

Degustationsmenü

11:30 – 21:30 Uhr

Drei kleine Vorspeisen zur Auswahl

Geräucherter Aal | Rote-Bete-Tartar | Knuspriger Spargel |
Mozzarella | Piccalilly crème

Rindercarpaccio | Trüffelmayonnaise | Parmesankäse |
Rucola | Pinienkerne

Serrano-Schinken | Melonen Gelee | Feta

Tartar und Sashimi vom Lachs | süß-sauer marinierter Spargel |
Wakamé | Wasabi mayonnaise

Terrine vom Spargel | Sojakaviaar | Kräutersalat |
Schnittlauch-Koriander-Creme 

Orzo-Salat | Tomatentartar | Mozzarella | Basilikum 

Leichte Spargelsuppe | Schnittlauch 

Wachtelbrühe | Gemüse der Saison | Konfierte Ente

Krustentierbisque | Nordseekrabben | Garnelen

Ein Hauptgericht nach Wahl

Gegrilltes Lachsfilet* | Tortellini | Dillsauce | Lachskaviar

Spanisches Wolfsbarschfilet* | Tagliatelle | Chorizo

Gegrilltes Kalbsentrecôte | Pilzsauce

Hähnchen | gebratenes Filet | geschmorte Keulen | Estragon-Senf-Sauce

Quiche | Spargel | Gruyère 

Spargel | Knusprige Aubergine | Gekochtes Ei | Petersilie |
Babykartoffeln | Sauce Hollandaise 

Dessert oder Käse

Grand dessert | Verkostung von verschiedenen Nachspeisen

Käseplatte | Verkostung von verschiedenen Käsesorten |
Feigenkompott | Nussbrot

39,50 p.P.

** Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.*

Haben Sie eine Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



Vorspeisen

11:30 – 21:30 Uhr

Tartar und Sashimi vom Lachs	13,50
Süß-sauer marinierter Spargel Wakamé Wasabi mayonnaise	
Geräucherter Aal	16,50
Rote-Bete-Tartar Knuspriger Spargel Mozzarella Piccalilli-Creme Sauerteig-Toast	
Gebratene St. Jakobsmuscheln	14,50
Räucheraal-Soße Kräuterpüree Knuspriger Wildschweinschinken	
Rindercarpaccio	13,50
Trüffelmayonnaise Parmesankäse Rucola Pinienkerne	
Gegrillte Lammlende	14,50
Roseval-Salat Gegrillter Spargel Feta	
Terrine vom Spargel 	12,50
Sojakaviar Kräutersalat Schnittlauch-Koriander-Creme	
Orzo-Salat 	11,50
Tomatentartar Mozzarella Basilikum	
Serrano-Schinken	13,50
Melonen Gelee Spargel Feta	

Suppen

11:30 – 21:30 Uhr

Krustentierbisque	13,50
Nordseekrabben Garnelen	
Krustentierbisque	9,50
Nordseekrabben Garnelen	
Leichte Spargelsuppe 	9,50
Schnittlauch	

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



Hauptspeisen

11:30 – 21:30 Uhr

Gegrilltes Lachsfilet* Tortellini Dillsauce Lachskaviar	24,50
Spanisches Wolfsbarschfilet* Tagliatelle Chorizo	25,50
Verkostung von allerlei Leckereien aus dem Meer Reis Beurre Blanc	26,50
Gegrilltes Kalbsentrecôte Pilzsauce	25,50
Hähnchen Gebratenes Filet geschmorte Keulen Estragon-Senf-Sauce	24,50
Spargel Limburger Schinken gekochtes Ei Petersilie Babykartoffeln Sauce Hollandaise	26,50
Gemischte Grillplatte 3 Verschiedenen Fleischsorten Knoblauch-Kräutersauce	25,50
Quiche  Spargel Gruyère	21,50
Spargel  Knusprige Aubergine gekochtes Ei Petersilie Babykartoffeln Sauce Hollandaise	25,50
Portion Spargel  3 Stück Ei Buttersoße	5,50

* Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.

Alle Hauptgerichte werden mit einer Kartoffelbeilage und einem frischen Salat serviert.

Haben Sie eine Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



Salate

11:30 – 22:00 Uhr

Salat mit knuspriges Hähnchen

Cashewnüsse | Croutons | Speck | Ei | Joghurt-Dressing

19,50

Salat des Meeres *

Allerlei Leckereien aus dem Meer | Kräutermayonnaise

23,00

Carpaccio Salat

gebratene Pilze | Parmesankäse | Trüffelmayonnaise

19,50

Gebratener Spargel Salat

Kräuter | Croutons | Trüffel-Dressing

21,50

** Trotz sorgfältiger Kontrolle können Gräten im Fisch verbleiben.*

Einfache Mahlzeit

11:30 – 22:00 Uhr

Frittiertes Schollenfilet

Remouladensauce | Pommes frites

22,00

Griechischer Art Prime Kanadischer Grain Fed Burger

Tzatziki | Feta | rote Zwiebel | Tomate | Pommes frites

22,00

Hähnchenschenkel

Reis | Knoblauch-Kräuter-Sauce

21,50

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



Nachspeisen

11:30 – 22:00 Uhr

Erdbeer-Romanoff

Vanilleeis

9,50

Moelleux aus Schokolade und Himbeere

Himbeereis

9,50

Crème Brûlée

Vanille

8,50

Dame blanche

Vanilleeis | Schokoladensauce | Sahne

8,50

Grand dessert

Verkostung von verschiedenen Nachspeisen

9,50

Käseplatte

Auswahl von fünf Käsesorten | Feigenkompott | Nussbrot

13,50

Ein Glas 10 Jahre alten Portwein

7,30

Ein Glas Dessertwein

4,95

Kaffeespezialitäten

Asteria Kaffee | Doppelter Espresso | Likör 43 | Schlagsahne

8,50

Spanish coffee | Doppelter Espresso | Tia Maria | Schlagsahne

8,50

Irish coffee | Doppelter Espresso | Irish Whiskey | Schlagsahne

8,50

French coffee | Doppelter Espresso | Grand Marnier | Schlagsahne

8,50

Italian coffee | Doppelter Espresso | Amaretto | Schlagsahne

8,50

Haben Sie einen Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!



Mittagessen

11:30 – 17:00 Uhr

Focaccia Rindercarpaccio Rucola Pinienkerne Trüffelmayonnaise Parmesankäse	13,25
Focaccia Lachs-Spargel Spargel geräuchertes Lachsfilet Kapern rote Zwiebel gekochtes Ei	14,50
Panini mit Schinken und Spargel Gegrillter Schinken Spargel Senf-Dill-Mayonnaise	12,25
Panini mit Spargel und Ei (🌱) Rührei Spargel Speck	13,25
Hähnchen-Panini Hähnchenschenkel Knoblauch-Kräutersauce	11,50
Mittagsplatte (🌱) Kleine Spargelsuppe oder Rinderbrühe zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot Schinken Käse Spiegelei Rinderkrokette Husarensalat	12,50
Zwei Rindfleisch, Gulasch oder Gemüsekrouten (🌱) Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes frites* (+ 1,00 €) Senf	10,50
Strammer Max Asteria (🌱) Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot drei Spiegeleier Schinken Käse hausgemachtes Roastbeef	9,75
Strammer Max Spezial (🌱) Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot drei Spiegeleier Speck geriebener Käse	9,75
rabbenkrouten Zwei Scheiben Weiß- oder Vollkornbrot oder Pommes frites (+ 1,00) Remoulade und Cocktailsauce	18,50

Haben Sie eine Allergie? Wir würden uns freuen, davon zu hören!

