

Suppen

Tomatensuppe ^{4,a,b} mit Sahnehaube und Basilikum	7,50
Curry-Cocos-Suppe ^{7,9,b} mit Serranoschinken	7,00

Vorspeisen

Gebackener Camembert ^{4,d} auf buntem Salat mit Senf-Honig-Vinaigrette und Preiselbeeren	12,90
Überbackener Schafskäse ^{4,5} mit Tomatenscheiben und Oliven in Tomaten-Kräutersauce	11,90
Bruschetta ¹¹ geröstetes Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Balsamico-Creme	7,50
Gemischter Vorspeiseteller nach Art des Chefkochs	13,90
Panierte Baby-Calamari ^{4,b} auf frischem Salat und zweierlei Dips	13,90
Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) ^{4,b} mit Schafskäse in Tomaten-Wein-Sauce	12,90

unser Spezial

Gambas al ajillo Gambas gebraten in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette	12,50
--	-------

Tapas

Tapas-Teller mit Serrano-Schinken, Manchego-Käse, Chorizo-Wurst, Pimientos de Padrón, Oliven, dazu Baguette	14,90
Tapas „Spezial“ mit Gambas, mit Knoblauch und Chili in Olivenöl, Datteln im Speckmantel, Champignons mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl, Pimientos de Padrón, Oliven, Aioli, dazu Baguette und 1 Flasche 0,7 l spanischen Rotwein	30,00
Auf Wunsch gibt es die Tapas auch ohne Wein.	20,00

Vegetarisch / Vegan

Nudeln Vegetarisch ^{4,a,b} mit frischem Gemüse in Tomatenkräutersauce	13,90
Reisteller Thai ⁷ Basmatireis mit viel frischem Gemüse in Kokosmilch-Curry-Sauce	13,90
„HamBurger“ Vegan ⁴ saftig gegrillter Burger (Beyond, auf Erbsenproteinbasis) im Hamburger Brötchen mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Cocktailsauce und Süßkartoffelpommes	17,90

Salate

auf Wunsch mit hausgemachter Vinaigrette^{4,f,b}, Joghurtsauce^a oder Senf-Honig-Vinaigrette^{4,d}

Bunter Salat ^{5,7} Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Oliven und Mais mit gebratenen Champignons	13,00
Nizzasalat ^{1,5,7,9,a,f} bunter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, roten Zwiebeln	15,00
California Salat ^{1,5,7,f} bunter Salat mit in Olivenöl gebratenen Hähnchenbrust- streifen, Champignons und Artischockenherzen	17,90
Salat Normandie ^{4,5,7,c,f} bunter Salat mit in Olivenöl gebratenen Hähnchenbruststreifen, karamelierten Äpfeln, abgeschmeckt mit Calvados, garniert mit Walnüssen	17,90
Rucolasalat ^{7,a,c,f} gegrillte Rumpsteakstreifen auf Rucola mit Kirsch- tomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	19,90
Salat „Roter Hahn“ ^{5,7,f} je ein Stück Lachs- und Zanderfilet und eine Riesengarnele in Olivenöl gebraten mit Knoblauch auf buntem Salat und Artischockenherzen	20,90

Gratins

Thunfisch-Gratin ^{4,7,a,b} mit Kartoffeln, Thunfisch, Champignons, roten Zwiebeln und Peperoni in Tomaten-Hollandaise-Sauce	14,90
Kartoffel-Hähnchen-Gratin ^{4,a,b} mit Kartoffeln, Hähnchenbrustfiletstreifen und Champignons in Kräuter-Hollandaise-Sauce	15,90
Lachs-Gratin ^{4,a,b} Penne mit Lachs, Spinat und Schafskäse in Tomaten-Hollandaise-Sauce	17,00
Vegetarisches-Gratin ^{4,a,b} mit Kartoffeln, Brokkoli, Paprika und Champignons in Tomaten-Hollandaise-Sauce alle Gratins sind mit Käse überbacken	13,90

