



## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Lammrücken mit Kräuterkruste, Ratatouille und Kartoffelgratin  
*24.50 €*

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree  
*17.90 €*

Gratin von Roter Bete  
mit Datteln, Rucola, Nüssen und Ziegenkäse  
*14.50 €*

Geschmorte Ochsenbacke  
mit Buttermöhrrchen und Kürbis-Kartoffelstampf  
*21.50 €*

## UNSERE LIEBLINGE

„Klinkerburger“  
200 gr. Rinderhack vom Aberdeen Angus  
im Sesambrötchen mit Röstzwiebeln, Tomaten, Gurken, Salat, Steakhouse-Frites und 2erlei Dip  
*13.50 €*

- als Cheeseburger mit Bacon  
*14.80 €*

## VORSPEISEN

Datteln im Speckmantel an kleinem Salat  
*7.90 €*

Vitello tonnato  
Thunfisch-Kapernmayonnaise mit Salatbouquet  
*11.90 €*

Carpaccio vom Rind  
mit Parmesan, Vinaigrette, Rucola und Pinienkernen  
*11.90 €*



## AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Steinpilzrahmsuppe  
6.50 €

Orangen-Tomatensuppe  
6.50 €

Mulligatawny  
6.50 €

## SALATE

Kleiner Salat mit Sprossen und Kernen  
7.90 €

Marinierte Hähnchenbruststreifen an frischen Blattsalaten  
13.80 €

*(zu allen Salaten reichen wir Ihnen Baguette und Butter)*

## PASTA UND VEGETARISCH

Knackiges Gemüse aus dem Wok an Asiasauce mit Reis  
12.40 €

Bandnudeln mit Frühlingslauch und Lachsstreifen in Krebssauce  
15.50 €

Tagliatelle mit Champignons in Steinpilzsauce mit gehobeltem Parmesan  
12.80 €

Maultaschen mit Waldpilzen und Parmesan  
12.50 €



## HAUPTGERICHTE

Spitzen vom Rinderfilet  
mit Nusschampignons, Champagnerseifenrahmsauce, dazu Tagliatelle und ein Salatteller  
*24.90 €*

Rinderfilet  
mit Kräuterbutter, gebratenen Pilzen, Bohnenbündchen, Folienkartoffel und Kräuter-Creme Fraîche  
*29.90 €*

Zarter Tafelspitz  
mit Meerrettichsauce, Bohnen und Kartoffelstampf  
*19.90 €*

Pfeffersteak  
mit Whisky-Pfeffersauce, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin  
*31.50€*

„Kutscherpfanne“  
2 Schweinemedallions mit Speckstreifen, Kräuterbutter, frischem Gemüse und Bratkartoffeln  
*18.50 €*

„Friesensteak“  
2 Schweinemedallions belegt mit Schinken, Tomaten, Krabben, Kresse und Sauce Hollandaise  
dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller  
*22.90 €*

„Chili-Filet“  
2 Schweinemedallions mit Ziegenkäse und Chilisauce gratiniert auf mediterranem Gröstl  
*18.90 €*

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
in Butter gebraten mit Preiselbeeren, Kräuterkartoffeln und frischen Blattsalaten  
*23.90 €*



## AUS DEM NETZ UND VON DER ANGEL

Garnelenpfanne mit knackigem Gemüse, steigender Kräuterbutter, Salatteller, Aioli und Baguette  
*22.90 €*

Zander mit Temerairesenf, Estragonrahmkraut und Kartoffelstampf  
*19.50 €*

Steinbuttfilet mit Krebsbutter, Gemüsestreifen und Pasta  
*31.90 €*

Dialog mit Lachs, Zander, Steinbutt und Garnele  
dazu Gemüse in Safran-Chablisbutter und Schlosskartöffelchen  
*29.90 €*

## DESSERTS

Nordische Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne  
*5.50 €*

Crème Brûlée mit Tonkabohneneis  
*7.50 €*

Mousse von weißer belgischer Schokolade  
*7.90 €*

Große Kugel Himbeersorbet  
*3.00 €*

## EIS

Bourbon-Vanille  
Walnuss  
Joghurt  
Schoko  
Erdbeere  
Erdbeersorbet  
*Kugel 1.50 €*



## KAFFEESPEZIALITÄTEN

- Tasse Azul Café Creme 2.50 €
- Kännchen Azul Kaffee 4.20 €
- !•O Cappuccino 2.50 €
- Cappuccino mit Vanille, Macadamia, Karamellsirup 2.90 €
- !•O Café au lait – Milchkaffee 3.20 €
- !•O Café au lait, Vanille, Macadamia, Karamellsirup 3.50 €
- !•O Latte macchiato 3.30 €
- !•O Latte macchiato, Vanille, Macadamia, Karamellsirup 3.70 €
- !•O Espresso 2.20 €
- !•O Espresso doppio 3.40 €
- !•O Espresso macchiato 2.60 €
- !•O Espresso doppio macchiato 3.60 €
- Becher heiße Schokolade 2.60 €
- Becher heiße Schokolade mit Sahne 2.90 €

