

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Feldsalat in Schalotten-Senf Vinaigrette 10,50
Kartoffelschnee | Kräuter-Croûtons | knuspriger Speck

Corn salad with shallots-mustard-vinaigrette
Potato snow | herbal croûtons | crispy bacon

Ceviche vom Gelbflossenthunfisch 15,00
Tomaten Concasée | frischer Koriander | Limette & Chili | rote Zwiebeln

Ceviche from yellowfin tuna
Tomato Concasée | fresh coriander | lime & chili | red onions

Carpaccio vom Rinderfilet 15,50
Basilikumpesto | Tête de Moine | Rucola-Bouquet in Hausdressing

Beef filet carpaccio
Rocket salad | basil pesto | tête de moine | rocket salad with housedressing

Gratinierte Jakobsmuscheln 17,50
Manchego Käse | Tomaten-Sugo | frische Kräuter

Scallops au gratin
Manchego | tomato sugo | fresh herbs

Suppen

Soups

Schaumsuppe vom Hokkaido-Kürbis 8,00
Chili | Ingwer | Cocos-Espuma | Kürbiskernöl

Hokkaido pumpkin soup
Chili | ginger | coconut espuma | pumpkin seed oil

Consommé vom Kalb „Célestine“ 8,50
Fleisch-Einlage | Gemüse-Brunoise | Kräutercrêpes-Streifen

“Royal” calf consommé
Meat brunoise | vegetables brunoise | egg garnish

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat 6,90

Small mixed salad

Großer gemischter Salat 11,50

Large mixed salad

+ Putenbuststreifen | Honig-Thymian 19,50

Turkey breast strips | Honey-thyme

+ Gebratene Barbarie Entenbrust 22,50

Barbarie duck breast | pink roasted

+ Knusprig panierte Riesengarnelen | Sweet-Chili-Dip 24,00

Fried prawns | sweet-chili dip

Dressing zur Wahl...

Balsamico-, Himbeer- oder Hausdressing

Dressing of your choice...

Balsamic, raspberry- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Hausgemachte Gemüsequiche 17,50

Basilikum-Béchamel | Salatbouquet

Homemade vegetable quiche

Basil Béchamel | Saladbouquet

Getrüffelte Fettuccine 21,00

Weißwein-Velouté | frischer schwarzer Trüffel | Taleggio

Truffled Fettuccine

White wine velouté | black truffle | taleggio

Steaks

Steaks

Puten-Steak Turkey steak	 Thai-Curry-Marinade 300g Thai-curry-marinade	18,50
Tomahawk Steak	 Thüringer Duroc Schwein 350g <i>Duroc Pork</i>	20,00
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>
Kräuterdrillinge 4,50 <i>Herbal Potatoes</i>	Erbsenpüree 4,50 <i>Mashed peas</i>
Pommes Dauphine 4,50 <i>Pommes Dauphine</i>	sautierter Spitzkohl 4,50 <i>Sautéed pointed cabbage</i>
Bratkartoffeln 4,50 <i>Fried potatoes</i>	Süßkartoffel-Pommes 4,50 <i>Sweet potato fries</i>
Pommes Frites 4,50 <i>French fries</i>	Hausgemachte Butterspätzle 4,50 <i>Homemade Butterspätzle</i>
Mediterranes Gemüse 4,50 <i>French fries</i>	Gebratene Waldpilze 4,50 <i>fried mushrooms</i>
Portwein-Jus, Pfeffer-Jus oder Jack Daniels BBQ-Sauce <i>Port wine-jus, pepper-jus or Jack Daniels BBQ-sauce</i>	je 3,80
Trüffel-Mayonnaise <i>Truffle mayonnaise</i>	4,00

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 | Rucola
Cheddar | Speck | Röstzwiebeln | Mayonnaise | Jack Daniels BBQ-Sauce

Dyckhof-Burger

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

Confit von der Barbarie-Entenbrust 26,50
Portwein-Orangen Jus | Pommes Dauphine | sautierter Spitzkohl

Barbarie duck

*Confit from the leg | Pan-roasted from the breast
Port wine-orange-jus | pommes dauphine | sautéed cabbage*

Filetspitzen vom argentinischen Rind 28,50
Waldpilzrahmsauce | Hausgemachte Butterspätzle | kleiner Blattsalat

Filet tips of Argentinian beef

Wild mushroom cream sauce | homemade Spätzle | small salad

Hirschkalbsrücken mit Nusskruste 32,50
Schalotten-Marmelade | Erbsenpüree | Waldfrüchte

Saddle of venison with nut crust

Shallot jam | mashed peas | berries

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

Gebratene Zander-Tranche 25,00
Sellerie-Püree | Kartoffelstroh | Krustentier-Schaum

Fried zander slice

Celery puree | potato straw | crustacean foam

Sashimi vom Gelbflossenthunfisch 30,00
Gelbes Thai-Curry | Wok-Gemüse | Jasmin-Reis

Yellowfin tuna sashimi

Yellow thai curry | wok vegetables | jasmine rice

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

Französische Apfeltarte

8,50

Frische Beeren | Vanilleeis

Homemade french apple tarte with in-house grown apples

Vanilla sauce | walnut ice cream | cinnamon flowers espuma

Schokoladen-Soufflé

8,50

Flüssiger Kern | Mascarpone-Tonkabohnen-Eis

Chocolate soufflé with a liquid core

Mascarpone-Tonka Bean-ice cream

Sorbet Trio

9,00

nach Art des Hauses

Sorbet trio

Homemade variation

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.