

Suppen

Tomatensuppe ⁴ mit Sahnehaube und Basilikum	5,00
Curry-Cocos-Suppe ^{7,9} mit Serranoschinken	5,90
Klare Gemüsesuppe mit Hähnchenbruststreifen	6,00

Vorspeisen

Gebackener Camembert auf buntem Salat mit Preiselbeervinaigrette	9,90
Überbackener Schafskäse ⁴ mit Tomatenscheiben und Oliven in Tomaten-Kräutersauce	9,90
Bruschetta ¹¹ geröstetes Baguette mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Balsamico-Creme	7,00
Gemischter Vorspeiseteller nach Art des Chefkochs	12,00
Panierte Baby-Calamari auf frischem Salat und zweierlei Dips	11,50
Gebratene Riesengarnelen (3 Stück) ⁴ mit Schafskäse in Tomaten-Wein-Sauce	11,50

unser Spezial

Gambas al ajillo Gambas gebraten in Olivenöl, mit frischem Knoblauch und Chili, dazu Baguette	10,50
---	-------

Vegetarisch / Vegan

Nudeln Vegetarisch ^{4,11} mit frischem Gemüse in Tomatenkräutersauce	10,50
Reisteller Thai ^{11,12} Basmatireis mit viel frischem Gemüse in Kokosmilch-Curry-Sauce	12,90
„HamBurger“ Vegan ^{4,11} saftig gegrillter Burger (Beyond, auf Erbsenproteinbasis) im Focacciabrötchen mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Cocktailsauce und Süßkartoffelpommes	13,90

Salate

auf Wunsch mit hausgemachter Vinaigrette, Joghurtsauce oder Senf-Honig-Vinaigrette

Nizzasalat ^{1,5,7,9} bunter Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Kirschtomaten, Gurken, Paprika, roten Zwiebeln, Peperoni, Oliven und Mais	12,50
California Salat ^{1,5} bunter Salat mit in Olivenöl gebratenen Hähnchenbruststreifen, Champignons und Artischockenherzen	14,50
Salat Normandie ^{4,5} bunter Salat mit in Olivenöl gebratenen Hähnchenbruststreifen, karamelierten Äpfeln, abgeschmeckt mit Calvados, garniert mit Walnüssen	14,50
Rucolasalat gegrillte Rumpsteakstreifen auf Rucola mit Kirschtomaten, Parmesan und gerösteten Pinienkernen	15,50
Salat „Roter Hahn“ ⁵ je ein Stück Lachs- und Zanderfilet und eine Riesengarnele in Olivenöl gebraten mit Knoblauch auf buntem Salat und Artischockenherzen	16,90

Frische Nudeln

Nudeln Lachs ^{4,10} mit gebratenem Lachsfilet in Cognac-Tomaten-Rahmsauce, Mozzarella und Basilikum	14,50
Nudeln Gambas ¹¹ mit fünf gebratenen Gambas, Kirschtomaten und Peperoni in Knoblauch-Olivenölsauce und Petersilie	14,50
Nudeln Arrabiata ^{4,5,11} in pikanter Tomatensauce mit Kapern und schwarzen Oliven	10,50
Nudeln Thai ¹¹ mit gebratenem Lammfilet, Karotten und Porree in Kokosmilch-Curry-Sauce	16,50
Nudeln Rumpsteak in Gorgonzolasauce mit Rumpsteakstreifen, Champignons, roten Zwiebeln und Rucola	15,90

Fleischgerichte

Amazonas^{7,8}

Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 16,90

Roter-Hahn-Topf^{7,8}

3 Schweinemedallions, Erbsen-Möhren-Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 17,50

Schweinemedallions Calvados

mit geschmorten Äpfeln in Calvadossahne, Kroketten und Beilagensalat 17,50

Schweinemedallions Gorgonzola

mit Brokkoli und Gorgonzolasauce, dazu Rösti 17,50

Hähnchenbrust Hawaii^{1,4}

Hähnchenbrustfilet mit süßlichen Früchten in Currysauce dazu Safranreis und Beilagensalat 15,90

Orangen-Hähnchen

gegrillte Hähnchenbrust mit Orangenfilets und Pinienkernen in Marsalasaucen, dazu Kroketten und Beilagensalat 16,90

Hähnchenbrust Thai

Hähnchenbrustfilet mit frischem Gemüse in Kokosmilch-Curry-Sauce und Basmatireis 16,90

„HamBurger 183“^{7,4}

saftig gegrillter Burger (100% Angus Rindfleisch, ca. 200 g im Rohgewicht) im Focacciabrötchen mit frischem Salat, Tomaten, roten Zwiebeln und Gewürzgurken, dazu Cocktailsauce und Süßkartoffelpommes mit krossen Speckstreifen 14,90
1,00

Steaks 200-220g

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

„Lord Nelson“^{7,8}

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln 25,50

„Pfeffersteak“

Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce und Kroketten 24,50

„Steakhouse“

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme 24,50

Neuseeländisches Lammfilet Grill

gegrillt, mit Kräuterbutter, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme 24,50

Neuseeländisches Lammfilet Merlot^{7,9}

gegrillt, auf Merlot-Rosmarinsauce mit Bohnen im Speckmantel und Rösti 25,50

Grillplatte „Roter Hahn“

Lammfilet, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites 26,50

Deftiges

Hausmacherknipp^{1,6,7,8,9,11}

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Apfelmus 14,50

Original Wiener Schnitzel¹¹

Kalbsschnitzel mit Sardelle, Kapern, Zitrone, Pommes frites und Beilagensalat 20,90

Schweineschnitzel^{7,8,11}

mit Bratkartoffeln, geschmorten Zwiebeln und Beilagensalat 16,90

Bauernfrühstück^{4,7,8,11,12}

mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Gurkensalat 11,00

Fischgerichte

Lachsfilet Grill

gegrillt, dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme und Beilagensalat 19,90

Lachsfilet Hummer^{1,4,6,10}

gegrillt an Hummer-Shrimps-Sauce, mit Basmatireis und Beilagensalat 20,90

Zanderfilet Dijon Senf

gegrillt, mit Dijonsenf-Sauce, dazu Petersilienkartoffeln und Brokkoli 19,50

Zanderfilet „mediterran“¹¹

gegrillt auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 20,50

Gambas

gebraten in Olivenöl und Knoblauch an frischem Salat mit Kräuterbaguette 19,90

Fischteller „Roter Hahn“

Lachsfilet, Zanderfilet, Gambas und Baby-Calamari dazu Folienkartoffel mit hausgemachter Sour Creme und Beilagensalat 26,50

Frische Calamari^{4,11}

gebraten mit Knoblauch und Olivenöl in Tomaten-Weinsauce mit Kapern und Oliven, dazu Basmatireis 16,50

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

Dessert

Tiramisu^{1,2,4} hausgemacht 5,50

Spanischer Mandelkuchen 3,50

Eistraum^{1,4,7}

2 Kugeln Vanilleeis auf warmen Zimtpflaumen und Sahne 5,50

1. mit Farbstoff 2. koffeinhaltig 3. chininhaltig 4. mit Süßungsmittel 5. geschwärzt 6. mit Geschmacksverstärker
7. konserviert 8. mit Phosphat 9. mit Antioxidationsmittel 10. Säuerungsmittel 11. Laktosefrei 12. Glutenfrei