



VORSPEISEN

فلافل (Falafel) from Töwerland

frittierte Kichererbsenbällchen
auf Tomaten und Feldsalat
dazu Joghurt-Minzsauce

10,50 €

~

Carpaccio vom Rind

mit Pesto verfeinert
belegt mit Rucola und gehobeltem Parmesan

14,50 €

~

Gratinierte Jakobsmuscheln Kilpatrick

mit Speck und Frühlingszwiebeln
in Sahnesauce

14,90 €

SUPPEN

Juister Beef Tea

mit Gemüsejulienne und Markklößchen
serviert im Weckglas

5,20 €

~

Frisches Rote Beete-Holundersüppchen

verfeinert mit Minz-Schmand und Walnussöl

5,50 €

~

Krabbensüppchen mit frischen Nordseekrabben

abgeschmeckt mit Cognac und garniert mit Sahnehäubchen

8,50 €

~

„Extra Portion Baguette & Dip“ 3,50 €



ZWISCHENGERICHTE

Rigatoni mit Kirschtomaten

Pinienkernen, schwarzen Oliven und Kapern
durchgeschwenkt in nativem Olivenöl

11,90 €

~

Strozzapreti con Salsiccia

italienische Hartweizenpasta, toskanische Salsiccia, Knoblauch
halbgetrocknete Kirschtomaten, Frühlingslauch und Paprika
in nativem Oliven Olivenöl

12,90 €

~

5 Riesengarnelen nach Art des Hauses

gebraten in unserer Küchenwerkstatt-Spezialbutter

14,20 €

SALATE

Classic Caesar Salad

Römersalat mit Caesar-Dressing, hausgemachten Croûtons
krossen Speckstreifen und Parmesanchips

10,90 €

~

Gebackener Portobello mit Feta-Thymianfüllung

an jungen Wiesensalaten
mit Apfel-Senf-Vanilledressing

12,90 €

~

Knackige Blattsalate

verfeinert mit hausgemachtem Honig-Balsamico-Senfdressing
belegt mit einer Variation gebratener Fischfilets

13,50 €



FISCH

Dorade Chimichurri

frische Dorade im Ganzen gebraten
überzogen mit pikanter Chimichurri-Sauce
dazu Drillinge mit Meersalz aus der Pfanne
und bunte Sommersalate

20,90 €

~

Steak vom „White Tuna“

medium gebraten
nappiert mit Paprika-Mango-Salsa
dazu Salat von Naschtomaten und Kräuterbaguette

22,30 €

Der Weiße Thun oder auch Langflossenthun ist eine eigene Thunfischart aus dem mittleren Westpazifik vor den Fidschi Inseln. Zum Fang benutzen die Fischer Langleinen und so genannten Circle Hooks (Kreishaken), um Beifang zu vermeiden. Sein elfenbeinfarbenes Fleisch verfügt über ein natürliches Aroma, ist mild im Geschmack und verfügt über eine zarte Konsistenz.

~

Gebratene Nordseescholle ohne Gräten

gefüllt mit einem Ragout von Nordseekrabben und Gemüsestreifen
dazu Dampfkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

24,40 €

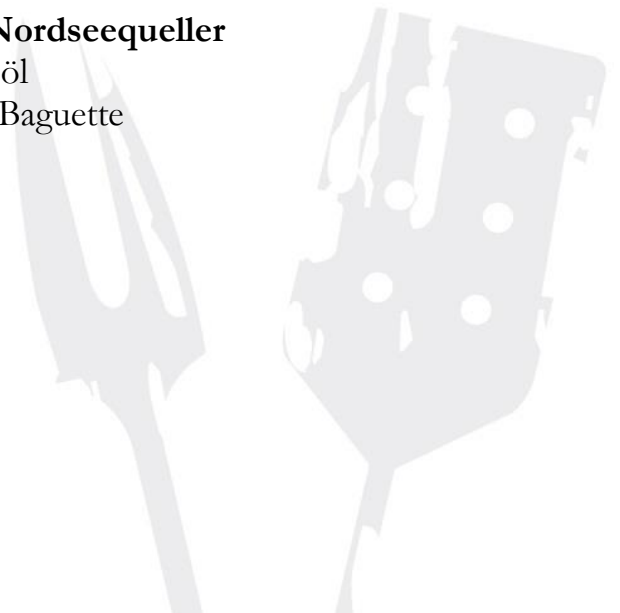
~

Steinbuttfilet vom Grill

auf in Butter geschwenktem Nordseequeller

nappiert mit Zitrusöl
dazu reichen wir frisches Baguette

26,90 €





VEGETARISCH

Gnocchi „Sweet & Spicy“

hausgemachte Gnocchi durchgeschwenkt mit Mangowürfeln,
Frühlingszwiebeln, Paprika und frischer Chili

