



# Restaurant

## Spezialitäten

### VORSPEISEN

FRISCHE FLUßKREBSSCHWÄNZE mit Galiamelone, Ruccola und Kresse	11,90 €
CARPACCIO VOM BLACK ANGUS mit Balsamico und feinem Olivenöl	10,90 €
SCAMPIS IM TEMPURATEIG knusprig gebacken mit milder Chillysauce und Asiagemüse	13,40 €
STOPFLEBER GEBRATEN mit Portweinreduktion und Apfelspalten	15,50 €
„VARIATION FEINER FISCHVORSPEISEN.“ Carpaccio vom Lachs und Seeteufel, marinierte Krebsschwänze, Scampi Tempura und gebratene Jacobsmuschel mit milder Chillysauce	14,90 €
FRISCHE GEBRATENE JACOBSMUSCHELN mit Paprika - Pesto und sautierten Pfifferlingen	15,90 €

### SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

KÜRBIS- INGWERSUPPE mit Kernöl und Kürbiskernen	4,80 €
TOMATENSUPPE mit Croutons und Basilikum	4,80 €
KNUSPRIGE CHICKENWINGS AN kleinem Salat mit süßer Chillysauce	9,80 €
FRISCHE RAHMPFIFFERLINGE mit knusprigen Reiberdatschi	10,90 €
THUNFISCH- SASHIMI mit Wasabischaum und Sojasauce	13,90 €



# Restaurant

## Spezialitäten

### AUS DEM NUDELTOPF

“SPAGHETTI AGLIO OLIO CON PEPERONCINO” Olivenöl, Knoblauch, Peperoncino	8,90 €
SPAGHETTI BOLOGNESE mit frischem Parmesan	8,90 €
PENNE ARRABIATA mit frischem Parmesan	8,90 €
PAPARDELLE MIT GEBRATENEM GEMÜSE und Rindsfiletstreifen	12,90 €
„MEN´S CAPTAIN SPEZIAL“ Spaghetti mit Knoblauch, Scampis, Tomaten und Olivenöl	15,90 €
TAGLIATELLE MIT GEBRATENEM NORWEGERLACHS und frischem Basilikumrahm	11,40 €

### FRISCHE SALATE VOM MARKT

mit Joghurt,- Balsamico oder Frenchdressing

KLEINER BUNTER SALATELLER DER SAISON	3,30 €
GROßER BUNTER SALATELLER DER SAISON	6,50 €
MIT GERÖSTETEN FRISCHEN PFIFFERLINGEN	9,80 €
MIT GERÖSTETER KALBSLEBER	11,90 €
MIT IN KNOBLAUCH GEBRATENEN BLACK TIGER GARNELEN	14,50 €
GROßER BUNTER SALATELLER EXOTISCH mit Pute, Ananas und gelbem Curry	10,40 €
DAZU EMPFEHLEN WIR:	
BAGUETTE MIT KRÄUTER- ODER KNOBLAUCHBUTTER ÜBERBACKEN	2,40 €



# Restaurant

## Spezialitäten

### FLEISCHGERICHTE

Zu unseren Schnitzeln servieren wir Bratkartoffeln,  
Kartoffelsalat, Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

GEBACKENE MAISHÄHNCHENBRUST 10,90 €  
mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

SCHNITZEL „WIENER ART“ 10,50 €  
vom Schwein dazu einen bunten Beilagensalat

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL 15,90 €  
aus der Kalbsoberschale dazu einen bunten Beilagensalat

FRISCHE KALBSLEBER MIT SALBEI 14,90 €  
gebraten, dazu Kartoffelgratin und sautierten Kaiserschoten

TARTAR VOM RINDSFILET 14,90 €  
zum selbst Anmachen mit Eigelb,  
Essiggurken, Zwiebeln, Kapern, Sardellen

SCHWEINEMEDAILLONS 14,90 €  
mit Pfifferlingen in Rahm, Kartoffelgratin  
und buntem Gemüse

FILETGESCHNETZELTES 15,90 €  
mit frischen Rahmpfifferlingen und  
knusprigem Reiberdatschi

### „PAAD KAPROW“

Geschnetzeltes mit Knoblauch, Chilly, Gemüse und Basilikum,  
dazu Reis

VOM RINDSFILET 14,90 €

VOM HÄHNCHEN 11,90 €

VON BLACK TIGER GARNELEN 15,90 €



# Restaurant

## Spezialitäten

### UNSERE STEAKS

Zu unseren Steaks servieren wir Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelwedges, Butternudeln oder Petersilienkartoffeln

**RUMPSTEAK „STRINDBERG“** 15,90 €  
vom Black Angus mit Bratkartoffeln  
und buntem Beilagensalat

**ZWIEBELROSTBRATEN** 19,90 €  
vom Amerikanischem Primebeef  
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln

**RIBEYESTEAK VOM AMERIKANISCHEM PRIMEBEEF** 22,50 €  
mit Rahmpfifferlingen, Bratkartoffeln

**FILETSTEAK VOM BLACK ANGUS** CA. 250 GR 27,90 €  
auf einer grünen Pfeffersauce  
oder Rahmpfifferlingsauce

CA. 180 GR 19,90 €

**AB ZWEI PERSONEN:**

**„FILETTO LOMBARDA“** PRO PERS 27,90 €  
Rinderfilet am Stück mit italienischen Kräutern gebraten,  
dazu frische Pfifferlinge in Rahm, Baguette  
und bunter Salat der Saison



# Restaurant

## Spezialitäten

### AUS FLUSS ODER MEER

ZANDERFILET	15,90 €
in der Kartoffelkruste mit Dillschaum und Schmorgurken	
GEBRATENER FRISCHER NORWEGERLACHS	16,90 €
mit leichter Weißwein -Salbeisauce, sautierten Kaiserschoten, und Petersilienkartoffeln	
RIESENGARNELEN	26,50 €
in der Gusspfanne in feinem Knoblauch-Olivenöl mit buntem Gemüse gebraten. Dazu servieren wir Ciabatta	
VORSPEISENPORTION	17,90 €
„MEERESFRÜCHTEPFANNE“	24,90 €
Lachs, Edelfischfilets, Jacobsmuschel und Scampis mit Gemüse in Knoblauchbutter gebraten und mit Ciabatta in der Gusspfanne serviert	

### WEINEMPFEHLUNG

2009 GRÜNER SILVANER TROCKEN	0,75	19,90 €
Weingut Hofmann Appenheim		
2007 BLAUFRÄNKISCH „EISENBERG“	0,75L	26,50 €
Uwe Schiefer, Großpetersdorf		
Mittleres Rubingranat, in der Nase frische Herzkirschen, rotbeerige Nuancen, Zitruzesten. Am Gaumen leichtfüßig, rotbeerige Nuancen mit prononcierter Säure ausgestattet, dennoch ausgewogen		