

UNSERE KLASSIKER - FAST IMMER AUF DER KARTE

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Kleiner gemischter Vorspeisensalat	5,90
Gemischte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse & Preiselbeeren	13,90
mit gegrillter Fischvariation, mariniertem Grillgemüse, gebackenem Schafskäse & Safranschaum	18,90
mit gegrilltem Chilihähnchen, frischer Mango & gerösteten Nüssen	15,90
Vitello Tonnato - Scheiben vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feiner Thunfischsauce & buntem Wildkräutersalat und kleinen Kapern	17,90

HAUPTGÄNGE

Buntes Gemüsecurry mit Sprossen, Kernen, knackigem Wokgemüse, Mango & Basmatireis	14,60
als Hähnchencurry mit pikanter Hähnchenbrust	18,90
Kontor Currywurst - Schlössers mild geräucherte Rostbratwurst (30 % Kalb) mit buntem Salat, Pommes Frites & hausgemachter Currysauce	9,80
Rosa gebratenes, kaltes Roastbeef mit buntem Blattsalat, Bratkartoffeln & Kräuter-Remoulade	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, sahnigem Gurkensalat & Zitrone/Kaper/Sardelle	klein 19,60 groß 24,90
Steak Frites - gegrilltes argentinisches Entrecôte (mit typischem Fettauge) mit Caesar' Salad, Pommes Frites, Sauce Bernaise & Jus	26,90
Zart geschmorte Ochsenbäckchen in kräftiger Rotweinsauce mit Rahmspitzkohl, Kartoffel-Selleriepüree & glasierter roter Bete	22,90
Gebratenes Rotbarschfilet mit buntem Frühlingsgemüse, Kartoffel-Bärlauchpüree & Safranschaum	18,90
Halbrohes, kurz gegrilltes Thunfisch-Sashimi mit erfrischendem Gazpachosalat, Ingwermelone & Fenchel, knusprigen Süßkartoffelstäbchen & Goma-Sesamdip	1,4,7,9,11 24,90

DESSERTS

Mini Crème brûlée oder Mini Mousse au Chocolat	1,50
Lauwarmes Schokotörtchen mit Sauerrahm-Eis & bunten Beeren	9,50
Dreierlei Sorbets: Mango / Waldbeer / Marille	7,50
Café „Gourmandise“ - Espresso mit 5 süßen Sachen	9,50

EINE AUSZUG AUS UNSERER WECHSELNDEN KARTE:

UNSERE SUPPEN IN DREI GRÖSSEN

	Tässchen	klein	groß
Provenzalische Fischsuppe mit Rouille	5,50	9,80	15,90
Spargelschaumsuppe mit Kerbel & Brioche-Croûtons	3,90	6,90	10,90
Sylter Schmorgurkensuppe mit Wasabi & Räucherlachs	3,90	6,90	10,90
Fruchtige Curryschaumsuppe mit Mango & Tandoorihähnchen	3,90	6,90	10,90
Gazpacho Andaluz - kalte, erfrischende Tomaten-Gemüsesuppe mit bunten Toppings & Croûtons	3,90	6,90	10,90

VORSPEISEN, SALATE & LEICHTES

Griechischer Bauernsalat mit Gurke, Kirschtomate, Paprika & Taggiasca-Olive mit knusprigen Falafelbällchen, rosa gebratenen Lammfilets & frischer Feige	20,90
Gegrillte Calamaretti & Limoncello-Lachs-Ceviche auf erfrischendem Orangensalat mit Granatapfel, Grünspargel & gerösteten Pinienkernen	19,60
„Foie gras“, hausgemachte Gänsestopfleberterrine mit getoastetem Brioche, Holunderblüten-Portweingelee, Feige, Aprikose & kleinem Salatbouquet	22,90
Bunter Spargel-Erdbeer-Salat & orientalischer Bulgur mit gebratenen Satéspeißchen vom Maishähnchenfilet mit pikantem Erdnussdip	17,90
Lauwarmer Hummersalat mit grünem Spargel, frischer Mango, buntem Wildkräutersalat & Krustentierschaum	22,90

HAUPTGÄNGE

Ricotta-Ravioli „alla carbonara“ mit gebratenen Pfifferlingen, zweierlei Spargel, Speck & legierter Parmesa(h)ne	16,90
Pici - dicke toskanische Spaghetti mit Kalbs-Bolognese, zartem Blattspinat & Parmesan	15,60
Erfrischender Bulgursalat mit Orangen, Nüssen, Granatapfelkernen, frischen Erdbeeren & knusprigen Spinat-Schafskäseröllchen	15,90
Rosa gebratenes Thüringer Duroc-Schweinefilet mit Macadamiakruste auf zweierlei Spargel, gebratenen Pfifferlingen & Semmelknödelscheiben	20,90
„Moules Frites“ - frische Nordsee-Miesmuscheln in kräftigem Weißwein-Kräuter-Sud mit Zwiebel & Pfeffer dazu Pommes & Limonenaioli	18,60
oder „Thai-Style“ mit Kokosmilch & Zitronengras, Ingwer	18,60
Gebratenes Kabeljaufilet mit Sesamkruste auf buntem griechischem Bauernsalat mit Fetakäse, zweierlei Melone & knusprigen Kartoffelflakes	22,90
Spaghetti „vongole e aragosta“ mit Venusmuscheln, zartem Hummerfleisch, frischem Chili, Knoblauch, Safran, Honigtomaten & frischen Kräutern	21,90
Trüffelravioli mit grünem Spargel, frischen Pfifferlingen, gebratenen Rinderfiletstreifen & leichtem Steinpilzschaum	19,60
„Lachs & Loup“ - Wolfsbarschfilet - mit mallorquinischem Blatorangen-Spargel-Fenchel-Salat, gebackenen Risottobällchen & Bouillabaiseschäum	19,80
Gebratenes Rinderfiletmedaillon (150 g) & halber Hummer mit mediterranem Grillgemüse & Kartoffelgratin	32,50
Gebratener Pulpo & 24 Stunden gegarter Duroc-Schweinebauch auf weißem Bohnenpüree, gelben Wachsbrockbohnen & knusprigem Merguez-Gröstl	20,90
Frische Matjesfilets „Fangsaison 2018“ mit grünen Speckbohnen, Kartoffelchen, frischen Zwiebeln & klassischer Hausfrauensauce	15,90
Gebratene Fischvariation mit gebratener Garnele, buntem Spargelrisotto, geflämter Wassermelone & fruchtigem Curryschaum	22,90
Scheiben vom gekochten Rindertafelspitz mit sommerlichem Marktgemüse, neuen Kartoffelchen & Schnittlauch-Meerrettich-Sauce	18,90
Gebratenes Steinbeißerfilet „Finkenwerder Art“ mit Speck-Garnelen-Stippe, frischem Blattspinat, neuen Kartoffelchen & Zitrone	22,90
Gegrilltes Thunfischfiletsteak mit lauwarmem Bohnen-Pfifferling-Salat, marinierten Honigtomaten, süß-scharfen Aprikosen & Currypommes	22,90
Nürnberger Rostbratwürstchen mit mildem Sauerkraut, Kartoffel-Endivien-Püree, Senf & Jus	15,90
Doradenfilets - auf der Haut gebraten - mit toskanischem Tomaten-Brot-Salat, cremiger Burrata, marinierten Grenadine-Orangen & Weißweinschaum	21,90

DESSERTS

Rhabarber Crumble mit Waldmeister-Sauerrahm-Sorbet & frischen Erdbeeren	8,50
---	------