## UND NOCH MEHR HEISSES

- Amaretto Latte 4.20 €
- Amaretto (4 cl), 1 Espresso, Milchschaum
  
- Bailey Latte 4.50 €
- Baileys (4 cl), 1 Espresso, Milchschaum
  
- Baileys Coffee 4.50 €
- Baileys (4 cl), 1 Kaffee, Sahnehaube
  
- Russische Schokolade 4.60 €
- mit Rum und Sahnehäubchen
  
- Glühwein 2.70 €
  
- Grog vom Rum 3.60 €



## TEESPEZIALITÄTEN

Darjeeling, Earl Grey, Kräutertee, Früchtetee, Rooibos Vanille, Grüner Tee  
2.70 €

### Unsere Empfehlung

Ostfriesentee  
5.40 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix 0,33 l 2.70 €  
Bitter Lemon 0,2 l 2.60 €  
Ginger Ale 0,2 l 2.60 €  
Tonic Water 0,2 l 2.60 €  
Gerolsteiner Wasser 0,25 l 2.30 € · 0,75 l 5.60 €  
Stille Quelle 0,25 l 2.30 € · 0,75 l 5.60 €  
Fachinger 0,2 l 2.30 €  
San Pellegrino 0,5 l 4.90 €  
BIONADE, Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange 2.70 €

## SÄFTE

Apfelsaft 0,2 l 2.40 €  
Apfelschorle 0,3 l 2.90 €  
Johannisbeerschorle 0,3 l 2.90 €  
Rhabarberschorle 0,3 l 2.90 €  
Orangensaft 0,2 l 2.50 €  
Kirsch-Banane, Banane, Kirsch, Pfirsich 0,2 l 2.60 €  
Rote Traube, Johannisbeersaft, Tomatensaft 0,2 l 2.60 €



## APERITIFS

Martini weiß & rot 3.50 €  
Portwein 3.50 €  
Sherry Tio Pepe 3.50 €  
Sherry Medium 3.50 €  
Kir Royal 5.90 €  
„Hugo“ 5.90 €  
Aperol Spritz 5.90 €

## LONGDRINKS 4CL

Campari Soda 5.50 €  
Campari Orange 5.90 €  
Wodka Lemon 5.50 €  
Bacardi Cola 5.50 €  
Jack Daniel's Cola 6.50 €  
Asbach Cola 4.50 €  
Wodka mit Red Bull 6.50 €  
Bellini 5.90 €

## BIERE VOM FASS

König Pilsener & Jever Pils 0,2 l 2.00 € · 0,3 l 2.70 € · 0,4 l 3.50 €

## BIERE AUS FLASCHEN

König Pilsener alkoholfrei 0,33 l 2.80 €  
Jever Fun alkoholfrei 0,33 l 2.80 €  
Vita Malz 0,33 l 2.80 €  
Erdinger Hefe Weizen dunkel 0,5 l 3.60 €  
Erdinger Hefe Weizen hell 0,5 l 3.60 €  
Erdinger Hefe Weizen alkoholfrei 0,5 l 3.60 €



## SPIRITUOSEN

Underberg Flasche	2.40 €
Asbach Uralt 2 cl	2.70 €
Metaxa 5* 2 cl	2.80 €
Metaxa 7* 2 cl	3.00 €
Glenfiddich 12 Jahre 2 cl	3.90 €
Glenfiddich 15 Jahre 2 cl	4.50 €
Glenfiddich 18 Jahre 2 cl	5.80 €
Rémy Martin 2 cl	3.60 €
Bushmills Malt 16 Jahre 2 cl	6.00 €
Balvenie Founders 10 Jahre 2 cl	4.20 €
Balvenie Double Wood 12 Jahre 2 cl	6.00 €
Tequila Silla silver 2 cl	2.50 €
Calvados Chat Du Breuil 2 cl	4.70 €
Dettling Kirsch Reserve 2 cl	4.40 €
Bon Père Birne 2 cl	3.80 €
Baileys 2 cl	2.60 €
Amaretto 2 cl	2.70 €
Drambuie-Liqueur 2 cl	3.50 €
Amaro Averna auf Eis 2 cl	2.80 €
Ramazotti 2 cl	2.90 €
Fernet-Branca 2 cl	2.60 €
Jägermeister 2 cl	2.60 €
Sambuca 2 cl	2.70 €
Malteser Aquavit 2 cl	2.60 €
Linie Aquavit 2 cl	2.80 €
Jubiläums Aquavit 2 cl	3.10 €
Rum 2 cl	2.30 €
Korn 2 cl	2.00 €
Fürst Bismarck 2 cl	2.30 €
Kreuzritter Kräuter Bitter 2 cl	4.10 €
Alter Hullmann 2 cl	2.60 €
Herz Dame Liqueur 2 cl	4.10 €





## WEISSWEINE

Chardonnay d' Ardeche / Burgund  
Chardonnay / trocken  
Maison Louis Latour - Frankreich

Goldgelb mit grünlichen Reflexen. Bouquet mit Noten von frischen Äpfeln und Gewürzen. Komplex am Gaumen mit zartem Schmelz, der die Struktur sehr elegant und harmonisch abrundet und das lang anhaltende Finale begleitet.

