

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Caesar Salat 8,50

Latugga Romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

Caesar salad

Romana salad | Caesar dressing | Croûtons | Grana Padano

+ gebratene Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln 13,50

fried chanterelles with bacon & onions

Hausgemachte Frühlingsrollen 9,50

Frisches Gemüse | Sprossen | Chili-Mayonnaise

Homemade Spring rolls

Fresh vegetables / Sprouts | Chili-mayonnaise

Spanische Tapas 14,00

Variation aus 6 (Auswahl durch unseren Küchenchef)

Spanish Tapas

Variation of 6 (Selected by our head chef)

Gegrillter Pulpo 15,50

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Padrón Paprika | geröstetes Brot

Grilled Pulpo

Aioli of black garlic | pepper de padrón | roasted bread

Suppen

Soups

Gurken-Minz Kaltschale 7,50

Griechischer Joghurt | Mojito Sorbet

Cucumber mint soup [cold]

Greek yogurt | Mojito sorbet

Pfifferlingssuppe 8,50

Büffel-Mozzarella | geröstetes Knoblauch-Baguette | Frühlingslauch

Soup of chanterelles

Buffalo mozzarella | roasted garlic bread | Spring leek

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat 5,50
Cherrytomaten | Gurken

Small mixed salad
Cherry-tomatoes | cucumber

Großer gemischter Salat 11,00

Large mixed salad

+ Hähnchenbuststreifen | Honig-Thymian 19,00

Turkey breast strips | Honey-thyme

+ Gebratene Pfifferlinge | Speck & Zwiebeln 20,00

Roasted chanterelles | bacon & onions

+ Gebratene Riesengarnelen | Knoblauch-Chili Öl 23,00

Fried prawns | Garlic-chili oil

Dressing zur Wahl...

Orangen-Chili-, Zitronen-Kräuter- oder Hausdressing

Dressing of your choice...
Orange-chili, lemon-pepper- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Mediterranes Risotto 17,50

Sautiertes Gemüse | Tomaten-Basilikum Sugo | Ruccola-Bouquet

Mediterranean Risotto
Sauteed vegetables | Tomato-basil sugo | Rocket salad

Fettuccine 19,50

Pfifferlinge in Rahm | Röstzwiebeln

Fettuccine
Chanterelles in cream | roasted onions

Wahlweise mit Black Tiger Garnelen oder gebratenen Rinderfiletstreifen + 12,00 | 10,00

With your choice of Black Tiger King Prawns or fried fillet tips of beef

Steaks

Steaks

Puten-Steak Turkey steak	 Thai-Curry Marinade 300g Thai-curry marinade	18,50
Dyckhofsteak Dyckhofsteak	 Entrecôte mit Knochen, durchwachsen 500-600g Entrecôte bone in marbled	26,00
Filetsteak Filetsteak	 Argentinisches Black Angus Rind 200g Argentinian Black Angus	26,00
Rumpsteak Rumpsteak	 US-Black-Angus fein marmoriert 300-350g US-Black-Angus finely marbled	29,00
+ Surf & Turf	 Wahlweise mit Black Tiger Garnelen With your choice of black tiger prawns	Stück 2,50 per piece 2,50

Beilagen

Side dishes

Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 <i>Homemade herbal butter</i>	Hausgemachte Röstzwiebeln 2,00 <i>Homemade roasted onions</i>
Mediterranes Gemüse 4,50 <i>Mediterranean vegetables</i>	Bohnen Bouquet 4,50 <i>Bean bouquet</i>
Gebratene Serviettenknödelscheiben 4,50 <i>Fried slices of dumplings</i>	Kräuterdrillinge 4,50 <i>Herbal potato</i>
Bratkartoffeln 4,50 <i>Fried potatoes</i>	Grüner Spargel 4,50 <i>Green asparagus</i>
Pommes Frites 4,50 <i>French fried</i>	Süßkartoffel-Pommes 5,00 <i>Sweet potato fries</i>
Krautsalat in Sahne-Dressing 4,50 <i>Coleslaw</i>	Fettuccine 5,00 <i>Fettuccine</i>
Pfifferlinge a la Creme -oder- sautierte Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln 8,50	
Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, Hausgemachte Hollandaise oder Jack Daniels BBQ-Sauce je 3,50 <i>Port wine-jus, pepper-jus, Homemade sauce Hollandaise or 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 16,00

200g US-Rindfleisch | hausgemachtes Focaccia | Tomate | Ruccola
Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | Mayonnaise | Jack Daniels BBQ-Sauce

Dyckhof-Burger

*200g US-beef | homemade focaccia | tomato | rocket salad
cheddar cheese | bacon | roasted onions | mayonnaise | Jack Daniels BBQ sauce*

Spareribs vom Kalb 22,50

Honig-Thymian Marinade | Pommes Frites | Krautsalat in Sahnedressing

Spareribs from veal

Honey-thyme marinade | french fries | coleslaw

Filetspitzen vom argentinischen Rind 28,50

Pfifferlinge a la creme | gebratene Serviettenkloß-Scheiben | kleiner Blattsalat

Filet tips of Argentinian beef

Chanterelles a la creme | fried slices of dumplings | small mixed salad

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

Mango-Chili-Chutney | grüner Spargel | gebratene Ofenkartoffelscheiben
| Gurken-Minzquark

Grilled salmon filet

Baked potato slices | green asparagus | mango-chili-chutney | Cucumber-mint-curd

Gebratene Seeteufel-Medaillons 32,00

Mediterranes Gemüse | Kräuter-Drillinge | Aioli vom schwarzen Knoblauch

Fried monkfish medallions

Mediterranean vegetables | Herbal baby potatoes | Aioli from black garlic

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

nach Art des Hauses

Sorbet trio

Homemade variation

7,50

Erdbeer-Basilikum Tiramisu

Schoko-Erde | Baileys | Amarettini

Strawberry-basil tiramisu

Chocolate | Baileys | amarettini

8,50

Hausgemachter Kirschstrudel

Parfait von der Tahiti-Vanille | Süße Sahne

Homemade cherry strudel

Parfait of Tahiti-vanilla | sweet whipped cream

9,00

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro (€) und 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.