



## VORSPEISEN

### **فلافل (Falafel) from Töwerland**

frittierte Kichererbsenbällchen  
auf Tomaten und Feldsalat  
dazu Joghurt-Minzsauce

**11,80 €**

~

### **Carpaccio vom Rind**

mit Pesto verfeinert  
belegt mit Rucola und gehobeltem Parmesan

**15,90 €**

~

### **5 Riesengarnelen nach Art des Hauses**

gebraten in unserer Küchenwerkstatt-Spezialbutter

**15,60 €**

## SUPPEN

### **Juister Beef Tea**

mit Gemüsejulienne und Markklößchen  
serviert im Weckglas

**5,90 €**

~

### **Frisches Rote Beete-Holundersüppchen**

verfeinert mit Minz-Schmand und Walnussöl

**6,20 €**

~

### **Cremesuppe vom Zwischenahner Räucheraal**

mit köstlicher Einlage vom Räucheraalfilet

**9,30 €**



## SALATE

### **Classic Caesar Salad**

Römersalat mit Caesar-Dressing, hausgemachten Croûtons  
krossen Speckstreifen und Parmesanchips

**11,90 €**

~

### **Knackige Blattsalate**

verfeinert mit hausgemachtem Honig-Balsamico-Senfdressing  
belegt mit einer Variation gebratener Fischfilets

**15,90 €**

~

### **Trüffel-Steak-Salat**

Tranchen vom Rinderfilet (100g)  
an bunten Blattsalaten und Kirschtomaten in Vinaigrette vom Schwarzen Trüffel  
dazu halbierte krosse Drillinge und Kräuterquark

**19,50 €**

## PASTA

### **Strozzapreti con Salsiccia**

italienische Hartweizenpasta, toskanische Salsiccia, Knoblauch  
halbgetrocknete Kirschtomaten, Frühlingslauch und Paprika in nativem Olivenöl

**14,80 €**

~

### **Gnocchi „Sweet & Spicy“**

hausgemachte Gnocchi durchgeschwenkt mit Mangowürfeln,  
Frühlingszwiebeln, Paprika und frischer Chili

**14,60 €**

~

### **FrISChe Steinpilzravioli**

in Kräuter-Knoblauchbutter geschwenkt  
und mit frittiertem Rucola belegt

**16,90 €**



## FISCH

### **Hausgemachter Reibekuchen**

mit Räucherlachsrosen und Kräutercreme  
an Salatbouquet

**13,80 €**

~

### **Dorade Chimichurri**

frische Dorade im Ganzen gebraten  
überzogen mit pikanter Chimichurri-Sauce  
dazu Drillinge mit Meersalz aus der Pfanne  
und bunte Sommersalate

**23,50 €**

~

### **Gebratene Nordseescholle ohne Gräten**

gefüllt mit einem Ragout von Nordseekrabben und Gemüsestreifen  
dazu Dampfkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat

**26,90 €**

~

### **„Rostbraten“ Easterhazy**

#### **Gebratenes Filet vom Steinbutt**

auf Pastinakenpüree und Schmorsauce  
mit buntem Gemüsestroh und Zitronencreme

**30,70 €**





## KLASSIKER

### **Spaghetti Bolognese**

feine Spaghetti in einer Tomaten-Hackfleischsauce  
dazu frisch gehobelter Parmesan

**13,80 €**

~

### **Cordon Bleu vom Schwein**

Schweinelachs gefüllt mit Kochschinken und mildem Butterkäse  
dazu Bratkartoffeln und mariniertes Blumenkohl

**18,30 €**

~

### **Buntes Linsenrisotto**

verfeinert mit Staudensellerie, Möhre und getrockneten Tomaten  
an gegrilltem Schafskäse  
dazu hausgemachte Chips von Roter Beete

**17,90 €**

„Extra Portion Baguette & Dip“

**4,50 €**





## BURGER

### **Veggie Burger**

mit hausgemachter Rösti aus Hülsenfrüchten, Karotten und Kartoffeln  
auf Currymayonnaise, Tomaten, Gewürzgurken, Schalotten und Rucola  
dazu knackiger Eisbergsalat in fruchtiger Orangen-Vinaigrette

