Daniels BBQ-sauce

**Trüffel-Mayonnaise** 4,00  
truffled mayonnaise



# VOM LAND FROM THE COUNTRY

## DYCKHOF - BURGER

16,50

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

200g US-beef | homemade focaccia | tomato | arugula  
cheddar | bacon | roasted onions | BBQ sauce

## INVOLTINI VON DER MAISPOULARDENBRUST

23,50

Gefüllt mit Serrano Schinken, Manchego & Rucola |  
Sauce von der gegrillten Spitzpaprika | Kräuterdrillinge

involtini from corn-fed chicken-breast  
filled with serrano-ham | manchego & arugula |  
grilled paprika sauce | herbal baby potatoes

## FILETSPITZEN VOM ARGENTISCHEN RIND

27,00

Pfeffer-Jus | Bratkartoffeln | Bohnen-Bouquet  
filet tips of argentinian beef  
pepper-jus | fried potatoes | beans-bouquet

## NEUSEELÄNDISCHER LAMMRÜCKEN

29,50

Rosmarin-Jus | Bohnen-Cassoulet | Römische Nocken | Kräuter-Kruste  
new zealand rack of lamb  
rosemary-jus | beans-cassoulet | roman dumplings | herb-crust

# AUS DEM MEER OUT OF THE BLUE

## GEBRATENES STEINBUTT-FILET „AL ESCABECHE“

26,50

Sautierter Pak Choi | Petersilienkartoffeln  
fried turbot-fillet „al escabeche“  
sauteed pak choi | parsley potatoes

## HAUSGEMACHTE

## SEPIA-TAGLIATELLE & JAKOBSMUSCHELN

30,00

Confierte Cherrytomaten | Mandarinen-Schaum  
homemade sepia-tagliatelle & scallops  
confected cherry tomatoes | tangerine-foam

# DESSERT

## DESSERT

### FRANZÖSISCHE KÄSE-AUSWAHL

Trauben | Brot | zweierlei Dips

selection of French cheese...

grapes | bread | two types of dip

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

9,00

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

13,00

### CANNOLI AL TIRAMISU

Mascarpone-Baileys-Creme | Valrhona Kakao

cannoli al tiramisu

mascarpone-baileys-cream | cacao of valrhona

9,00

### SORBET TRIO

nach Art des Hauses

sorbet trio

homemade variation

9,50

### MOUSSE AU CHOCOLAT IM BAUMKUCHEN-MANTEL

Himbeer-Spiegel | verschiedene Toppings

Mousse au chocolate in pyramid cake

rasperry-sauce | different toppings

10,00

### PREISE

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

### ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.

