

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
an einer Balsamico-Marinade
mit gehobeltem Parmesankäse

€ 12,50

a, c, f, g, i, j, l, 8

Dreierlei vom Thunfisch
Gegrilltes, Knuspriges und Rohes
dazu verschiedene Saucen

€ 14,00

a, b, c, d, f, g, i, j

Sylter Royal Austern auf Eis
serviert mit Chesterbrot

Stück € 3,50

a, g, n

Avocado-Mangosalat und Eismeergarnelen
mit milder Chili und Koriandervinaigrette

€ 14,50

b, 2

Caesar Salad

Römischer Salat in Caesar Dressing, mit Croutons, Anchovis,
Parmesan und gebratenen Putenstreifen

€ 13,50

a, c, d, f, g, i, j, 8

Feine Suppen

Tomatenkraftbrühe
mit Gemüse und Basilikumklößchen

€ 7,00

a, g

Tom Kah Gai,
pikante Geflügel Kokossuppe
mit Chili und Geflügelbruststreifen

€ 7,50

f, g, 8

Hummercremesuppe
mit Büsumer Krabben
verfeinert mit Dill und Cognac V.S.O.P.

€ 8,00

b, g, l, 8

Leichte Spezialitäten

Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicoree-Birnensalat
mit Rosmarin-Honigsauce

€ 14,00
g, h, 8

Gemüse aus dem Wok mit Glasnudeln und Basmatireis

€ 14,50
f, i, j, 1, 2, 3

Gebratene Gnocchi mit sonnengetrockneten Tomaten
und frisch gehobeltem Peccorino

€ 15,00
a, c, g

Regionale Spezialität

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

€ 28,50 pro Person
a, c, g, 8

Hausgemachte Heidesülze
ohne jegliche Zusatzstoffe mit roten Zwiebeln,
Remouladensoße und Bratkartoffeln

€ 16,50 pro Person
c, j, f

Fleisch- & Fischgerichte

Gebratene Kalbsleber mit Apfelringen
Röstzwiebeln und Kartoffel-Selleriepüree

€ 20,50

a, g, i, 8

Krosse Bauernente aus dem Ofen
mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse, marinierten
Zwetschgen und Kartoffelkrapfen

€ 23,00

a, c, i, j, 8

Wiener Kalbsschnitzel
mit Bratkartoffeln und kleinem
gemischtem Salat

€ 21,50

a, c, d, f, i, j

In Gewürzbutter gebratener Lammrücken
auf feinen Ratatouillegemüse und gerösteten Rosmarinkartoffeln

€ 25,50

g, 8

Gegrilltes Rinderfiletsteak (200g)
mit Okraschoten und Pommes frites von Süßkartoffeln

€ 27,50

g, i, 8

Gebratenes Zanderfilet mit gelbem Zucchini-gemüse
mit Kartoffelpüree und Kerbelschaum

€ 22,50

a, d, g, 8

Grillgerichte

Putensteak (200g)
an einer Orangen-Pfeffersoße
€ 18,50
i

Castanea Grillteller
Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit gebratenen Würstchen und Speckstreifen
€ 19,50
c, f, i, j, 2, 3

Argentinisches Rumpsteak (200g)
€ 21,50

6 geschälte Black Tiger Garnelen mit Cherrytomaten
gebraten in Olivenöl, Knoblauch, Chili und frischen Kräutern
in Weißwein abgelöscht, dazu Baguette
€ 19,50
a, b

Thunfischfilet vom Grill
auf Tomaten-Olivenragout mit Kräuterkartoffelscheiben
€ 22,50
d, g, l, 6

Fischgrillteller
Thunfisch-, Meerbarben- und Doradenfilet
mit gebratener Riesengarnele
€ 20,50
a, b, d

Zu den Steaks servieren wir Ihnen:

Kräuterbutter (g, 8)

Pfeffersauce (a, b, d)

Gemischter Salat mit Dressing Ihrer Wahl (c, f, i, j, 8)

Kartoffelkroketten (a, g, 8)

Ofenkartoffel mit Sour Creme (c, f, i, j, l, 8)

Potatoe-Wedges mit Sour Creme (c, f, i, j, l, 8)

Dessert

Crème Brûlée von der Vanille mit Tonkabohnen-Pflaumen-Eis

€ 7,50

c, g, e, 8

Parfait von Himbeeren auf Mangoconfit

€ 8,00

c, g, 8

Valrhona-Schokoladen-Mousse auf Nuss-Biskuit und Chili-Kirschsoße

€ 8,50

a, c, e, g, 8

Campari Birne an Gorgonzola

€ 7,50

g, 8

Lebensmitteldeklaration:

a: Gluten | b: Krebstiere | c: Eier | d: Fisch | e: Erdnüsse | f: Soja | g: Milch (einschließlich Laktose) | h: Schalenfrüchte | i: Sellerie | j: Senf | k: Sesam | l: Schwefeldioxid und Sulfite | m: Lupine | n: Weichtiere

1: Farbstoff | 2: Konservierungsstoffe | 3: Antioxidationsmittel | 4: Geschmacksverstärker | 5: Geschwefelt | 6: Geschwärzt | 7: Phosphat | 8: Milcheiweiß | 9: Koffein | 10: Chininhaltig | 11: Gewachst | 12: Turin | 13: Phenylalaninquelle

* 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.