0,2 l 8.50 € · 0,75 l 30.50 €

Agneau Blanc Bordeaux AOC Frankreich

Dieses Cuvée besteht aus 60 % Semillion und 40 % Sauvignon Blanc. Wunderschön erfrischend präsentiert sich dieser weiße Agneau mit saftigen Aromen und einem herrlichen Säurespiel. Reifer Abgang mit feinen Fruchtaromen, ausgewogener Jahrgang Baron Philippe de Rothschild.

0,2 l 6.80 € · 0,75 l 25.50 €

Sauvignon Blanc / Chile

Brillantes gelb, frische Aromen von Zitrusfrüchten und reifen Pfirsichnoten. Der Wein präsentiert sich frisch-fruchtig mit einer guten Säurestruktur. Insgesamt sehr lebendig und harmonisch.

0,2 l 7.00 € · 0,75 l 26.50 €

## ROSE

Gorilla Pink IGT / Apulien  
Pinot Noir - trocken  
Salento / trocken - Gorilla Wines - Italien

Der rosafarbene Verführer aus dem Süden Italiens. Herrliche Fruchtaromen, die keine Wünsche offen lassen. Artenschutzbeitrag für Berggorillas.

0,2 l 5.60 € · 0,75 l 21.50 €



## ROTWEIN

Pinot Noir AOC / Burgunder Simonnet-Febvre-Frankreich

Dunkle, intensive Farbe. Auf der Zunge eine ganz feine Würze von Himbeer- und Brombeeraromatik sowie rote Johannisbeere, aromatisch dicht und vollmundig mit wunderschöner Balance.

0,2 l | 5.90 € · 0,75 l | 21.90 €

Chianti Vino Rosso -Italien-

Dieser weinige, samtige Rotwein wird angebaut in der sonnenverwöhnten Region Toscana. Robinrot in der Farbe, mit einer Duftnote an Veilchenaroma erinnert, präsentiert sich dieser trockene Rotwein in einer harmonischen, leicht tanninhaltigen geschmeidigen Geschmacksrichtung.

0,2 l | 5.80 € · 0,75 l | 21.50 €

Primitivo del Tarantino Vermiglio IGT Apulien

Primitivo / trocken

Vinicola Savese Pichierri-Italien

Ausgezeichneter Primitivo von rubinroter Farbe, das leicht würzige Bouquet ist geprägt von roten Beerenfrüchten. Der harmonische Geschmack ist erdig, dabei samtig und von gewisser Eleganz mit leichtem Tannin und sanftem Finale.

0,2 l | 5.60 € · 0,75 l | 21.00 €

Syrah Sicilia IGT Sizilien

Syrah / trocken-Gorilla Wines Italien

Der Elegante. Unaufdringlich sinnlich und überragend geschmeidig präsentiert sich diese Kulttraube aus einer gewohnten Region. Artenschutzbeitrag für Berggorillas.

0,2 l | 5.40 € · 0,75 l | 19.50 €

Zinfandel Vinter's Blend / Sanoma County

Zinfandel / trocken-ravenswood-Kalifornien

Von glänzendem Dunkelrot. In der Nase reife Fruchtaromen von Pflaumen, Kirschen und Beeren mit einer feinen Pfeffernote. Am Gaumen harmonisch integriertes Tannin und wieder viel aromatisch-würzige Frucht, die lange nachhält.

0,75 l | 33.50 €



Malbec / Mendoza  
Malbec / trocken-Alpamanta-Argentinien

Intensives und sehr dunkles tintiges Rot mit rubinfarbenden Rand. Die Aromen duften sehr markant nach Brombeeren, Pflaume, Kaffee, Gewürzen und Eiche. Im Geschmack sehr fleischig, erfrischende Säure, ausgewogenen Tannine, sehr gute Länge.  
0,75 l 45.50 €

## OFFENE WEINE

0,2 L

## WEISSWEINE

Riesling - halbtrocken 4.50 €  
Müller Thurgau, Franken 5.20 €  
Chardonnay delle Venezie 4.50 €  
Riesling - trocken 4.90 €  
Grauer Burgunder - trocken 5.90 €  
Weinschorle 4.20 €  
Weißer Burgunder 5.40 €  
Spätburgunder Weißherbst 5.50 €  
Gorilla Pink 5.60 €

## ROTWEINE

Sangreno - lieblich 4.50 €  
Merlot delle Venezie 4.50 €  
Dornfelder - trocken 5.20 €  
Bordeaux - Rothschild - trocken 6.90 €  
Primitivo del Tarantino 5.60 €  
Chianti 5.80 €