

Vorspeisen

Dreierlei von Bruschetta

geschmorte Antipasti von bunten Paprika,
Büffelmozzarella mit Parmatomen
und gegrillte Champignons
serviert mit geriebenem Parmesan, Rucola und Aceto Balsamico
10,90 €

Himmel & Erde (mal anders)

gebratene Jacobsmuscheln & Blutwursttaler
an reduzierter Apfeljus mit Kartoffel-Auflauf
19,90 € (Hauptgericht 26,90 €)

Carpaccio von der Roten Bete

an nussigem Rucolasalat in Limonen-Honig-Vinaigrette,
mit gehackten Cashewkernen und gratiniertem Ziegenkäse
17,90 €

Suppen

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Kräutersahne verfeinert,
dazu geröstete Weißbrot-Würfel
9,90 €

Schaumsüppchen vom Hummer

mit gebratener Jacobsmuschel, Gamba
und Safran-Espuma
11,90 €

Purer Genuss- unsere hausgemachte Pasta.....

Linguine

in weißer Trüffelbutter geschwenkt,
mit geriebenem Parmesan, nussigem Rucola und Hobel von schwarzem Trüffel
17,00 €

Linguine

mit Frühlauch und zweierlei von der Tomate
in Basilikum-Pinien-Pesto,
dazu kleine Rosen von italienischem Parmaschinken und Rucola
17,00 €

Linguine trifft auf Black Angus Carpaccio

Linguine in weißer Trüffelbutter geschwenkt,
mit geriebenem Parmesan, nussigem Rucola und Hobel von schwarzem Trüffel
auf Black Anugus Carpaccio serviert
24,90 €

Gambas-Pfanne (200g)

serviert mit hausgemachten Linguine
auf sahnigem Trüffelrahm,
dazu mediterraner Blattspinat und Hobel von Parmesan
31,90 €

Gerichte vom Schwäbisch Hällischem Schwein

Rahm-Schnitzel

mit feinen, geschmorten Wiesenchampignons in Sahnesauce,
dazu geben wir pommes frites und frische Salate der Saison
22,80 € (kleine Portion 19,80 €)

Pfeffer-Schnitzel

serviert an einer pikanten Pfeffersauce, verfeinert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu frisches Broccoligemüse und pommes frites
22,80 € (kleine Portion 19,80 €)

Paasbachtal-Schnitzel

serviert auf einer kräftigen Bratensauce,
dazu geben wir Röstzwiebeln, Spiegeleier und Ofenkartoffeln
22,80 € (kleine Portion 19,80 €)

Schnitzel "Roma"

an fruchtiger Tomaten - und Trüffelsauce
und Wildblütenkäse gratiniert, dazu hausgemachte Bandnudeln
22,80 € (kleine Portion 19,80 €)

Geschnetzeltes von der Leber

mit feinen Zwiebelstreifen, in einer leichten Spätburgunder-Sahnesauce,
dazu servieren wir Kartoffel-Auflauf und Gemüse von jungem Blattspinat
26,40 €

Kaukasischer Hirtenspieß (250 g)

3erlei von Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrust mit gegrilltem Bacon
an pikanter Pfefferrahmsauce, dazu mediterranes Pfannengemüse
und kleine Kartoffeln in der Schale & Sauce Aioli
28,80 €

Gerichte vom Geflügel

Cordon Bleu von der Putenbrust

gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken,
auf Madeirajus, serviert mit pommes frites und marktfrischen Blattsalaten
27,60 €

Putenbrustfilet

in der Mandelhülle mit gebackenen Früchten,
auf einer leichten Curryrahmsauce, dazu servieren wir Kroketten
27,60 € (kleine Portion 24,60 €)

Geschnetzeltes von der Putenbrust

in sahnigem Trüffelrahm,
dazu in Butter geschwenkte Bandnudeln und mediterraner Blattspinat
28,80 €

Husumer Weiderind von der Färse

Die Rinderrasse Rotbunter bietet Ihnen in Färsenqualität einen unvergesslichen Fleischgenuss

Rumpsteak

200 g - 35,90 € oder 300 g - 46,90 €

Rinderfilet

200 g - 43,90 € oder 300 g - 54,90 €

zu jedem Steak servieren wir:

Bunten Salat mit roten Zwiebeln, sonnengetrockneten Tomaten in Balsamico & Parmesanhobel,
Knoblauch-Kräuterbutter, 2erlei Dips & mediterrane Kartoffeln

Rumpsteak Strindberg

in der Zwiebel-Senfkruste gebraten, auf einer leichten Rahmsauce serviert,
dazu pommes frites und marktfrische Salate
200 g 35,90 € / 300 g 46,90 €

Pariser Pfeffersteak (Rumpsteak)

an einer pikanten Rahmsauce, angereichert mit grünem Madagaskarpfeffer,
dazu reichen wir mediterranes Pfannengemüse und pommes frites

200 g 35,90 € / 300 g 46,90 €

Salate & Co.

"Der Leichte"

bunte Blattsalate in Traubenkern-Vinaigrette,
serviert mit Putenbruststreifen in Cassis flambiert,
dazu getrocknete Beeren und Stangenbrot
23,90 €

"Der Norweger"

Lachswürfel frisch aus der Pfanne,
serviert mit bunten Blattsalaten in eisgekühlter Joghurtsauce,
dazu frisch gebackenes Stangenbrot
24,90 €

"Surf & Turf"

Streifen vom Husumer Rinderfilet & gebratenen Gambas
auf sommerlichen Blattsalaten in Tomaten-Balsamico-Vinaigrette,
dazu Parmesanhobel und Stangenbrot
28,90 €

Gebratener Pattie von der Roten Bete Vegan

in buntem Sesammantel
auf einer fruchtigen Tomaten-Kräutersauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Cashewkernen, Kirschtomaten
und geschmorten Pilzen der Saison
23,90 €

Gebratene Semmelknödel Vegi

mit Allgäuer Wildblütenkäse gefüllt
auf einer leichten Riesling-Kräutersahne,
verfeinert mit Blattspinat und Kirschtomaten, dazu Röstzwiebeln
23,90 €

Maultaschen Vegi

mit Streifen von getrockneten Tomaten, gehackten Cashewkernen und Rucola
in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse

25,90 €

Gerichte aus Fluß & Meer

Rauchlachs von Baumüllers-Fischhof

serviert mit groben Rösti und Honig-Senfsauce,
dazu mediterraner Blattspinat mit Kirschtomaten & Spiegeleier

31,90 €

Gratiniertes Zanderfilet

unter einer pikant würzigen Zwiebelkruste,
auf einer leicht tomatisierten Champagnersauce,
dazu geben wir kleine Kartoffeln in der Schale und marktfrische Salate

32,90 €

Gebratenes Lachssteak

mit einer Kräuterkruste gratiniert,
angerichtet auf einer Champagnersauce,
dazu mediterrane Kartoffelchen und marktfrische Salate

33,90 € (kleine Portion 29,90 €)

Gebratenes Filet vom Angeldosch

serviert auf einer gekräuterten Senfsauce,
dazu frischer Baby-Blattspinat
und mediterrane Kartoffeln in der Schale

33,90 €