**15,90 €**

~

### **„La Cucaracha“ Insektenburger Mexican Styler**

Patty von Buffalowürmern belegt mit Salsa, Guacamole, Jalapeños  
Tomaten, Mais und Zwiebeln überbacken mit Cheddar-Käse  
dazu knusprige Pommes-Frites

**15,90 €**

~

### **Cheeseburger Küchenwerkstatt**

mit 180g feinstem Rindfleisch  
belegt mit Butterkäse, Schmorzwiebeln, Tomaten  
Gurken, Römersalat, BBQ-Sauce und Caesar-Dressing  
serviert im Frittennest

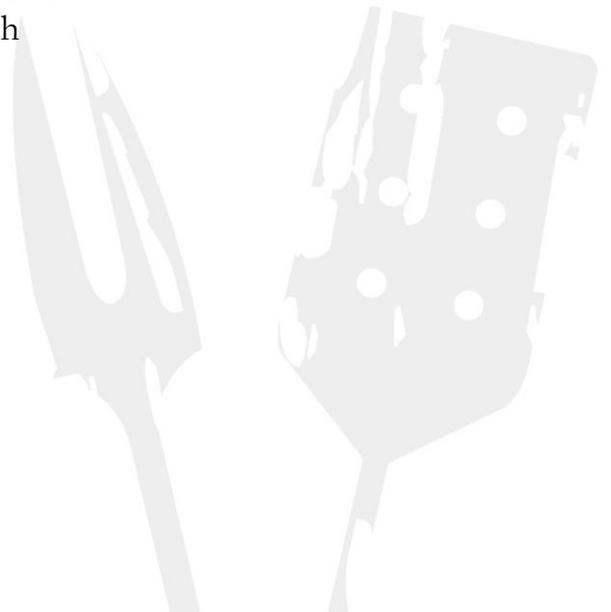
**16,50 €**

~

### **Burger MEATLOVERS**

180g feinstes Rindfleisch  
belegt mit Bacon, Salsiccia, Schmorzwiebeln, Tomate  
Jalapeños, Gewürzgurke und Salat  
als Schmierstoff nutzen wir Knoblauchsauce und BBQ-Sauce  
überbacken mit reichlich Cheddar  
dazu Kartoffelstroh

**21,50 €**





## STEAKS

<b>200g Steak von der Schweinekarbonade</b>	<b>19,80 €</b>
<b>200g Rumpsteak vom Angus Rind</b>	<b>24,20 €</b>
<b>300g Rib-Eye Steak vom Angus Rind</b>	<b>26,50 €</b>
<b>200g Filetsteak vom Angus Rind im Speckmantel</b>	<b>32,20 €</b>

**Zu allen Steaks servieren wir Ihnen einen Caesar Salad**

Als weitere Beilagen erhalten Sie wahlweise:

krosse Pommes-Frites, Röstikroketten oder Bratkartoffeln  
Sauce Bernaise, Kräuterbutter oder Küchenwerkstatt BBQ-Sauce

### SURF 'N TURF YOURSELF

**Gern servieren wir Ihnen zu Ihrem Steak 2 Riesengarnelen,  
dafür berechnen wir 5,80 Euro Aufschlag**

## FÜR GROSSE JUNGS ODER 2 PERSONEN

### **1000g T-BONE STEAK**

mit Pommes Frites, Caesar Salad, Grilltomate  
geschmorten Zwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce  
Sauce Bernaise und Kräuterbutter

**78,90 €**

~

### **800 g Ochsenkotelett**

mit Pommes Frites, Caesar Salad, Grilltomate  
geschmorten Zwiebeln, hausgemachter BBQ-Sauce  
Sauce Bernaise und Kräuterbutter

**67,50 €**

~

Verehrte Gäste, unsere T-Bone Steaks und Ochsenkotelettes sind von ausgewählten Longhorn Rindern, welche bei den Omaha Beef Packers in den USA geschlachtet werden. Der Schlachter unseres Vertrauens importiert ganze Rinderhälften und portioniert die Fleischstücke ganz nach unseren Wünschen.

**BITTE BEACHTEN SIE DAS WIR AUS DIESEM GRUND  
24 STUNDEN VORLAUF BENÖTIGEN!!!**