

VORSPEISEN

KÜRBIS-CURRY SUPPE

Hokkaido-Kürbis / Curry / Kokosmilch / Sahne

9,90 €

CHEFS TABLE

Picandou-Ziegenkäse / Apfel-Ingwer Chutney / geräucherte Entenbrust /
Feldsalat

14,90 €

BOUILLABAISSE

Fenchel / Crostini und Rouille / Edelfischfilet Einlage

15,90 €

GIN-TONIC-LACHS

Wasabi-Mayonnaise / eingelegter Ingwer / karamellierte Avocado

16,90 €

SÜRF & TÜRFBAL ANDERS

Kapern / Cornichons / Schalotten / Petersilie / New Zealander Rinderfilettartar /
gebratene rote Gambas / Shiso-Kresse

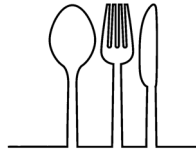
18,90 €

TRÜFFEL PASTA

Hausgemachten Tagliolini / Trüffel-Sahne Veluté /
frisch gehobelter Sommer Trüffel

19,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



SALATE

VORSPEISEN SALATTELLER

Rohkostsalat / knackiger Blattsalat / Feta Käse,
Knoblauch Croutons / Hausdressing

10,90 €

SALAT

Ausgesuchte frische Lisdorfer Blattsalatkomposition / Rohkostsalat / Babyspinat
/ Cerrytomaten / Avocado / Melone / Knoblauch Croutons

- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet / gratinierter Portabello Champignon

20,90 €

- Gegrillte Filetspitzen vom New Zealander Rinderfilet /
gratinierter Portabello Champignon

23,90 €

- Zweierlei Edelfischfilet / rote Gambas /
gratinierter Portobello Champignon

24,90 €

wahlweise mit

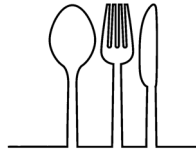
Hausdressing / Balsamico Dressing / Himbeervinaigrette

NIZZA SALAT

Gegrilltes Thunfischfilet / Estragon-Basilikum-Pesto /
Edelmix-Salat / Avocado / Melone / Oliven / Balsamico Dressing

25,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



BEEF AUS DEM HERZEN NEUSEELANDS

Der Grund, warum New Zealand Beef so gut ist, ist der, dass die Rinder das gesamte Jahr fast ausschließlich mit saftigem Gras gefüttert werden. Ab und an wird mit Maissilage, Grassilage, Luzernensilage und /oder Gerste zugefüttert. Durch diese naturgemäße Fütterung wird das Fleisch der neuseeländischen Rinder besonders zart und kräftig im Geschmack.

Ein Traum für jeden Gourmet!

Während andere Rinder oft mit Wachstumshormonen gepusht oder schnell mal mit Antibiotika behandelt werden, ist diese Vorgehensweise in Neuseeland ein No-Go. Chemische Zusatzstoffe und Antibiotika sind hier streng verboten. So kann die hohe Qualität des New Zealand Beef gewährleistet werden.

RUMPSTEAK (300 G)

hausgemachte Steakhouse Frites, Beilagensalat

wahlweise mit

Barolojus, Pfefferrahmsauce, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

34,90 €

mit extra Black-Tiger-Garnele zzgl. 5,90 € /Stück

NEW ZEALANDER RINDERFILET

an Barolojus / frisches Tagesgemüse /

Pommes Dauphine

39,90 €

NEW ZEALANDER CHATEAUBRIAND

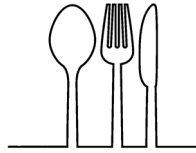
FÜR 2 PERSONEN 600 G EMPFEHLUNG: MEDIUM-RARE

Barolojus / frisches Tagesgemüse /

Pommes Dauphine, hausgemachte Steakhouse Frites, Grenaille Kartoffeln oder Tagliolini nach Wahl

89,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



FLEISCH

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

Zartes Schnitzel aus der Schweinelachse / in Butterschmalz gebraten „Wiener Art“ / Beilagensalat / hausgemachte Steakhouse Frites