11,30 €

~

Buntes Süßkartoffelcurry

mit Erbsenschoten, Bambussprossen und Frühlingszwiebeln
an Basmati-Wildreismischung und Broccoli-Blumenkohl-Tempura

14,50 €

~

Frische Steinpilzravioli

in Kräuter-Knoblauchbutter geschwenkt
und mit frittiertem Rucola belegt

14,90 €

Burger

Veggie Burger

mit hausgemachtem Rösti aus Hülsenfrüchten, Karotten und Kartoffeln
auf Currymayonnaise, Tomaten, Gewürzgurken, Schalotten und Rucola
dazu knackiger Eisbergsalat in fruchtiger Orangen-Vinaigrette

13,90 €

~

Cheeseburger Küchenwerkstatt

mit 180g feinstem Rindfleisch
belegt mit Schmorzwiebeln, Tomaten
Gurken, Römersalat, BBQ-Sauce und Caesar-Dressing
serviert im Frittennest

14,50 €





KLASSIKER

Spaghetti Bolognese

feine Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce
dazu frisch gehobelter Parmesan

11,50 €

~

Hausgemachter Reibekuchen

mit Räucherlachsrosen und Kräutercreme
an Salatbouquet

11,50 €

~

Cordon Bleu vom Schwein

Schweinelachs gefüllt mit Kochschinken und mildem Butterkäse
dazu Bratkartoffeln und mariniertes Blumenkohl

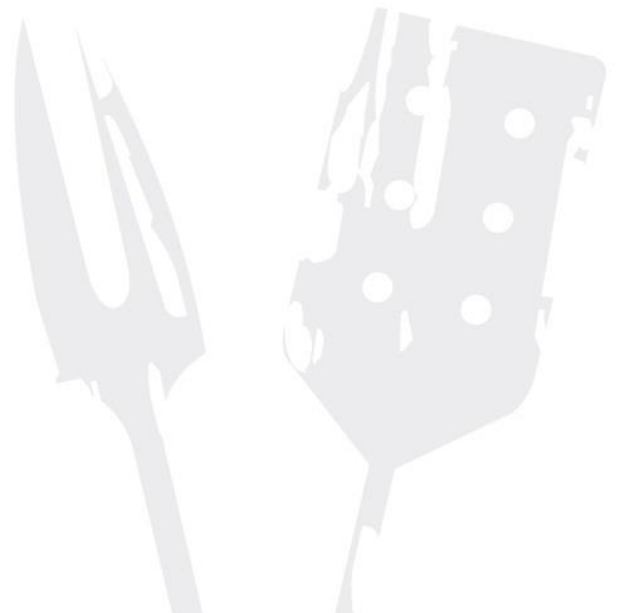
15,90 €

~

Lumberjack Deluxe

Holzfallersteak vom IBERICO-Schweinenacken
belegt mit geschmorten Zwiebeln
dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes
Steaksauce von getrockneten Tomaten und Baconaise

18,90 €





STEAKS

200g Steak von der Schweinekarbonade	17,30 €
200g Rumpsteak vom Angus Rind	20,60 €
300g Rib-Eye Steak vom Angus Rind	23,80 €
200g Filetsteak vom Angus Rind im Speckmantel	28,40 €

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Caesar Salad

Als weitere Beilagen erhalten Sie wahlweise:

krosse Pommes-Frites, Röstikroketten oder Bratkartoffeln
Sauce Bernaise, Kräuterbutter oder Küchenwerkstatt BBQ-Sauce

SURF'N TURF YOURSELF

Gern servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak 2 Riesengarnelen,
dafür berechnen wir 5,00 Euro Aufschlag

FÜR GROSSE JUNGS ODER 2 PERSONEN

1000g T-BONE STEAK

mit Pommes Frites, Caesar Salad, Grilltomate
geschmorten Zwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce
Sauce Bernaise und Kräuterbutter

68,90 €

~

800 g Ochsenkotelett

mit Pommes Frites, Caesar Salad, Grilltomate
geschmorten Zwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce
Sauce Bernaise und Kräuterbutter

57,50 €



Verehrte Gäste, unsere T-Bone Steaks und Ochsenkotelettes sind von ausgewählten Longhorn Rindern, welche bei den Omaha Beef Packers in den USA geschlachtet werden. Der Schlachter unseres Vertrauens importiert ganze Rinderhälften und portioniert die Fleischstücke ganz nach unseren Wünschen.

**BITTE BEACHTEN SIE DAS WIR AUS DIESEM GRUND
24 STUNDEN VORLAUF BENÖTIGEN!!!**