

Suppen / soups

Gazpacho mit Serranochip
Gazpacho with Serrano crisp

€ 6,50

Nordsee - Krabbensuppe
North sea shrimp soup

€ 9,50

Vorspeisen / appetizer

Kleiner gemischter Salat
Small mixed salad

€ 5,50

Lachs Label Rouge
„Fines Herbes“ gebeizt mit Kartoffelrösti
und Crème Fraîche
Salmon Label Rouge
“Fines Herbes” marinated, hash browns
and Crème Fraîche

€ 14,50

Rindercarpaccio
mit Basilikum, Parmesan und Limettenvinaigrette
Beef Carpaccio
with basil, Parmesan cheese, lime vinaigrette

€ 15,50

Junge Wildkräuter und Rucola
in Holunderdressing mit gebratenen Jacobsmuscheln
Young wild herbs and rocket salad
in an elderberry dressing with fried scallops

€ 17,00

Vom Grill / grill dishes

“RODEO STEAK”

Das Beste vom Argentinischen Rind!

Eine optimale Reifung und eine natürliche sowie artgerechte Aufzucht sorgen für eine Spitzenqualität. Die Weiten der argentinischen Landschaft und die ursprüngliche Lebensweise der Rinder machen den Geschmack des „Rodeo Steaks“ so unverwechselbar.

The best of Argentinean beef!

Perfectly aged, and a species-appropriation and natural breeding.

The wide landscape of Argentina and the primary living of the beef are the reasons for the distinctive taste of “Rodeo Steaks”

Argentinisches Entrecôte 200g

Argentinean Entrecôte 200g

€ 23,50

Argentinisches Rinderfilet 200g

Argentinean beef filet 200g

€ 35,50

„HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN“

Diese Rarität ist ein artgerecht gehaltenes Schwein, welches im Laufe seines Lebens neben regionalem Futter mit Apfeltrestern gefüttert wird. Anders als in der konventionellen Haltung üblich, wird auf tierische und chemische Bestandteile bei der Fütterung verzichtet.

„Havelländer apple pork“

This rarity is a species appropriate held pork, which is fed besides regional feed, with apple pomace.

Kotelett vom Havelländer Apfelschwein 300g

Chop from the „Havelländer apple pork“ 300g

€ 32,50

**Rosa gebratenes Deich-Lammkaree
unter der Kräuterkruste**

*Regional medium fried loin of lamb
covered with a crust of herbs*

€ 28,50

**Zu allen Grillgerichten servieren wir Ihnen Kräuterbutter
oder Jus und einen kleinen gemischten Salat**

All grilled dishes are served with either herb butter or gravy and a small mixed salad.

Ergänzen Sie Ihre Grillgerichte mit folgenden Bestandteilen:
Complete your grill plates with the following side dishes:

Pommes Frites
French fries

€ 3,50

Bratkartoffeln
Fried potatoes

€ 3,50

Folienkartoffel mit Sour Cream
Baked potato with sour cream

€ 3,50

Risotto

€ 4,00

Fisch /fish

***In Butter gebratene Scholle
mit Kräuterkartoffeln und Gurkensalat***
Plaice fried in butter with herb potatoes and cucumber salad

€ 25,50

***Filet vom Loup de Mer – Wolfsbarsch
auf Pilzrisotto mit geschmortem Frühlingslauch***
*Fillet of sea bass
on a mushroom risotto and braised spring leek*

€ 27,50

Vegetarisch / vegetarian

***Im Strudelteig gebackenes mediterranes Gemüse
mit Parmesan - Kartoffelpüree***
*Baked mediterranean vegetables in a strudel dough with
Parmesan mashed potatoes*

€ 9,50

Pilzrisotto mit Parmesan
Mushroom risotto with Parmesan

€ 9,50

Dessert / dessert

***Vanille-HonigCrème
mit Krokant und Mangoschaum***
*Vanilla honey cream
with brittle and mango foam*

€ 7,50

***Parfait von belgischer Schokolade
mit Himbeeren***
*Parfait of belgium chocolate
with raspberries*

€ 8,50

***Kleine Bio Käseauswahl vom Backensholzer Hof
mit Früchtebrot und Feigensenf***
*Small organic cheese selection
with fruit bread and fig mustard*

€ 16,50