

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Hausgemachte Frühlingsrolle 9,50
Frisches Gemüse | Sprossen | verschiedene Dips

Homemade Spring roll
Fresh vegetables / Sprouts | Various dips

Crepinette vom neuseeländischen Lammrücken 16,50
Couscous-Minzsalat | Fetakäse | Rucola

Crepinette of New Zealand saddle of lamb
Couscous-mint salad / Feta cheese / Rocket salad

Sashimi vom Thunfisch 15,50
Salat-Bouquet | Lotuswurzel-Chips | verschiedene Dips

Tuna Sashimi
Salad-bouquet / Lotus root chips / Various dips

Gratinierter Ziegenkäse 10,00
Zucchini-Rösti | Feigen | Honig & Thymian

Gratinated goat cheese
Fried grated courgettes | Figs | Honey & thyme

Suppen

Soups

Französische Bouillabaisse 10,50
Fischeinlage & Garnele | Frisches Gemüse & Safran | Geröstetes Knoblauchbrot

French Bouillabaisse
Fish & Shrimp / Fresh vegetables & saffron / Roasted garlic bread

Tomaten-Consommé 9,00
Basilikum-Grießnocken | Concassée | Kräuter-Crostini

Tomato consommé
Basil grit dumplings / Concassée / Herbal crostini

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat 6,50

Cherrytomaten | Gurken

Small mixed salad

Cherry-tomatoes | Cucumber

Großer gemischter Salat 11,00

Large mixed salad

Wahlweise mit...

With your choice of...

...Putenbruststreifen | Honig-Thymian 19,00

...Turkey breast strips / Honey-thyme

...Gebratenen Rinderfiletstreifen | Geschroteter Pfeffer 21,00

...Fried filet tips of beef / Ground pepper

...Gebratenen Riesengarnelen | Knoblauch-Kräuter-Öl 23,00

...Pan fried prawns / Garlic-herbal-oil

Dressing zur Wahl...

Himbeer-, Balsamico- oder Hausdressing

Dressing of your choice...

Raspberry-, balsamic- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Penne „all'Arrabbiata“ 18,50

Scharfe Tomatensauce | Rucola | Büffel-Mozzarella

Penne „all'Arrabbiata“

Spicy tomato sauce / Rocket salad / Buffalo mozzarella

Thailändisches Gemüse-Curry 17,50

Jasminreis | Lotuswurzel-Chips

Thai vegetable curry

Jasmin-rice / Lotus root chips

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

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>	Jasminreis 4,50 <i>Jasmin rice</i>
Bohnenbouquet 4,50 <i>Bean-bouquet</i>	Sautierter Pak Choi 4,50 <i>Sauteed Pak Choi</i>
Grüner Spargel 4,50 <i>Green asparagus</i>	Petersilienkartoffeln 4,50 <i>Parsley potatoes</i>
Chorizo-Kartoffeln 4,50 <i>Chorizo-potatoes</i>	Bratkartoffeln 4,50 <i>Fried potatoes</i>
Süßkartoffelpommes 5,50 <i>Sweet potato fries</i>	Pommes Frites 4,50 <i>French fries</i>
Portwein-Jus, Pfeffer-Jus oder Jack Daniels BBQ-Sauce je 3,50 <i>Port wine-jus, pepper-jus 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 | hausgemachte Focaccia | Tomate | Cheddar-Käse
| Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

Dyckhof-Burger

*200g US-beef | Homemade focaccia | Tomato | Cheddar cheese | Bacon
| Roasted onions | BBQ-sauce*

Filetspitzen vom argentinischen Rind 27,00

Pfeffer-Jus | Bratkartoffeln | Bohnen Bouquet

Filet tips of argentinian beef

Pepper-jus | Fried potatoes | Bean bouquet

Lammrücken mit Kräuterkruste 28,50

Rosmarin-Jus | Bohnenbouquet | Couscous

Saddle of lamb with herbal crust

Rosemary-jus | Bean bouquet | Couscous

Gebratene Maispoularde „Suprême“ 26,50

Weißwein-Thymian-Jus | Mediterranes Gemüse | Chorizo-Kartoffeln

Fried corn poulard „Suprême“

White wine-thyme-jus | Mediterranean vegetables | Chorizo-potatoes

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

Thunfisch Sashimi 25,00

Quinoa-Reis | grüner Spargel | Ananas-Chutney

Tuna Sashimi

Quinoa rice | Green asparagus | Pineapple-chutney

Gebratenes Steinbutt-Filet „al escabèche“ 26,00

Sautierter Pak Choi | Petersilienkartoffeln

Fried turbot fillet „al escabèche“

Sauteed Pak Choi | Parsley potatoes

Hausgemachte Sepia-Pappardelle & Jakobsmuscheln 30,00

Confierte Cherry-Tomaten | Espuma de mandarina

Homemade sepia-pappardelle & scallops

Confited cherry tomatoes | Espuma de mandarina

D e s s e r t

D e s s e r t

Französische Käse-Auswahl

selection of French cheese...

Trauben | Brot | zweierlei Dips

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

7,50

nach Art des Hauses

Sorbet trio

Homemade variation

Hausgemachtes Tiramisu

8,50

Licor 43 | Valrhona-Kakao | Frische Beeren

Homemade Tiramisu

Licor 43 | Valrhona-Cacao | Fresh berries

Zweierlei Mousse au chocolat

9,00

Fruchtspiegel | Pistazien-Krokant | Frische Beeren

Duo of Mousse au chocolat

Fruit glaze | Pistachio brittle | Fresh berries

Preise

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

Allergene

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.