

# Guten Appetit

Küchenchef Alexander Greive und Serviceleiter Tobias Greive heißen Sie herzlich willkommen. Es erwartet Sie eine moderne regionale Küche mit frischen Produkten aus der Region. Die Idee ist es, die Karte regelmäßig wechseln zu lassen und so immer wieder frischen Wind und spannende, neue Geschmacksrichtungen ins Restaurant zu bringen. Eine exklusive Weinkarte rundet das Angebot ab.

*Alexander Greive Tobias Greive*

# Vorspeisen

## **Blattsalat**

Balsamico Dressing oder Joghurt Dressing,  
Ofentomate, Pinienkerne und Parmesan  
als Vorspeise 6,40 Euro  
als Hauptgang 8,50 Euro  
\*\*\*

## **Hausgemachtes Pastrami**

auf Borlotti- Bohnensalat und Brot  
8,50 Euro  
\*\*\*

## **Carpaccio vom geräuchertem Thunfisch**

mit Apfel- Ingwer- Relish und Rucola Salat  
13,60 Euro  
\*\*\*

## **Tempura Gemüse (Vegan)**

mit Tomatendip  
10,50 Euro  
\*\*\*

## **Schafskäserollen**

Frühlingsrollenteig gefüllt mit Schafskäse und Honig  
an Salat  
9,50 Euro

# Suppen

## **Geflügelrahmsuppe**

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Geflügelfleisch  
6,20 Euro  
\*\*\*

## **Rinderkraftbrühe**

mit Leberknödel, Gemüsestreifen und Pfannkuchenstreifen  
6,20 Euro  
\*\*\*

## **Chili- Mais- Curry- Suppe**

mit Mais  
5,90 Euro



# Beilagen

hausgemachte Bratkartoffeln	3,00 Euro
hausgemachte French Fries (Pommes)	2,00 Euro
getrüffelte Parmesan Fritten	4,00 Euro
Rosmarin- Knoblauch Fritten	3,00 Euro
Süßkartoffelfritten	4,00 Euro
hausgemachte Dicke Fritten	2,60 Euro
hausgemachte Wedges	2,60 Euro
hausgemachte Krokette	3,00 Euro
Folienkartoffel mit Kräutercreme fraiche	3,50 Euro
hausgebackenes Knoblauchbrot	3,00 Euro
Beilagensalat	3,00 Euro
Bohnenbündchen	3,00 Euro
Rahmchampignons	3,00 Euro
Champignons natur	3,00 Euro
Schmorzwiebeln	2,50 Euro
Röstzwiebeln	2,50 Euro
Maiskolben	2,50 Euro
Ofentomaten	2,50 Euro
buntes Gemüse	3,50 Euro
mediterranes Grillgemüse	3,50 Euro

gebratene Riesengarnele	Stück 3,50 Euro
hausgemachte Sauce Bernaise	2,80 Euro
hausgemachte Pfefferrahmsoße	2,50 Euro
hausgemachte Kräuterbutter	1,20 Euro
hausgemachte Café de Paris Butter	1,20 Euro
hausgemachte Majo	0,50 Euro
hausgemachte Aioli	0,60 Euro
Ketchup	0,50 Euro

# Steakwochen

## **Süd Amerikanisches Rumpsteak**

125g 13,40 Euro

250g 17,90 Euro

\*\*\*

## **Süd Amerikanisches Filetsteak**

100g 14,10 Euro

200g 18,90 Euro

\*\*\*

## **Ibp Filetsteak**

100g 21,60 Euro

200g 28,90 Euro

\*\*\*

## **Ibp Entrecôte**

300g 29,60 Euro

\*\*\*

## **Rumpsteak vom Pommerschen Rind**

4 Wochen trocken am Knochen Gereift

125g 14,90 Euro

250g 19,50 Euro

\*\*\*

## **T- Bone Steak vom Angus Rind**

500g+ 39,90 Euro

\*\*\*

## **Tafelspitz vom Wagyu Rind**

200g 28,20 Euro

\*\*\*

## **Tomahawk Steak vom Irischen Angus**

4 Wochen trocken am Knochen Gereift

800g- 1100g

100g 6,90 Euro

\*\*\*

## **Txogitux Entrecôte**

Galizisches Rind

Am Knochen gereift. Milchig, grasige Noten von frischer Rohmilch

300g 31,30 Euro

\*\*\*

## **Kalbs Tomahawk Steak**

Ca. 350-360g 22,90 Euro

\*\*\*

## **USA Flanksteak**

Steak aus dem Bauchlappen des Rindes

250g 15,30 Euro

\*\*\*

**Oder wie wäre es mit einem Steak Tasting???**

**Sprechen Sie uns an**

# Hauptgänge

## **Schnitzel Ihrer Wahl**

Jäger-, Paprika- oder Zwiebelschnitzel  
mit Bratkartoffeln und Salat

Probier Portion 10,20 Euro

Normale Portion 14,20 Euro

\*\*\*

## **Grünkohl**

mit Pinkel, hausgemachter Mettwurst und Kassler,  
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln und Senf

Probier Portion 10,80 Euro

Normale Portion 14,50 Euro

\*\*\*

## **Harener Mühlenteller**

Schweinelendchen, Pfefferrahmsoße,  
Speck- Rosenkohl und Bratkartoffeln

Probier Portion 11,30 Euro

Normale Portion 17,20 Euro

\*\*\*

## **Kalbsleber**

mit gebratenem Apfel, Röstzwiebeln,  
Kartoffelpüree und Salat

Probier Portion 13,30 Euro

Normale Portion 17,80 Euro

## **Harener Püntkerteller**

Fischvariation von Loup de Mer, Scholle und Zander,  
auf Birne- Bohne- Speck und Herzoginkartoffeln

Probier Portion 11,30 Euro

Normale Portion 17,20 Euro

\*\*\*

## **Gebratener Skrei**

Szechuan Pfeffersoße,  
Gemüwestreifen und Petersilienkartoffeln

Probier Portion 18,30 Euro

Normale Portion 24,40Euro

\*\*\*

## **Austernpilzschnitzel (vegetarisch)**

hausgemachten Linguine, mediterranem Gemüse und Tomatensoße  
13,50 Euro



# Dessert

## **Baked Alaska**

Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeereis  
auf Biskuit mit Baiser im Ofen gebacken

6,50 Euro

\*\*\*

## **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**

Dulce de leche (Karamellsoße)

Walnuss- Krokant- Eis und Zwetschgen

7,50 Euro

\*\*\*

## **Quarkkräpfen**

mit Orangenkompott und Schokoladeneis

5,50 Euro

\*\*\*

## **Dessertvariation**

lassen Sie sich überraschen

10,50 Euro

\*\*\*

**Oder wie wäre es mit einem Eisbecher?**

Hausgemachtes Eis pro Kugel 1,00 Euro

Eine Kugel Eis mit heißen Kirschen oder Zwetschgen 2,50 Euro

Zwei Kugeln Eis mit heißen Kirschen oder Zwetschgen 3,50 Euro

