


SPEISEN • MENU



VORSPEISEN

STARTERS

VARIATION HAUSGEMACHTER BROTAUFSTRICHE 5,00

Kräuterquark | Aioli | Schalottenbutter 

selection of homemade spreads

herb quark | aioli | shallot butter

HAUSGEMACHTE SPARGEL-FRÜHLINGSROLLEN 10,50

Curry-Chili-Mayo | Salatbouquet | Weißer Und Grüner Spargel 

Homemade asparagus spring rolls

Curry chili mayo | salad bouquet | white and green asparagus

HAUSGEMACHTE ARANCINI (REISBÄLLCHEN) 12,50

Kräuter-Panade | Safran-Reis | Ragoutfüllung | Joghurt-Dip

Homemade Arancini

Herb crust | Saffron rice | ragout filling | Yogurt dip

GAMBAS AL AJILLO 15,00

Knoblauch-Chili-Öl | Weißer Und Grüner Spargel | Aioli

Gambas al Ajillo

Garlic chili oil | white and green asparagus | aioli

SUPPEN

SOUPS

LINSEN-SUPPE 9,80

Gemüsewürfel | Gebratene Chorizo

Lentil Soup

Diced vegetables | fried chorizo

LEGIERTE SPARGELSUPPE 11,00

Bärlauch-Öl

asparagus soup | wild garlic oil 

TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE 12,80

Gegrilltes Käsesandwich 

Tomato Basil Soup

Grilled cheese sandwich

SALATE

SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT

5,50

Cherrytomaten | Gurken
Small Mixed Salad
Cherry tomatoes | cucumber

GROSSER GEMISCHTER SALAT

12,00

Large mixed salad

WAHLWEISE MIT...

With your choice of...

+ **MINI SPARGEL-FRÜHLINGSROLLEN** | Curry-Chili-Mayo 🌿

18,50

Mini asparagus spring rolls | curry chili mayo

+ **HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN** | Honig-Thymian

19,50

Chicken breast strips | honey thyme

+ **GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN** | Geschrotetem Pfeffer

22,50

Sautéed beef tenderloin strips | crushed pepper

DRESSING ZUR WAHL...

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

VEGETARISCH 🌿

VEGETARIAN

KARAMELISIERTER HOKKAIDO KÜRBIS

18,50

Miso-Honig | Griechischer Joghurt | Walnüsse
Caramelized Hokkaido Pumpkin
Miso honey | Greek yogurt | walnuts

1 PFUND MEERBUSCHER SPARGEL

24,00

Petersilien-Kartoffeln | Hausgemachte Sauce Hollandaise **Oder** Zerlassene Butter
500g of regional asparagus | parsley potatoes | homemade hollandaise sauce or melted butter

+ **GEKOCHTEM SCHINKEN**

+ 6,50

cooked ham

+ **SERRANO SCHINKEN**

+ 7,50

serrano ham

+ **LACHS-FILET**

+ 7,50

salmon filet

STEAKS

STEAKS

THAI-CURRY STEAK MIT SWEET-CHILI-SAUCE Putensteak 300 g Thai curry turkey steak with sweet chili sauce 300 g	24,50
ENTRECÔTE MIT GRÜNEM CHUTNEY Argentinisches Rind 250 g Argentinian Entrecôte with green chutney 250 g	29,00
RUMPSTEAK MIT PFEFFER-JUS Argentinisches Black-Angus-Rind 250 g Argentinian Black-Angus rumpsteak with pepper jus 250 g	34,00
FILETSTEAK MIT PORTWEIN-SCHALOTTEN-JUS Argentinisches Black-Angus Rind 200 g Argentinian Black-Angus filet with port shallot jus 200 g	35,00

**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

PORTION SPARGEL 300 g Mit Sauce Hollandaise Oder Zerlassener Butter side of asparagus with hollandaise sauce or melted butter	11,00
WEITERE BEILAGEN AUCH ALS EINZELPORTION MÖGLICH Side dishes also available as individual portions	4,50
TRÜFFEL-MAYONNAISE truffle mayonnaise	4,20
KETCHUP & MAYONNAISE tomato ketchup & mayonnaise	je 2,00

VOM LAND FROM THE COUNTRY

CRISPY CHICKEN BURGER MIT POMMES FRITES 17,50

Hähnchenbrustfilet Knusprig Paniert | Softes Brioche-Bun |
Curry-Mayonnaise | Eisbergsalat | Tomate | Schalotten-Bacon-Marmelade
Crispy Chicken Burger with French Fries
crispy breaded chicken breast filet | soft brioche bun
curry mayonnaise | iceberg lettuce | tomato | shallot-bacon jam

DYCKHOF BURGER MIT POMMES FRITES 19,50

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

FILETSPITZEN VOM ARGENTINISCHEN RIND 24,50

Bratkartoffeln | Kleiner Blattsalat | Pfeffer-Jus
Argentinian Beef filet tips
sautéed potatoes | small salad | pepper jus

KALBS-MEDAILLONS 31,50

Weißer Und Grüner Spargel | Kartoffel-Soufflé | Béarnaise
Veal medallions
white and green asparagus | potato soufflé | Béarnaise sauce

AUS DEM MEER FROM THE SEA

GEBRATENES SKREI FILET „AL ESCABECHE“ 28,50

Sautierter Pak Choi | Petersilienkartoffeln
Pan fried Skrei Filet “al escabeche”
sautéed pak choi | Parsley potatoes

SASHIMI VOM YELLOWFIN-THUNFISCH 30,00

Sautiertes Wok-Gemüse | Krabbenchips | Udon Nudeln
Yellowfin Tuna Sashimi
sautéed wok vegetables | prawn chips | Udon noodles



DESSERT DESSERT

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis Mit Heißem Espresso

Affogato al caffè

vanilla ice cream with hot espresso

6,00

STICKY TOFFEE PUDDING

Datteln-Biskuitkuchen | Warme Toffee-Sauce | Joghurt-Honig Eis

Sticky Toffee Pudding

date sponge cake | warm toffee sauce | yogurt-honey ice cream

8,50

HAUSGEMACHTES PASTEL DE NATA

Frische Himbeeren | Schokoladeneis

Homemade Pastel de Nata

fresh raspberries | chocolate ice cream

10,00

PANCAKE SPAGHETTI

Schokoladensauce | Vanilleeis | Frische Beeren

Pancake Spaghetti

chocolate sauce | vanilla ice cream | fresh berries

10,50

PREISE

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

ALLERGENE

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal