

# Speisekarte

*‘Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt alles zu verzeihen,  
sogar den eigenen Verwandten’  
-Oscar Wilde-*

## Suppen, kalte und warme Vorspeisen, Salate

Tom Yam Suppe scharfes Thaisüppchen mit Zwiebellauch	5,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege getrüffelte Terrine im Pistazienmantel und Nocke mit Honig vom französischen Ziegenfrischkäse an Portweinschalotten	8,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen gegart in einem Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl	9,90 €
Carpaccio vom Rinderfilet feinstes Rinderfilet plattiert mit Olivenöl, Zitrone, frittierten Kapern, Rauke und Parmesan	12,90 €
‘fatty Tuna’ - Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, einem Mango-Chili-Relish und einem Topping aus: Ingwer, Limette, Chili und Soja	12,90 €
Avocado-Tomate-Mozzarella Salat von Avocado, Kirschtomaten, Mozzarella, roten Zwiebeln und einem Rauke-Kräuter-Pesto	9,90 €
Jakobsmuscheln mit Chorizo und Blumenkohl dazu ein Hollandaise-Espuma	12,90 €
Graupensalat mit Roter Bete, Lauchzwiebeln, Tomaten und gebrannten Kichererbsen	9,90 €
Dreierlei aus dem Rauch Räucherlachstatar, schwarzer Heilbutt, Makrele, Meerrettichcreme und Pumpernickel	9,90 €
Salat mit knuspriger Fischechnitte oder Maispouardenbrust Blattsalate, Rauke, Miniromana, Paprika, Tomaten, Lauch, Gurken, Radieschen, Parmesan <b>Sie haben die Wahl: Wasabi-Limetten-Dressing oder klassische Vinaigrette</b>	14,90 €

## Fischgerichte, Pasta und Vegan

Steak vom Heilbutt mit einem Erbsen-Kartoffel-Püree und gebuttertem Blumenkohl, Gurkensalat angemacht mit saurer Sahne, Zwiebeln, Dill und Gewürzen	18,90 €
Filet vom Fjordlachs auf Tagliatelle mit Pak-Choi-Gemüse, Pilze der Saison und Belper Knolle	18,90 €
Thunfischsteak im Sesammantel mit einem kalten Beluga-Linsensalat, eingelegtem Ingwer und Wakame	23,90 €

**Aperitif des Monats für schmale 5.90 €**  
**Baltic Gimlet – Baltic Gin mit Lime Juice und einer Scheibe Limette**

Klarer Fischeintopf mit ordentlich Fischeinlage, Möhren, Lauch, Tomate, Koriander, Blattpetersilie, Dill, Gurkensalat und Olivenbrot	16,90 €
Vegane Bulette von der Kidneybohne dazu ein lauwarmer Graupensalat mit Tomaten, Pak-Choi-Gemüse und rote Beete	14,90 €
Tagliatelle mit Tigergarnelen der italienische Klassiker 'aglio olio' mit Tomaten, Lauch, roten Zwiebeln, Rauke und Parmesan	16,90 €
Tagliatelle Bolognese lecker herzhaft, aus reinem Rinderhackfleisch, klassisch mit Wurzelgemüse und Parmesan	12,90 €

### **Fleischgerichte**

Schweinebäckchen vom Iberico mit einem Erbsen-Kartoffel-Püree, gebuttertem Blumenkohl, Jus	17,90 €
Jambalaya mit Maispouardenbrust kreolische Leckerei aus Langkornreis, pulled Chicken, Chorizo, Paprika, Knoblauch, geschälte Tomaten, Staudensellerie und Maispouardenbrust	18,90 €
Lombardisches Schweinefilet Filet im Gremolata-Speckmantel, Rosmarin-Pfannendrillinge und Pilze	18,90 €
Lecker Lammlachs Lammrücken medium gebraten, Rosmarin-Pfannendrillinge, Tzatziki, Pfannengemüse und Salsa di Gremolata	23,90 €

### **Unsere 'Steak Parade'**

Vom Angus Rind, ausschließlich von Rindern aus Argentinien oder Uruguay.  
Also... 'lecker Lendchen' oder das 'Ding mit dem Fettauge'...

Rib Eye Steak 300g	29,50 €
Rinderfilet 180g	26,90 €
Rinderfilet 250g	32,50 €

#### **Garstufen für unsere Steaks**

Rare - stark blutig mit scharfer Kruste  
Medium rare – blutig im Kern (englisch)  
Medium – rosa im Kern  
Well done – durchgebraten

Alle Steaks servieren wir mit einem gemischten Salat.  
möchten Sie... Kartoffelgratin, Kartoffelchips,  
Rosmarin-Pfannendrillinge, Pfannengemüse  
oder eine Ofenkartoffel mit Sour Creme?  
Und dazu... Portweinjus oder eine  
sauleckere Kräuterbutter?

´Land und Meer´ im Weltenbummler 30,90 €  
**180g** feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas, Kartoffelgratin,  
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

Mehr ´Land und Meer´ im Weltenbummler 37,90 €  
**250g** feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas, Kartoffelgratin,  
Kräuterbutter und einem gemischten Salat

## Süßes und Käse

Crème Brûlée 5,90 €  
mit Vanille und Karamellkruste

New York Cheesecake mit einem Sorbet 7,90 €  
klassisch aus Frischkäse, weißer Schokolade und Vanille, Baiserhaube, Heidelbeeren

Dunkles Mousse au Chocolate 7,90 €  
mit Zitrusgrütze und Buttercrumble

Kleine Käseauswahl mit Obst 9,90 €  
dazu Feigensenf, Brot und Butter

## Für die Heranwachsenden

Captain ´Flint´ 6,90 €  
lecker Lachs mit Buttermöhrrchen und Erbsen-Kartoffel-Püree

Fish and Chips 6,90 €  
Lachs mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup

Chicken and Chips 6,90 €  
Hähnchenbrust mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup

Tagliatelle Bolognese 6,50 €

Zimtstern 5,50 €  
warmer Milchreis mit Zucker, Zimt und Apfelmus

## Weinempfehlung des Monats

**Lorca Monastrell Selección DO** 0,75l 21,90 €  
Bodegas del Rosario, Bullas, Südsparien  
Saftige Aromen von roten Beeren. Dezent Zimt,- und  
Rauchnote. Am Gaumen vielfältige Aromen. Ein  
komplexer, vielschichtiger Spanier.

*Oder vielleicht ein Weißer?*

**Sauvignon Blanc ´Stern´ trocken** 0,75l 27,90 €  
Weingut Stern, Hochstadt in der Pfalz  
Hellgelb, mit grünen Reflexen, glänzend im Glas. Duftet nach  
Maracuja und Kiwi mit weißen Blüten. Typisch Sauvignon Blanc.

***Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen:  
Man kann ihm nur Dinge zumuten,  
die er auch verdauen kann.***

*Guten Appetit*