



VORSPEISEN

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

Serviert mit knusprigen Croutons und mit himmlischem französischem Comté-Käse überbacken. Beim Genuss unserer französischen Zwiebelsuppe aus guter Rinderbrühe fühlen Sie sich in ein gemütliches französisches Bistro versetzt.

€ 8.50

GEBRATENE GARNELEN UND COLCHESTER PALOURDE MUSCHEL

Saftige Garnelen und herrliche kleine Meeresfrüchte kommen von der Südwestküste und zählen zu den Besten, die Sie weltweit finden werden.

€ 11.50

CARPACCIO AUS BESTEM RINDFLEISCH

Elegant geschnittenes, traditionelles venezianisches Carpaccio, serviert mit eingelegtem Gemüse, Kapern und Zitrone und mit feinem Olivenöl beträufelt.

Carpaccio wurde in den 1950er Jahren in Harry's Bar in Venedig erfunden und wurde schon von Größen wie Ernest Hemingway und Charlie Chaplin gegessen.

€ 12.50

KLASSISCHER CAESAR SALAD

Die Ursprünge des Caesar Salads sind umstritten. Unumstritten ist aber das traditionelle Caesar Dressing, das diesem einfachen Salat aus elegantem Römersalat, saftig gebratener Hähnchenbrust und knusprigen Croutons das besondere Etwas verleiht. Der unvergleichliche Geschmack des Dressings stammt von den salzigen Sardellen und dem guten Parmesan-Käse, die mit Eigelb und dunkelgrünem Olivenöl verschlagen werden. Pfeffer und Zitronensaft runden diesen klassischen Geschmack ab. Bei uns können Sie das Hähnchenfleisch gegen Garnelen austauschen oder auch alles weglassen für eine vegetarische Variante.

Vegetarisch € 8.50 Gebratenes Hähnchenfilet € 11.50 Tigergarnelen € 13.50

HAUPTGERICHTE

RUMPSTEAK VOM BRITISCHEN ABERDEEN-ANGUS-RIND

Ein Rumpsteak ist ein wenig fester als ein Filet. Aber diese größeren Steaks sind gut abgehangen, was ihnen einen herzhaften Geschmack und eine unvergleichliche Zartheit verleiht.

200 g € 26.00,- 300 g € 29.00

RIBEYESTEAK AUS BESTER HOCHRIPPE

Dieses schön marmorierte Steak ist nach traditioneller amerikanischer Art aus der Hochrippe geschnitten und gehört zu den besten Steaks überhaupt. Das von Weiderindern stammende hochwertige Fleisch ist gut abgehangen und karamellisiert bei der Zubereitung und zeichnet sich durch Saftigkeit und hervorragenden Geschmack aus.

250 g € 32.00 350 g € 39.50

FILET VOM SCHOTTISCHEN HOCHLANDRIND

Rinderfilet gilt auf der ganzen Welt als Synonym für dickes, saftiges, mageres und äußerst zartes Steak. Unser gut abgehangenes Rinderfilet stammt von schottischen Hochlandrindern und hat das hervorragende Aroma und die Zartheit, die man von einem solchen Fleisch erwartet.

200 g € 32.00 275 g € 39.50

NEW YORK STRIP-STEAK VOM BRITISCHEN ABERDEEN-ANGUS-RIND

Ein Premium-Fleisch ohne Knochen von außergewöhnlicher Zartheit. Das perfekt marmorierte New York Strip Steak ist herrlich aromatisch und von hervorragender Textur.

220 g € 29.00 300 g € 36.00

AMERICAN STYLE BABY BACK RIBS

Langsam gebratene „Baby“-Rippchen werden in unserer eigenen DFDS BBQ-Sauce mit Meerrettich serviert. Keine Angst, „Baby“-Rippchen kommen nicht von Ferkeln, sondern vom oberen Teil der Rippen und sind die zartesten und magersten Rippen.

