

## Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet  
an einer Balsamico-Marinade  
mit gehobeltem Parmesankäse  
€ 11,50

Gebratener Tandoori Garnelenspieß  
an Orangen-Friséesalat  
€ 12,50

Dreierlei vom Thunfisch  
Gegrilltes, Knuspriges und Rohes  
dazu verschiedene Saucen  
€ 12,50

Bretonischer Hummer  
mit exotischem Sud  
€ 16,50

Sylter Royal Austern auf Eis  
serviert mit Chesterbrot  
Stück € 3,00

Ruccola-Salat mit Tomaten  
mit gebratenen Pinienkernen und gehobeltem Parmesan  
€ 9,50

Caesar Salad  
Römischer Salat in Caesar Dressing, mit Croutons, Anchovis,  
Parmesan und gebratenen Putenstreifen  
Stück € 10,50

Salat von Pomelos-Melone und Staudensellerie  
mit gebratenen Langostinos  
€ 14,50

## Suppen & leichte Spezialitäten

Tomatenkraftbrühe  
mit Gemüse und Basilikumklößchen  
€ 5,50

Limonen-Kokos-Schaumsuppe  
mit marinierten Tofu-Streifen  
€ 5,50

Getrüffeltes Zwiebelsüppchen  
€ 5,50

Aufgeschäumtes Currysüppchen mit Garnelenbonbon  
€ 6,50

Duett von pikanter Mango-Paprikasuppe  
mit Rinderfiletstreifen  
€ 6,50

Artischockenrisotto mit Auberginen Piccata  
an einer Olivensauce  
€ 11,50

Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicoree-Birnensalat  
mit Rosmarin-Honigsauce  
€ 12,00

Gebratener Tofu auf Ingwersauce mit Wok-Gemüse  
€ 11,50

Gemüse aus dem Wok mit Glasnudeln und Basmatireis  
€ 12,50

Gebratene Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten  
sonnengetrockneten Tomaten und frisch gehobeltem Peccorino  
€ 12,50

## Fleisch- & Fischgerichte

Gebratene Kalbsleber mit Apfelringen  
Röstzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree  
€ 18,50

Krosse Bauernentenbrust aus dem Ofen  
mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse, marinierten  
Zwetschgen und Kartoffelkrapfen  
€ 19,50

Kalbsrückensteak auf Sherryrahmsauce  
mit Julienne vom Weißkohl und  
gratiniertem Kartoffeltörtchen  
€ 20,50

Lackierte Perlhuhnbrust auf Cognac-Rahmsauce  
an Muskat-Kürbismousse und Kartoffel-Ingwer Gratin  
€ 21,00

Gebratener Lammrücken  
an milder Rosmarinsauce  
auf Kompott von Gewürztomaten, mit Oliven  
und gerösteten Pinienkernen  
€ 24,50

Rinderfilet in Kakao gebraten an Portweinjus  
mit Vanillekarotten und gegrillten Polentarauten  
€ 27,50

Gebratenes Zanderfilet mit gelbem Zucchini-gemüse  
mit Kartoffelpüree und Korbelschaum  
€ 19,50

Saltimbocca von der Dorade  
mit Hummerschaumsauce, Balsamico-Linsen  
und Kräuterkartoffeln  
€ 20,50

## Grillgerichte

Putensteak (200g)  
an einer Orangen-Pfeffersoße  
€ 15,50

Castanea Grillteller  
Steaks von Pute, Rind und Schwein  
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen  
€ 17,50

Saftig gegrilltes Rib Eye Steak (200g)  
€ 18,00

Argentinisches Rumpsteak (200g)  
€ 18,50

6 Black Tiger Garnelen Shrimps  
mit Kräuterbaguette  
€ 17,50

Thunfischfilet vom Grill  
auf Tomaten-Olivenragout mit Kräuterkartoffelscheiben  
€ 19,50

Fischgrillteller  
Thunfisch-, Meerbarben- und Doradenfilet  
mit gebratener Riesengarnele  
€ 18,50

### Zu den Steaks servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter oder Pfeffersoße sowie einen gemischten Salat  
mit Dressing Ihrer Wahl.

Weiterhin bieten wir Ihnen Kartoffelkroketten, eine Ofenkartoffel  
oder Potatoe-Wedges mit Sour Creme an.

## Regionale Spezialität

Gegrillter Heidschnuckenrücken, 180g  
mit Schmorzwiebeln, Bohnenbündchen im Speckmantel  
und gebratenen Heidekartoffeln

€ 24,50 pro Person

## Boulevard 3-Gang-Menü

Toskanische Tomatencremesuppe  
mit Oliven und frischem Basilikum

\*\*\*

Schweinefilet auf Madeirasauce  
mit Auberginenragout  
und Kartoffelkrapfen

oder

Gegrilltes Butterfischfilet an Limonensoße  
mit Paprika-ZucchiniGemüse und  
gebratenem Basmatireis