18,90 €

mit Champignon-Rahmsauce 21,90 €

Schnitzel wahlweise von der Hähnchenbrust zzgl. 2,- €

INVOLTINI VON DER MAISPOULARDENBRUST

Maispoulardenbrust / getrocknete Tomaten / Büffelmozzarella / zweierlei Jus / frisches Gemüse der Saison / hausgemachte Steakhouse Frites

25,90 €

IBERICO FILET

Rosa gebratenes Iberico Filet / Apfel-Ziegenkäse / frisches Gemüse der Saison / zweierlei Jus / Pommes Dauphine

28,90 €

CORDON BLEU VOM KALB

Mit knuspriger Panko Panade / gefüllt mit Rosmarinschinken und Brie / Beilagensalat / hausgemachte Steakhouse Frites

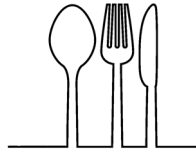
29,90 €

BEST OF...

New Zealander Rinderfilet Tournedos
Iberico Filet / Calvados-Rahm
Frisches Gemüse der Saison / Pommes Dauphine

33,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



FISCH & KRUSTENTIERE

TIEFSEEKÖSTLICHKEITEN

Steinbuttfilet / Thunfischfilet / riesen Gambas / frisches Tagesgemüse /
Kürbis Risotto

37,90 €

HIGHLIGHT

Gegrillter Hummerschwanz / riesen Süßwasser Gambas / glaciertes frisches
Gemüsebouquet / Kürbis-Spiga

39,90 €

PASTA

PASTA SPEZIAL

Gerillte Rinderfiletspitzen / hausgemachten Tagliolini / zweierlei Saucen /
Lauchzwiebeln / Cherrytomaten / frisch geriebener Grana Padano

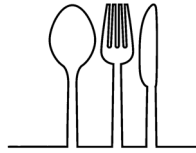
23,90 €

PASTA MAISON

Hausgemachten Tagliolini / Limetten-Veluté /
Lauchzwiebeln / Cherrytomaten / zweierlei Edelfischfilet /
Frisch geriebener Grana Padano

29,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



VEGETARISCH

PASTA „STORMWIND“

Hausgemachte Tagliolini / Avocado / Kräuterseitlinge / Lauchzwiebeln /
Cherrytomaten / Basilikum-Pesto / frisch geriebener Grana Padano

22,90 €

CARMELLE

Hausgemachte Caramelle mit Steinpilzfüllung /
frisches Kräuterseitling-Cherrytomaten-Ragout /
Lauchzwiebeln / Riesling-Sahne-Veluté / frisch geriebener Grana
Padano

24,90 €

GNOCCHI

Hausgemachte Gnocchi / frische Pilze-Cherrytomaten-Ragout /
Lauchzwiebeln / Riesling-Sahne-Veluté / frisch geriebener Grana Padano

24,90 €

GEBACKENE AVOCADO

Frische Avocado mit Ziegenkäse gratiniert / Kräutersaitlinge /
Trüffel-Sahne-Veluté / frisch gehobelter Trüffel / Trüffelpasta

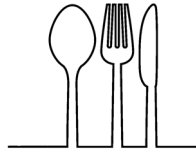
26,90 €

TRÜFFEL PASTA

Hausgemachte Tagliolini mit Trüffel-Sahne-Veluté
und frisch gehobeltem Trüffel

29,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



DESSERT

TRIOLOGIE FÜR GENIEßER

Panna Cotta / Frucht Coulis
Pistazien Parfait / frische Früchte
Mango-Crème brûlée / karamellisiert

10,90 €

CRÈME BRÛLÉE VARIATION

Crème brûlée, karamellisiert mit Rohrzucker
Crème brûlée Parfait, frische Früchte,
geröstete Mandelblätter, Frucht Coulis

11,90 €

SCHOKOKUCHEN

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Crème brûlée Parfait, frische Früchte

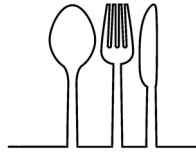
13,90 €

DESSERT VARIATION

Süße Überraschungen aus unserer Patisserie
Gebackenes - Halbgefrorenes - Crémiges

14,90 €

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -



IMMER MITTWOCH- UND DONNERSTAGABENDS

3 GÄNGE MENÜ

29,90 €

Das aktuelle Menü finden Sie auf den Tafeln im Restaurant.

- Alle Gerichte auch zum Mitnehmen -