

Speisekarte

Menu

Spargel

Asparagus

1 Pfund Meerbuscher-Spargel 22,50

Petersilien-Kartoffeln | hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter

1 pound of regional asparagus

Grenaille potatoes | homemade Hollandaise sauce or melted butter

zusätzlich mit...

in addition of...

Gekochtem Honig-Schinken + 6,00

Cooked honey-ham

Tee-gebeizter Lachs + 7,50

Tea-marinated salmon

Iberico Schinken pata negra + 8,50

Iberico ham 100% pata negra

Legierte Spargelsuppe 7,50

Asparagus soup

wahlweise mit...

with your choice of...

Serrano Schinken Chips + 3,00

Serrano ham chips

Grönland Eiswasser Shrimps und hausgemachtem Bärlauch-Öl + 5,00

Greenland sea shrimps and homemade bear's garlic in oil

Marinierter Meerbuscher-Spargel 10,00

Orangen-Chili-Vinaigrette | Wildkräutersalat mit Sprossen

Regional asparagus

Orange-Chili-vinaigrette | herbsprouts

wahlweise mit...

with your choice of...

Iberico Schinken 100% pata negra + 6,00

Iberico ham 100% pata negra

Gebratene Riesengarnelen + 6,00

Fried prawns

Tee-gebeizter Lachs + 6,50

Tea-marinated salmon

Vorspeisen

Starters

Hausgemachte Spargel-Frühlingsrollen 9,50
Weißer & Grüner Spargel | Salat Bouquet | Chili-Mayonaisse

*Homemade Spring roll
white & green asparagus / lettuce bouquet | chili-mayonaisse*

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

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

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

*Sashimi of US-Roastbeef
Salad-bouquet / Lotus root chips / Various dips*

Suppen

Soups

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

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

Legierte Spargelsuppe 7,50
Asparagus soup

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

Serrano Schinken Chips + 3,00
Serrano ham chips

Grönland Eiswasser Shrimps und hausgemachtem Bärlauch-Öl + 5,00
Greenland sea shrimps and homemade bear's garlic-oil

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-, Orangen-Chili- oder Hausdressing

Dressing of your choice...
Raspberry-, orange-chili- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Spargel-Risotto 18,90

Weißer & grüner Spargel | frischer Parmesan | Rucola Bouquet

asparagus risotto
white & green asparagus | fresh parmesan | rucola bouquet

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>
Portion Spargel mit Hollandaise oder zerlassener Butter 9,50 <i>Side of asparagus with Hollandaise or melted butter</i>	

Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, hausgemachte Hollandaise oder Jack Daniels BBQ-Sauce
Port wine-jus, pepper-jus, homemade sauce hollandaise & Jack Daniels BBQ-sauce je 3,50

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*

Gebratene Maispoularde „Suprême“ 26,50

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

Fried corn poulard „Suprême“

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

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 | mediterranes Püree | Marktgemüse

Saddle of lamb with herbal crust

Rosemary-jus | mediterranean puree | vegetables

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

Gebratenes Steinbutt-Filet „al escabèche“ 32,00

Sautierter Pak Choi | Petersilienkartoffeln

Fried turbot fillet „al escabèche“

Sauteed Pak Choi | Parsley potatoes

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

nach Art des Hauses

7,50

Sorbet trio

Homemade variation

Mango-Maracuja Törtchen

8,50

Himbeer Spiegel | verschiedene Toppings

Mango-passionfruit tartlet

Raspberry | various toppings

Erdbeer-Basilikum Tiramisu

8,50

Schoko-Erde | Baileys | Amarettini

Strawberry-basil tiramisu

Chocolate | Baileys | amarettini

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.