

Herzlich Willkommen

Erleben Sie die Vielfalt kulinarischer Köstlichkeiten, die unsere Köche mit viel Liebe zum Detail für Sie zaubern.

Unser à-la-carte Angebot servieren wir Ihnen täglich,

12.00 Uhr – 14.00 Uhr

18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Mehr als nur ein Anfang

Caesar Salad

mit Croûtons und Parmesan	11.5
mit Hähnchenbruststreifen	14.5
mit gebratener Riesengarnele	17.5

Caesar Salad ist ein international bekannter Salat der US-amerikanischen Küche, der dem Italo-Amerikaner Cesare Cardini zugeschrieben wird. Die Hauptzutat ist Römersalat, der mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan serviert wird.

Herbstsalat

mit Apfel-Kürbis Vinaigrette und karamellisiertem Ziegenkäse	12.5
---	------

Carpaccio vom Rind

mit Rucola, Pinienkernen und Parmesan	16.5
---------------------------------------	------

Entwickelt wurde das Carpaccio im Jahr 1950 in Harry's Bar in Venedig. Der Inhaber Giuseppe Cipriani benannte seine Kreation nach dem berühmten venezianischen Maler Vittore Carpaccio, der für seine leuchtenden Rot- und Weißtöne bekannt war und dem gerade eine große Ausstellung in Venedig gewidmet wurde.

Tagessuppe

Nach Lust und Laune unseres Küchenchefs	6.5
---	-----

Mehr Fleisch

Rinderfilet 200 g 29
mit saisonalem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Rumpsteak 200 g 24
mit Kräuterbutter
Salat und Bratkartoffeln

Wiener Schnitzel 21
mit kleinem Salat und Pommes Frites

1901 schreibt Franz Josef Beutel in „Kochkunst“,
dass das Wiener Schnitzel auf keiner Speisekarte
fehlen darf, weder auf der eines billigen Restaurants
noch auf der des größten Hotels.

Clubsandwich 17.5
Hähnchenbrust, Bacon, Spiegelei und Pommes Frites

Mehr Flammkuchen

„Klassisch“ 10.5
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

„Vegi“ 13.5
mit Sauerrahm, Ziegenkäse, Oliven und Rucola



Mehr aus dem Wasser

Filet vom Zander 26
auf der Haut gebraten
mit Rahm-Sauerkraut und Kräuterkartoffeln

Matjesfilet 14.5
mit Bratkartoffeln
und Apfel-Zwiebel-Remoulade

Matjes gibt es bereits seit dem späten Mittelalter. Zu dieser Zeit wurden Heringe in Salz eingelegt, weil sie nur so länger haltbar gemacht werden konnten. Heute benutzt man gerade so viel Salz, dass der Matjes seinen ganz charakteristischen Geschmack erhält.

Scholle „Finkenwerder Art“ 19
im Ganzen gebraten
mit Speck-Zwiebel Stippe
Gurkensalat und Kräuterkartoffeln

Mehr Genuss ohne Fleisch

Ricotta-Spinat Ravioli 16.5
mit sautierten Kräuterseitlingen

Spaghetti aglio e olio 12.5
der Knoblauch-Klassiker aus Italien

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität. Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Nährwerte und Allergene.

Wir verwenden Fisch und Krustentiere ausschließlich aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei und unterstützen die Label MSC und Friend of the Sea. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF SEAFOOD GROUP.

Preise in Euro inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Mehr Sünde

Sanddorn Panna cotta 11
mit Kirschragout und Tonkabohnen-Eis

Warmes Schokoladen Törtchen 12
mit Maracuja und Quark-Eis

Für eine große Auswahl an Eis oder Sorbet halten wir unsere Eiskarte bereit.

Mehr Prozent

Obstbrände- und Geiste von Michael Hilgert (2 cl)

Schwarzkirsche	7.5
Rhabarber	9.5
Aprikose	8.5
Traube	8.5
Schlehe	17