Frische Nudeln

Nudeln Lachs ^{4,10,a,b} mit gebratenem Lachsfilet in Cognac-Tomaten- Rahmsauce, Mozzarella und Basilikum	18,90
Nudeln Gambas ⁷ mit fünf gebratenen Gambas, Kirschtomaten und Peperoni in Knoblauch-Olivenölsauce und Petersilie	19,90
Nudeln Arrabiata ^{4,5,a,b} in pikanter Tomatensauce mit Kapern u. schwarzen Oliven	12,90
Nudeln Spezial ^{4,a,b} mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Brokkoli in Sahnesauce	16,90
Nudeln Rumpsteak ^{4,a,b} in Gorgonzolasauce mit Rumpsteakstreifen, Champignons, roten Zwiebeln und Rucola	19,90

Fleischgerichte

Amazonas^{4,7,8,a,b}

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 21,00

Roter-Hahn-Topf^{4,7,8,a,b}

3 Schweinemedallions, Erbsen-Möhren-Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 21,90

Schweinemedallions Calvados^{4,a,b}

mit geschmorten Äpfeln in Calvadossahne, Kroketten und Beilagensalat 20,90

Schweinemedallions Gorgonzola^{4,a,b}

mit Brokkoli und Gorgonzolasauce, dazu Rösti 20,90

Hähnchenbrust Hawaii^{1,4,7,a,b}

Hähnchenbrustfilet mit süßlichen Früchten in Currysauce dazu Safranreis und Beilagensalat 19,90

Orangen-Hähnchen^{4,a,b,c,f}

gegrillte Hähnchenbrust mit Orangenfilets und Pinienkernen in Marsalasaucе, dazu Kroketten und Beilagensalat 19,90

Hähnchenbrust Thai^{4,7,b}

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Kokosmilch-Curry-Sauce und Basmatireis 19,90

„HamBurger 183“^{7,4,b}

saftig gegrillter Burger (100% Angus Rindfleisch, ca. 200 g im Rohgewicht) im Hamburger Brötchen mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Gewürzgerken, dazu Cocktailsauce und Süßkartoffelpommes mit krossen Speckstreifen 18,90
1,00

Steaks 200-220g

Zu all unseren Steakgerichten servieren wir eine frische Salat- oder Gemüsebeilage.

„Lord Nelson“^{7,8,a,b}

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 27,90

„Pfeffersteak“^{4,a,b}

Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Kroketten 26,90

„Steakhouse“^a

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme 26,90

Neuseeländisches Lammfilet Grill^a

gegrillt, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme 26,90

Neuseeländisches Lammfilet Merlot^{4,7,9,a,b}

gegrillt, auf Merlot-Rosmarinsauce mit Bohnen im Speckmantel und Rösti 28,90

Grillplatte „Roter Hahn“^{a,b}

Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites 29,90

Deftiges

Hausmacherknipp^{1,4,6,7,8,9}

mit Bratkartoffeln, Gewürzgeruke und Apfelmus 14,50

Original Wiener Schnitzel^{7,b,f}

Kalbsschnitzel mit Sardelle, Kapern, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat 22,90

Schweineschnitzel^{7,8,b,f}

mit Bratkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Beilagensalat 21,90

Bauernfrühstück^{4,7,8,10}

mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgeruke und Gurkensalat 12,50

Fischgerichte

Lachsfilet Grill^f

gegrillt, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme und Beilagensalat 21,90

Zanderfilet Dijon Senf^{4,a,b,d}

gegrillt, mit Dijonsenf-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Brokkoli 21,90

Zanderfilet „mediterran“^{4,a,b}

gegrillt auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 21,90

Gambas 7 Stück⁸

gebraten in Olivenöl und Knoblauch mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 22,90

Fischteller „Roter Hahn“^a

Lachsfilet, Zanderfilet, Gambas und Baby-Calamari dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme und Beilagensalat 29,90

FrISChe Calamari^{4,5,7,a,b}

gebraten mit Knoblauch und Olivenöl in Tomaten-Weinsauce mit Kapern und Oliven, dazu Basmatireis 20,90

Liebe Gäste, sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne an.

Dessert

Tiramisu^{1,2,4,a,b,e} hausgemacht 6,50

Spanischer Mandelkuchen^{4,c,e} 3,50

Eistraum^{1,4,7,a,b}

2 Kugeln Vanilleeis auf warmen Zimtpflaumen und Sahne 5,50