1/2 Rippchen € 28.00 Ganzes Rippchen € 32.00

MIXED-GRILL VON RIND AM SPIESS

In Olivenöl mariniertes Rindfleisch mit Knoblauch, Zitrone und Rosmarin.

(Für Kinder) € 14.00 Ca. 225 g € 28.00

ENTRECÔTE VON FREILAUFENDEN JUNGRINDERN

Die artgerechte Haltung und Aufzucht unserer Kälber spiegelt sich in der Qualität, der Zartheit und im Geschmack unseres Entrecôtes wider.

200 g € 28.00 300 g € 33.00

GEGRILLTER LACHS

Wir grillen diesen herrlichen Fisch bei hoher Temperatur, damit er schön saftig und schmackhaft bleibt. Er wird mit gegrilltem Gemüse und Tomatensalsa serviert.

200 g € 26.00

GEGRILLTES HÜHNCHEN MIT ZITRONE UND ROSMARIN

Freilandhühner, die den Namen „Label Rouge“ tragen, sind hochwertige französische Hühner, die in der Natur gezüchtet werden. Die Hühner leben im Freien, im Schatten von Pinien und können sich frei auf dem Boden und in den Bäumen bewegen. Label Rouge ist eine langsam wachsende Landrasse mit einem wundervollen Geschmack mit viel Charakter und einem festen und dennoch saftigen Fleisch.

Die Hühner werden ausschließlich mit pflanzlichen Futtermitteln gefüttert.

200 g € 24.00

THE BIG ONE 500 G ODER MEHR

In enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten stellen wir regelmäßig Spezialitäten vor, die von unserem Fleischer ausgewählt werden. Dabei kann es sich um regionale Spezialitäten oder aber Spezialitäten handeln, die aus den entlegensten Winkeln der Welt stammen.

Fragen Sie bitte Ihren Ober, welches Big Beef wir heute servieren.

DESSERTS

NEW YORK CHEESECAKE

Serviert mit Kirschen und einer salzigen Mandelkruste. Schon seit Anbeginn der Zeit bemüht sich die Menschheit, den perfekten Cheesecake zu kreieren. Die früheste Geschichte dieser Kunst ist leider verloren gegangen, aber wir wissen, dass Cheesecake schon im alten Griechenland beliebt war. Mit der Eroberung Griechenlands durch die Römer fiel dieses Geheimnis in die Hände. 1929 behauptete dann Arnold Reuben, Besitzer des legendären Turf Restaurant an der Ecke 49. Straße und Broadway in New York City, dass seine Familie das erste Cheesecake-Rezept entwickelt hätte. Wir wissen zwar nicht, ob das wahr ist, aber wir wissen, dass unsere Version ziemlich lecker ist.

€ 7.00

HAUSGEMACHTE BELGISCHE WAFFELN MIT VANILLEEIS

Belgische Waffeln wurden am 21. April 1962 auf der Weltausstellung in Seattle in Amerika vorgestellt. Es tut uns leid, dass es über 50 Jahre gedauert hat, bis wir sie hier auf der Nordsee serviert haben.

€ 10.00

ECHTE SACHERTORTE MIT VANILLE-SCHLAGSAHNE

„Sie ist eines Tages im Jahre 1832 durch Zufall entstanden, als Fürst Metternichs Koch plötzlich krank war. Sein 16-jähriger Auszubildender, Franz Sacher, wurde damit beauftragt ein besonderes Dessert zu kreieren. „Dass er mir aber keine Schand' macht, heut Abend!“ So erblickt die Sachertorte das Licht der Welt.“

€ 11.00

EISBECHER NACH ART DES HAUSES

Ein schokoladiger Brownie serviert mit Vanilleeis, Erdnüssen und Schokoladen-Baiser. Der Legende zufolge wurde der Eisbecher in den Tagen der Limonadenspende erfunden, um die Vorschriften zur Beschränkung des Verkaufs von Limonade an Sonntagen zu umgehen. Wie dem auch sei, wir sind froh, dass es ihn gibt.

€ 12.00