

## Vorspeisen

Marinierter Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, Orangen-Basilikumcrème und knusprigem Bauernbrot	17
Gebeizte Tranchen vom Seeteufel mit Melonen-Kaiserschotensalat, Safran-Chilicrème, geröstete Cashewnüsse und Minze	19
Scheiben vom Rosa Kalbsrücken mit Sellerie-Senf Marinade, geflammter Frühlingslauch und Wasabirauke	18

## Zwischendurch

Hausgemachte Haselnussgnocchi mit Honigtomatensugo, jungem Spinat und Belper Knolle	14 / 24
Spaghetti mit Gamba, grobe Tomatensauce, Chili und Basilikum	17/ 27
Pfifferlingsrisotto mit gebratenem Saiblingsfilet und Nussbutter Schaum	16 / 26

## Fisch

Zander auf der Haut gebraten, mit geschmortem Römersalat Olivenpüree und Chorizoschaum	21/ 28
Geangelter Kabeljau auf glaciertem belgischem Chicoree mit knusprigen Kartoffelwürfeln und Passionsfrucht Beurre blanc	23/30
Nordsee- Steinbutt mit Schalottenkruste, Blumenkohl Thymiankrapfen und gebratenen Shi-Takepilzen	32/ 42

## Fleisch

Krosse Brust von der Maispoularde crémigem Wasabirisotto, sautierter Mini Pak Choi Sesam und rotem Curryschaum	26
Gebratene Kalbsleber mit Ragout von grünem Spargel und Bohnenkernen, Dörrfrüchtechutney und Himbeeressigjus	29
Tranche vom Lammrücken auf cremiger Maispolenta wildem Broccoli und Kapern-Limettenbutter	35

## Käse und Dessert

Quark-Limonenschaum mit Rhabarber-Erdbeerkompott und Butterstreuseln	10
Pfirsich-Maracuja Frappée mit Joghurt, Limettensorbet und knusprigen Bisquitwürfeln	11
Mousse von weisser Schokolade und Rosenwasser mit Litschisorbet und marinierten Himbeeren	13
Erdbeerknödel mit Schokoladenbröseln Pistazieneis und Vanilleschaum	14
Geschmolzener Brie auf einer gebratenen Graubrotsschnitte mit roter Zwiebelmarmelade und Trüffelvinaigrette	15

## Stellen Sie sich doch einfach Ihr eigenes Menü aus den oben aufgeführten Gerichten zusammen – auch vegetarisch...

4-Gänge, inkl. Dessert:	74
5-Gänge, inkl. Dessert:	88

## Suppen

Geeiste Gazpacho „Verde“ mit Nordseekrabben und Buttermilchschaum	12
Tomatenessenz mit Frischkäse-Kräuternocken und Basilikumöl	12
Aufgeschlagene Hummersuppe mit gebackener Krustentierpraline und Kräuteröl	13

## Steaks & Stuff

Rumpsteak 200g	34
Milchkalbsrückensteak 200g	35
Rinderfilet 200g	39

<b>Tranche ab 2 Personen</b> , am Tisch tranchiert	pro Person
Roastbeef je 200 g	34
Milchkalbsrücken je 200 g	35
Rinderfilet je 200 g	39

Gemüse:  
glacierte Ingwerkarotten, Pfefferbohnen, Spitzkohl Coleslaw  
gemischte Pilze

Beilagen:  
Steakhouse Pommes, Kartoffelpüree, Süßkartoffel Pommes

Saucen:  
Café de Paris Butter, Barbecue Sauce, Rotweinjus, Sauce Bènaise

Wir servieren zu den Steaks jeweils ein Gemüse, eine Beilage und eine Sauce

Jede weitere Beilage berechnen wir mit 4,50

## Klassiker

Kopfsalat mit Pulled Duck, Radieschen, marinierten Mandeln, Frühlingslauch und Joghurtdressing	12
mit glacierte Kalbsleber	15
mit Gambas (3 Stk.)	18

Caesar Salat mit Friesenei, Sardelle, Parmesan und Croûtons	12
mit Hähnchenbrust	17
mit Gambas (3 Stk.)	18

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Ingwer Tomaten Chutney, Steinchampignons und Parmesanschaum	15/ 25
--	--------

Gebratene Rinderfiletwürfel mit Wokgemüse, Sprossen, Wurzelgemüse und Teriyakimarinade	21/ 29
--	--------

„LANDHAUS STRICKER BURGER“ Black Angus Beef mit Gruyère, karamellierte Zwiebeln Barbecue-Sauce, Bone Sucking Mustard, Süßkartoffel Pommes	24
--	----

Krosse Bauernentenbrust mit Rahmkohlrabi marinierten Zwetschgen, Kartoffelkrapfen und milder Pfeffersauce	25
---	----

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Gerne erhalten Sie von uns eine separate Speisekarte mit ausgewiesenen allergenen Inhaltsstoffen. Wir werden stets versuchen, Ihren Wünschen und Bedürfnissen individuell gerecht zu werden. Sprechen Sie uns an!