

Vorspeisen / Starters

Königsberger Klops

mit Kapern an Rote - Beete - Kartoffelstampf

"Königsberger Klops" with capers on mashed beetroot potatoes

€uro 9,50

Avocado - Apfel - Tatar

mit karamellisiertem Ziegenkäse

Avocado - apple - tartare with caramelized goat cheese

€uro 11,00

Garnelen - Cocktail

mit Melone und Walnüssen an Rucola

Shrimp cocktail with melon and walnuts on rocket

€uro 11,50

Rindertatar

mit Wasabi - Mousse und Salatspitzen

Beef tartare with wasabi mousse and salad peaks

€uro 13,00

**Unsere
Weinempfehlung:
Our wine
recommonendation:**

Oberbergener Baßgeige

*Winzergenossenschaft
Oberbergen*

*Grauburgunder,
Qualitätswein trocken, dry*

*fruchtiger Duft,
elegant am Gaumen*

0,25l €uro 6,00

0,1l €uro 3,00

Suppen / Soups

Karotten - Süßkartoffelsuppe mit Baconchips

Carrot and sweet potato soup with bacon chips

€uro 7,00

Gelbe Beete - Gulaschsuppe mit Asia - Gremolata

Yellow beets - goulash soup with "Asia - gremolata"

€uro 8,00

Lieber Gast, Hinweise auf die in einigen Lebensmitteln
und Getränken enthaltenen Allergenen Stoffe
erhalten Sie von unseren Mitarbeitern.“

*Dear Guest, Please ask one of our staff members
should you require information
with regards to any allergy/intolerance food ingredients.*

Hauptspeisen / Main Courses

*Caesar-Salat mit Hähnchenbruststreifen,
Würzcroustons und gehobeltem Parmesan*

Caesar-salad with breast stripes of chicken, spiced croûtons and shaved parmesan
Euro 13,50

Gebratene Entenbrust

mit Pflaumenweinsauce und Marktgemüse an cremiger Steinpilzpolenta

Roasted breast of duck with plum wine sauce and vegetables on creamy mushroom polenta
Euro 18,00

Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

Homemade beef roulade with red cabbage and potato dumpling
Euro 19,50

Geschmorte Kalbsbacke auf getrüffeltem Spitzkohl und Schupfnudeln

Braised veal cheek on truffled cabbage and finger shaped dumplings
Euro 22,00

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

„Wiener Schnitzel“ with parsley potatoes and cucumber salad
Euro 23,00

Rumpsteak „Strindberg“ mit Speckbohnen und Lyoner Kartoffeln

Rump steak “Strindberg” with bacon beans and potatoes
Euro 24,00

Gebratener Wildlachs auf Zucchini Gemüse und Safranrisotto

Roasted wild salmon on zucchini and saffron risotto
Euro 20,00

Rosa gebratenes Thunfischsteak an grünem Spargel und Asia - Nudeln

Roasted pink tuna steak with green asparagus and Asian noodles
Euro 26,00

Seezunge an der Gräte gebraten mit Kapernbutter und Risoleekartoffeln dazu Feldsalat

Roasted sole with caper butter and potatoes with lamb's lettuce
Euro 34,00

*Entrecôte double - Doppeltes Zwischenrippenstück
an Sauce Bernaise, dazu Ofenkartoffel und Gemüsebukett*

Für 2 Personen

Entrecôte double on bearnaise sauce with baked potato and vegetable bouquet
For 2 persons
Euro 56,00

Snacks

Folienkartoffel an Blattsalaten mit Eismeergarnelen

Baked potato on lettuce with sea shrimps

€uro 9,50

Tomatencarpaccio mit Mozzarella und Basilikumpesto

Tomato carpaccio with mozzarella and basil pesto

€uro 11,00

Regionale Schinkensülze mit Bratkartoffeln und Remouladensauce

Regional ham aspic with roasted potatoes and remoulade sauce

€uro 12,00

"Maritim Burger"

Saftiger Rindfleisch - Burger (200g) mit Gurken, zweierlei Zwiebeln, Tomaten, Relish, Remoulade und Salat belegt, dazu Homestyle Fries

"Maritim Burger"

Juicy beef - burger (200g) with cucumber, red and white onions, tomatoes, relish, remoulade and lettuce with homestyle fries

€uro 13,00

*Kein Genuss ist
vorübergehend,
denn der Eindruck,
den er zurücklässt,
ist bleibend.*

**Johann Wolfgang
von Goethe
(1749 – 1832)**

Desserts

Duo von der Birne, Souffle und Sorbet

Duo of pear, soufflé and sorbet

€uro 8,50

Mohnparfait

an Feigenkompott und Eierlikörschaum

Poppy parfait on fig compote and egg liqueur foam

€uro 9,00

Französisches Käsedessert

mit Trauben, Salzgebäck, Feigensenf und Baguette

French cheese dessert

with grapes, savory biscuits, fig mustard and baguette

€uro 11,50