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	€ 2,60
Sprudel, Medium oder Naturell	0,75l	€ 5,50
Coca Cola* / Coca Cola Light, Zero*	0,2l	€ 2,50
Fanta*, Sprite*	0,3l	€ 3,70
	0,4l	€ 4,60
Klindworth Fruchtsäfte & -nektar	0,2l	€ 2,80
Saft: Apfel, Orange, Grapefruit, Rhabarber, Kirsche	0,3l	€ 4,20
Nektar: Ananas, Maracuja, Erdbeere, Cranberry, Johannisbeere	0,4l	€ 5,20
Auch als Saftschorle	0,2l € 2,40 / 0,3l € 3,60 / 0,4l	€ 4,50
Schweppes Bitter Lemon*, Tonic Water*, Ginger Ale*	0,2l	€ 3,00

Biere vom Fass

Lüneburger Pilsener	0,3l € 3,20 / 0,4l € 4,20 / 0,5l	€ 5,20
Duckstein	0,3l € 3,20 / 0,5l	€ 5,20
Castanea Dunkel	0,3l € 3,20 / 0,4l	€ 4,20
Franziskaner Weizen, hell	0,3l € 3,20 / 0,5l	€ 5,20

Flaschenbiere

Franziskaner Hefeweizen dunkel, kristallklar, alkoholfrei	0,5l	€ 5,20
Holsten Pils alkoholfrei	0,33l	€ 3,20

Heiße Getränke

Kaffee Creme	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Cappuccino	€ 3,40
Milchkaffee	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 3,80
Irish Coffee	€ 7,50
Heiße Schokolade	€ 2,60

Weine

Offener Weißwein

Riesling QbA Weingut Allendorf trocken, Rheingau	0,2l	€ 6,50
Grauburgunder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,50
Chardonnay I.G.T. Ca'Lunghetta trocken, Italien	0,2l	€ 6,50
Inzolia I.G.T. Palmente, Terre Siciliane trocken, Italien	0,2l	€ 6,00

Offener Roséwein

Portugieser Weißherbst QbA „Wachenheimer Mandelgarten“ Wachtenburg Winzer, fruchtig, trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--------

Offener Rotwein

Merlot Ca'Lunghetta trocken, Italien	0,2l	€ 6,50
Dornfelder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,50
Spätburgunder QbA Wachtenburg Winzer trocken, Pfalz	0,2l	€ 6,50
Nero d'Avola I.G.T. Palmente, Terre Siciliane trocken, Italien	0,2l	€ 6,00
Marienthaler Spätburg. Weingut Kloster Marienthal halbtrocken, Ahr	0,2l	€ 6,50

Offener Dessertwein

Chardonnay Beerenauslese Rheinhessen	0,1l	€ 7,00
-----------------------------------------	------	--------

Spirituosen

Weinbrand & Cognac

Asbach Uralt	2cl	€ 3,50
Asbach Selection, 21 Jahre	2cl	€ 6,00
Remy Martin V.S.O.P.	2cl	€ 5,00
Remy Martin Coer de Cognac	2cl	€ 7,00
Remy Martin X.O.	2cl	€ 13,50
Hennessy Fine	2cl	€ 5,50

Whisky 40% Vol.

Chivas Regal Scotch Blend 12 years	4cl	€ 7,00
Johnnie Walker Red Label	4cl	€ 5,00
Johnnie Walker Black Label	4cl	€ 7,00
Bushmills Irish Malt 10 years	4cl	€ 8,00
Macallan Fine Oak 12 years	4cl	€ 9,50

Digestifs

Aalborg Jubiläumsaquavit	2cl	€ 3,00
Malteser Aquavit	2cl	€ 3,00
Linie Aquavit	2cl	€ 3,00
Wodka Absolut	2cl	€ 2,70
Baileys	2cl	€ 3,50
Averna	2cl	€ 3,00
Ramazotti	2cl	€ 3,50
Fernet Branca	2cl	€ 3,50
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Sambuca	2cl	€ 3,50
Lüneburger Heidegeist	2cl	€ 3,30
Oldesloer Weizenkorn	2cl	€ 2,50