\*\*\*

Pyramide von der weißen Schokolade  
mit Zwetschgen

€ 26,50 pro Person

## Dessert

Crème Brûlée von der Vanille  
mit Ricotta-Pfirsich-Eis  
€ 6,50

Orangenmousse  
auf Pfefferminzschaum  
€ 6,50

Parfait von Himbeeren  
auf Mangoconfit  
€ 7,00

Törtchen von Pina Colada  
mit karamellisierter Ananas an  
marmoriertem Zitronengras Sorbet  
€ 7,50

Rosetten vom Tête de Moine  
mit Trauben, Nüssen und  
gebratenem Pumpernickelbrot  
€ 9,50

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Feigensenf und  
gerösteten Pinienkernen  
€ 10,50

## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	€ 2,40
Sprudel, Medium oder Naturell	0,75l	€ 4,90
Coca Cola* / Coca Cola Light*	0,3l	€ 2,80
Fanta*	0,3l	€ 2,80
Sprite*	0,3l	€ 2,80
Klindworth Fruchtsäfte & -nektar	0,3l	€ 3,20
Saft: Apfel, Orange, Grapefruit		
Nektar: Ananas, Maracuja, Erdbeere, Cranberry, Johannisbeere		
Auch als Saftchorle	0,3l	€ 3,30
Schweppes Bitter Lemon*	0,2l	€ 2,80
Schweppes Tonic Water*	0,2l	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale*	0,2l	€ 2,80

## Biere vom Fass

Lüneburger Pilsener	0,3l	€ 2,90
Duckstein	0,3l	€ 2,90
Castanea Dunkel	0,3l	€ 2,80
Franziskaner Weizen, hell	0,5l	€ 3,70

## Flaschenbiere

Franziskaner Hefeweizen dunkel, kristallklar, alkoholfrei	0,5l	€ 3,70
Holsten Pils alkoholfrei	0,33l	€ 2,80

## Heiße Getränke

Kaffee Creme	€ 2,30
Espresso	€ 2,30
Cappuccino	€ 2,90
Milchkaffee	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,30

\* Übersicht der Zusatzstoffe in den verschiedenen Getränken:

Mit Farbstoff: Campari, Pernod Curçao, Grenadine, Apricot Brandy, Crème de Banane, Pfirsichlikör, Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Ginger Ale. Mit Konservierungsstoffen & Antioxidationsmitteln: Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta. Mit Geschmacksverstärker, geschwefelt, geschwärzt, mit Phosphat, mit Milcheiweiß, koffeinhaltig: Coca Cola, Coca Cola Light, Ginger Ale. Chininhaltig: Bitter Lemon, Tonic Water. Mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle: Coca Cola Light.

## Weine

### Offener Weißwein

2010 Riesling QbA Weingut Allendorf trocken, Rheingau	0,2l	€ 6,00
2010 Grauburgunder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,00
2009 Chardonnay I.G.T. Ca'Lunghetta trocken, Italien	0,2l	€ 6,00
2010 Insolia I.G.T. Torre Solaia trocken, Italien	0,2l	€ 5,50

### Offener Roséwein

2010 Portugieser Weißherbst QbA „Wachenheimer Mandelgarten“ Wachtenburg Winzer, fruchtig, trocken, Pfalz	0,2l	€ 5,50
---	------	--------

### Offener Rotwein

2010 Merlot Ca'Lunghetta trocken, Italien	0,2l	€ 6,00
2010 Dornfelder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,00
2009 Spätburgunder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,00
2009 Nero d'Avola I.G.T. Torre Solaia trocken, Italien	0,2l	€ 5,50
2009/2010 Marienthaler Spätburg. Weingut Kloster Marienthal halbtrocken, Ahr	0,2l	€ 6,00

### Offener Dessertwein

2006 Chardonnay Beerenauslese Horweiler St. Rochus Quelle Rheinhessen	0,1l	€ 6,50
---	------	--------

## Spirituosen

### Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2cl	€ 2,80
Asbach Selection, 21 Jahre	2cl	€ 5,50
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 4,00
Remy Martin Coer de Cognac	2cl	€ 6,00
Remy Martin X.O.	2cl	€ 12,00
Hennessy Fine	2cl	€ 4,50

### Whisky 40% Vol.

Bushmills, 10 Jahre	4cl	€ 7,00
Chivas Regal, 12 Years Scotch Blend	4cl	€ 6,00
Johnnie Walker Red	4cl	€ 4,00
Johnnie Walker Black	4cl	€ 6,00
Macallan, 12 Years, Malt	4cl	€ 8,50

### Digestifs

Aalborg Jubiläumsaquavit	2cl	€ 2,50
Malteser Aquavit	2cl	€ 2,50
Linie Aquavit	2cl	€ 2,50
Wodka Absolut	2cl	€ 2,50
Baileys	2cl	€ 2,80
Averna	2cl	€ 2,80
Ramazotti	2cl	€ 2,80
Fernet Branca	2cl	€ 2,80
Branca Menta	2cl	€ 2,80
Jägermeister	2cl	€ 2,20
Sambuca	2cl	€ 2,80
Lüneburger Heidegeist	2cl	€ 2,50
Oldesloer Weizenkorn	2cl	€ 2,00