



Unsere Aperitifempfehlung
Our aperitif recommendation

Lillet Wild Berry

5,50 €

Aperol Spritz

4,90 €

Gin Tonic

6,50 €



Vorspeisen

Starters

***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet,
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen*** € 14,00

Carpaccio of Argentinian beef fillet with rocket and roasted pine nuts

***Überbackener Ziegenkäse mit Sesam und Honig
auf zarten Blattsalaten mit Balsamicodressing*** € 12,90

*Goat cheese gratin with sesame and honey, fine green salads
and balsamic vinegar*

***Italienische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,
Balsamicocreme, Olivenöl und Basilikum*** € 9,50

*Vine-ripened tomatoes with buffalo mozzarella, olive oil,
balsamic vinegar cream and basil*

Suppen

Soups

Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen € 6,00

Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables

***Französische Zwiebelsuppe
mit Thymian und altem Gouda überbacken*** € 6,50

French onion soup with thyme au gratin with old Gouda cheese

***Fischsuppe „Lahnschleife“
mit Wildlachs, Meeresfrüchten und Gemüse*** € 8,00

Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables

***Tomaten-Cremesuppe von der italienischen
Strauchtomate mit Basilikumschaum*** € 6,50

Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam

Matjesspezialitäten

Specialties of pickled herring

**2 Doppelte Matjesfilets auf Schwarzbrot
mit Zwiebelringen und Salatgarnitur** € 10,90

2 double filets of pickled herring with onion rings

Matjes Hausfrauenart € 12,90
**zarte Matjesfilets in einer Schmand-Gurken-
Apfelsauce, dazu Pellkartoffeln mit Petersilie**

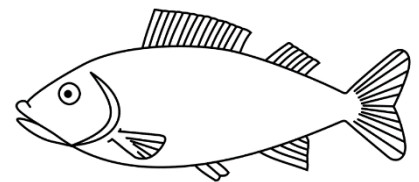
*Pickled herring "Hausfrauenart"
pickled herring filet with sour cream-cucumber-apple-sauce
and potatoes with parsley*

**Matjesfilet mit Zwiebelringen an gepfefferten
Speckbohnen, dazu deftige Bratkartoffeln** € 13,50

*Pickled herring filet with onion rings, peppered bacon beans
and roasted potatoes*

**Gebratene Matjesfilets mit Dijon-Senf-
Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und Bouillon-
Kartoffeln** € 15,90

*Roasted pickled herring filet with Dijon-mustard cream sauce,
savoy cabbage and bouillon potatoes*



Unsere besondere Dessert- Empfehlung

**Hausgemachte Rotwein-Creme mit warmem
Pflaumenkompott**

Selfmade red wine cream with warm plum compote

€ 6,50

Hauptspeisen

Main dishes

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen, Pommies frites und Salat vom Buffet € 19,50

Wiener Schnitzel with lemon, capers, anchovies, fries and salad from buffet

Französische Maispouardenbrust an Kokos-Curry-Rahmsauce mit Basmatireis und gegrilltem Gemüse, dazu Salat vom Buffet € 18,90

French chicken breast with coconut-curry-cream sauce, pineapple rice and grilled vegetables, salad from buffet

Rosa gebratener Lammrücken auf gepfefferten Prinzessböhnchen, Provinzial-Sauce und Kartoffelgratin € 25,50

Roast saddle of lamb on peppered needle beans, Provincial sauce and potatoes au gratin

Pariser Pfeffer-Filetsteak (240 gr.) mit gebratenem Gemüse und Pommies frites € 28,00

Pepper fillet steak (240 gr.) with roasted vegetables and fries

Bio-Double-Cheese-Bacon-Burger (300g) mit feuriger Salsa-Sauce, Emmentaler Käse, Pommies frites und Salat vom Buffet € 13,90

Organic double cheese-bacon-burger (300 g) with spicy salsa sauce, Emmentaler cheese, fries and salad from buffet

Mediterran gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Salbeibutter mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffeln, Salat vom Buffet € 19,00

Mediterranean, grilled sea bream fillet in lemon sage butter with stewed chicory and sweet potatoes, salad from buffet

Seezunge vom Grill „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet € 24,50

Grilled common sole "meunière" with melted butter and potatoes with parsley, salad from buffet



Steakkarte Steak card

Argentinisches Hüftsteak	200 g	€ 14,00
<i>Argentinian haunch steak</i>	300 g	€ 18,00
Irishes Entrecôte	200 g	€ 16,00
<i>Irish Entrecôte</i>	300 g	€ 21,00
Argentinisches Rumpsteak	200 g	€ 18,00
<i>Argentinian rump steak</i>	300 g	€ 24,00
Argentinisches Filetsteak	200 g	€ 22,00
<i>Argentinian filet steak</i>	300 g	€ 28,00

Beilagen *side dishes*

Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert. (all steaks are served with herbs butter)

<i>Steakhouse Frites (French Fries)</i>	<i>je Beilage</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bratkartoffeln (roasted potatoes)</i>		
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark (jacket potato)</i>		
<i>Geschmorte Zwiebeln (braised onions)</i>		
<i>Gebatene Champignons (roasted champignons)</i>		
<i>Pfeffer-Rahmsauce (pepper cream sauce)</i>		
<i>Süßkartoffel-Frites (sweet potato fries)</i>		

Unsere Klassiker *Our classics*

**Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Kräuterbutter** € 24,50

Argentinian rump steak with braised onions, roasted potatoes and herbs butter

**Irishes Entrecôte mit Kräuterbutter an
Wildkräutersalat, Balsamicodressing und Waldbeeren** € 20,50

Irish Entrecôte with herbs butter, wild herbs salat, balsamic dressing and wild berries

Salate

Salads

Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, Chicorée, Oliven-Croûtons und gebratenem Speck € 10,50

Seasonal green salads with tomatoes, cucumbers, roast pine nuts, chicory, olive croutons and fried bacon

... mit Melone, Ananas, Mango und Trauben € 13,50

... with melon, pineapple, mango and grapes

... mit gratiniertem Ziegenkäse € 14,50

... with goat cheese au gratin

... mit Garnelen € 16,50

... with prawns

... mit Streifen vom Rinderfilet € 16,00

... with slices of beef fillet

Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico-Creme, Vinaigrette, Dijonsenf-Orange

Dressing to your choice: yoghurt, balsamic vinegar cream, vinaigrette, Dijon mustard orange



Pasta

Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs, Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und Räucherlachsscheiben € 15,50

Tagliatelle with cubes of Scottish wild salmon, garlic, white wine, fresh herbs and slices of smoked salmon

Chili-Spaghetti mit gegrillten Gambas, Babyspinat und Cherrytomaten € 17,50

Chili spaghetti with grilled king prawns, fine spinach and cherry tomatoes

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Italienisches Ofengemüse an Basilikum-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat € 15,90

Italian roasted vegetables in basil sauce, potatoes with rosemary and salad of edible wild herbs

Steinpilz-Risotto mit Stracciatella-Käse, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen € 16,50

Cèpe risotto with Stracciatella-cheese di bufala, green asparagus and roasted pine nuts

Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Frischkäsesauce, dazu Rucola und Cherrytomaten € 13,90

Tortellini stuffed with spinach and ricotta in cream cheese sauce with rocket and cherry tomatoes



Dessert

***Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohneis
und Vanille-Sahne*** € 8,90

*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream
and sweet vanilla cream*

Joghurt-Cantuccini mit Pfirsichen und Kirscheis € 7,90

Yogurt cantuccini with peaches and cherry ice cream

Trilogie von hausgemachten Sorbets € 8,00

Three sorts of homemade sorbets

