

Speisekarte

Menu

Spargel

Asparagus

Eingelegter Meerbuscher Spargel	10,00
Orangen-Chili-Vinaigrette Erbsensprossen gekochtes Ei	
<i>Regional asparagus</i>	
<i>Orange-Chili-vinaigrette pea sprouts boiled egg</i>	
wahlweise mit...	
<i>with your choice of...</i>	
Iberico Schinken 100% pata negra	+ 6,00
<i>Iberico ham 100% pata negra</i>	
Gebratene Riesengarnelen	+ 6,00
<i>Fried prawns</i>	
Tee-gebeizter Lachs	+ 6,50
<i>Tea-marinated salmon</i>	
Legierte Spargelsuppe	7,50
<i>Asparagus soup</i>	
wahlweise mit...	
<i>with your choice of...</i>	
Serrano Schinken Chips	+ 3,00
<i>Serrano ham chips</i>	
Grönland Eiswasser Shrimps und hausgemachtem Bärlauch-Öl	+ 5,00
<i>Greenland sea shrimps and homemade bear's garlic in oil</i>	
1 Pfund Meerbuscher Spargel	21,50
Grenaille Kartoffeln hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	
1 pound regional asparagus	
<i>Grenaille potatoes homemade Hollandaise sauce or melted butter</i>	
zusätzlich mit...	
<i>in addition of...</i>	
Gekochtem Honig-Schinken	+ 5,00
<i>Cooked honey-ham</i>	
Schottischem Räucherlachs	+ 6,50
<i>Scottish smoked salmon</i>	
Iberico Schinken pata negra	+ 7,00
<i>Iberico ham 100% pata negra</i>	

Vorspeisen

Starters

Caesar Salat 8,50

Latugga Romana | Caesar Dressing | Croûtons | Grana Padano

Caesar salad

Romana salad | Caesar dressing | Croûtons | Grana Padano

Gegrillter Pulpo 12,50

Aioli vom schwarzen Knoblauch | Padrón Paprika | geröstetes Brot

Grilled Pulpo

Aioli from black garlic | pepper de padrón | roasted bread

Suppen

Soups

Französische Bouillabaisse 8,50

Fischeinlage & Garnele | Gemüse & Safran | geröstetes Knoblauchbrot

French bouillabaisse

Fish & prawn | vegetables & safran | 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 shrimp and homemade bear's garlic in oil

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat 5,50

Cherrytomaten | Gurken

Small mixed salad

Cherry-tomatoes | cucumber

Großer gemischter Salat 9,50

Large mixed salad

wahlweise mit...

with your choice of...

Putenbruststreifen | Honig-Thymian 17,50

Turkey breast strips | honey-thyme

Rinderfiletstreifen | Kräuter und Schmorzwiebeln 18,50

Beef filet tips | herbs and braised onions

Gebratene Riesengarnelen | Knoblauch-Chili Öl 20,00

Fried prawns | garlic chili oil

Dressing zur Wahl...

Orangen-Chili-, Himbeer- oder Hausdressing

Dressing of your choice...

Orange-chili, raspberry- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Thailändisches Gemüse Curry 16,00

Jasminreis | Lotuswurzel Chips

Thai vegetable curry

Jasmine rice | lotus root chips

Steaks

Steaks

Puten-Steak <i>Turkey steak</i>	Thai-Curry Marinade 300g <i>Thai-curry marinade</i>	16,00
Tomahawk <i>Tomahawk-Steak</i>	Thüringer Duroc-Schwein 350g <i>“Thüringer“ Duroc-pork</i>	19,50
Dyckhofsteak <i>Dyckhofsteak</i>	Entrecôte mit Knochen, durchwachsen 500-600g <i>Entrecôte bone in marbled</i>	24,00
Filetsteak <i>Filetsteak</i>	Argentinisches Black Angus Rind 200g <i>Argentinian Black Angus</i>	24,00
Rumpsteak <i>Rumpsteak</i>	US-Black-Angus fein marmoriert 300-350g <i>US-Black-Angus finely marbled</i>	27,50
Surf & Turf	<i>Wahlweise mit Black Tiger Garnelen</i> Stück 2,00 <i>With your choice of black tiger prawns</i> per piece 2,00	

Beilagen

Side dishes

Hausgemachte Kräuterbutter 1,70 <i>Homemade herbal butter</i>	Hausgemachte Röstzwiebeln 1,70 <i>Homemade roasted onions</i>
Mediterranes Gemüse 4,00 <i>Mediterranean vegetables</i>	Bohnen-Cassoulet 4,00 <i>Bean-cassoulet</i>
Bohnen Bouquet 4,00 <i>Bean bouquet</i>	Gebratene Ofenkartoffelscheiben 4,00 <i>Fried baked potato slices</i>
Bratkartoffeln 4,00 <i>Fried potatoes</i>	Süßkartoffel-Pommes 5,00 <i>Sweet potato fries</i>
Hausgemachte Pommes Frites 5,00 <i>Homemade french fries</i>	Pommes Frites 4,00 <i>French fries</i>
Kräuterdrillinge 4,00 <i>Herbal baby potatoes</i>	Römische Nocken 4,00 <i>Roman potato dumplings</i>
Grüner Spargel 4,00 <i>Green asparagus</i>	Spargelbeilage 8,50 <i>Asparagus</i>
Spätzle 4,00	
Portwein-Jus, Pfeffer-Jus, Hausgemachte Hollandaise oder Jack Daniels BBQ-Sauce je 3,00 <i>Port wine-jus, pepper-jus, Hollandaise sauce 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 15,00

200g US-Rindfleisch | hausgemachtes Focaccia | Tomate | Cheddar-Käse
| Speck | Röstzwiebeln | BBQ-Sauce

Dyckhof-Burger

*200g US-beef /homemade focaccia | tomato /cheddar cheese | bacon
/roasted onions /BBQ sauce*

Spareribs vom Kalb 19,50

Honig-Thymian Marinade | Pommes Frites | Krautsalat in Sahnedressing

Spareribs from veal

Honey-thyme marinade | french fries | coleslaw

Lammrücken mit Kräuter-Kruste 28,50

Portwein-Rosmarinjus | Bohnen-Cassoulet | Römische Nocken

Rack of lamb with herb crust

Portwine-rosemary jus | bean-cassoulet | roman potato dumplings

Filetspitzen vom Argentinischen Rind 25,50

Pfeffer-Jus | Hausgemachte Spätzle | Salat vom jungen Spinat

Filet tips of Argentinian beef

Pepper-jus | homemade spaetzle | salad of baby spinach

a u s d e m M e e r

o u t o f t h e b l u e

Gebratene Lachstranche 25,00

Mango-Chili-Chutney | grüner Spargel | gebratene Ofenkartoffelscheiben |
Gurken-Minz-Quark

Grilled salmon filet

*Baked potato slices with cucumber mint quark |
green asparagus | mango-chili-chutney*

Gebratene Seeteufel-Medaillons 30,00

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*

7,50

... mit 5 Käsesorten... *with 5 kinds of cheese*

11,00

Sorbet Trio

7,00

nach Art des Hauses

Sorbet trio

Homemade variation

Hausgemachte Crème Brûlée

7,50

Frische Beeren | verschiedene Toppings

Homemade crème brûlée

Fresh berries | various toppings

Erdbeer-Basilikum Tiramisu

8,50

Schoko-Erde | Baileys | Amarettini

Strawberry-basil tiramisu

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.