

# Apéritifs

„HeiCo“ – HeimatGenuß-Cocktail Kreuzkamp´s Wacholder, Apfelsaft & Tonic Water	0,2l	7,00 €
Crémant de Loire Excellence, Schaumwein	0,1l	6,50 €
Glas Sekt, Hausmarke „Riepe´s Privat Cuvée Langenbach“	0,1l	4,00 €
Glas Prosecco, Conti Neri	0,1l	4,00 €
Kir Royal (Crème de Cassis mit Sekt aufgefüllt)	0,1l	5,00 €
Campari Orange	0,2l	6,80 €
Martini Cocktail Martini Bianco mit Ananassaft und Sekt aufgefüllt	0,1l	6,80 €

## Unsere besonderen Empfehlungen

**Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß**  
(verschiedene Fruchtsäfte raffiniert gemixt)  
6,10 €



**Aperol Spritz**  
Aperol mit Prosecco aufgegossen  
6,80 €



**Pink Dragon Spritz**  
Granini Guave Drachenfrucht Saft, Prosecco,  
Lime Juice, Mineralwasser  
6,80 €

**„Hauscocktail“**  
Granini Pink Grapefruit Saft  
mit Orangenlikör und Sekt aufgefüllt  
6,80 €

# Vorspeisen

<b>Räucherlachs auf Kartoffelwaffel</b> mit Rote-Beete-Meerrettichcrème und Feldsalat	16,00 €
<b>Römersalat mit frischer Feige,</b> Ziegenkäse und Parmaschinken	17,50 €
<b>Mariniertes Tatar vom Rind</b> mit Kapern, Schalotten, Sardellen, Gewürzgurke, Senf und Ei, Pumpernickel und Blattsalat	19,50 €

# Suppen

<b>Gelbe Linsencrèmesuppe</b> mit gebratener Garnele und Chili (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnele)	 8,00 € 7,00 €
<b>Erbsencrèmesuppe mit Fetakäse</b>	 9,00 €
<b>Klare Tafelspitzbouillon</b> mit Gemüsestreifen und Madeira	8,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

# Luftige Salate

## **Salatteller „Palmengarten“**

frischer Salatteller in Orangenvinaigrette  
mit gebratenen Putenbruststreifen, Apfelspalten,  
Radieschen und Parmesankäse

16,00 €

## **Tomatencarpaccio**

mit gebratenen Calamari-Ringen, Knoblauchdip und Rucola

16,00 €

## **Gezupfte Blattsalate**

mit gerösteten Pinienkernen,  
Kirschtomaten und Parmesanspänen

14,00 €



**Zu den obigen Salatgerichten servieren wir frisches Brot und Dip.**



**Kleiner Salatteller vom Buffet**

7,00 €

# Salatbuffet



**Gönnen Sie sich  
einen Salat mit passendem Dressing  
von unserer Vitaminbar!**

# FrISCHE Pastagerichte

**Pappardellenudeln mit Hähnchenbruststreifen,  
rotem Pesto, grünem Spargel und Pinienkernen**

18,50 €

## **Tagliarini Gamberi**

mit Trüffel-Parmesansauce, Tomaten,  
Zwiebellauch und gebratenen Garnelen (4 Stück)  
(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Garnelen)

20,50 €

17,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

# Vegane Hauptgerichte

**Schnittbohnen und Kaiserschoten**  
mit gebratenem Tofu und Ananassalsa



17,50 €

**Graupenrisotto mit Roter Beete,**  
Petersilie und Blumenkohl



15,50 €

## Fleisch

**Rinderfilet 200g „Surf and Turf“**  
mit Garnele, grünem Pfeffer, Sauce Choron,  
Pfannengemüse und gebackenen Kartoffelwürfeln

36,00 €

**Medaillons vom Rind und Schwein**  
an Dörripflaumen-Balsamico-Jus  
mit Zitronen-Romanesco und Röstitalern

27,50 €

**Schnitzel „Holstein“ mit Spiegelei,**  
Rahmsauce, wildem Brokkoli und knusprigen Bratkartoffeln

24,50 €

**Iberico Schweinefilet auf gebratenem Artischockengemüse**  
mit Kirschtomaten, Drillingen und Jus

26,00 €

**Lammrücken mit Käsequiche,**  
karamellisierten Karotten und Schalottensauce

31,00 €

**Entenbrust auf gebratenem grünen Spargel**  
mit Parmesan, Kartoffelspalten und Rotweinjus

29,50 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

# Steaks

<b>Rinderfiletsteak</b>	200 g	31,00 €
<b>Rinderfiletsteak</b>	300 g	38,00 €
<b>Rumpsteak</b>	200 g	27,00 €
<b>Rumpsteak</b>	300 g	36,00 €
<b>Putensteak</b>	220 g	21,00 €

**Zu allen Steaks servieren wir:**  
Kräuterbutter, Rotweinjus, Sauce Béarnaise (separat),  
knackiges Pfannengemüse.

## **Zusätzliche Beilagen:**

Kleiner Salatteller vom Buffet	7,00 €
Pommes Frites traditionell	4,20 €
Bratkartoffeln	4,20 €

## **Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:**

Englisch / Rare (saftig rot): im Fleischkern blutig

Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste

Well done (ganz durch): sehr stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

**Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.**



Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

# Fisch

**Schollenfilet auf Curry-Spinat**

überbacken mit Sauce Béarnaise und Röstkartoffeln

24,50 €

**Zanderfilet auf Kartoffelpüree**

mit geschmorrtten Salatherzen und Speck

29,50 €

**Lachsfilet gebraten auf Spitzkohl**

mit Kapernäpfeln, Weißweinsauce und Kartoffelperlen

28,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.



# Dessert

## **Der Genussmoment**

**Kleines Glas Vanillecrème mit Heidelbeergrütze  
und einem Espresso**

7,50 €

## **Passionsfrucht-Tiramisu**

mit Kiwiragout und einer Kugel Vanilleeis

8,50 €

## **Limonen-Schokoladenparfait**

mit Mango und Minzpesto



9,00 €

## **„Schokotraum“**

warmes Schokoladentörtchen  
mit flüssigem Kern und Vanilleeis

9,50 €

## **Eis und Heiß**

mit Vanilleeis und heißen Kirschen

8,50 €

## **Trilogie vom Rahm-Eis oder Sorbet mit frischen Früchten der Saison**

Genießer Eisbecher von Langnese

9,00 €

Wählen Sie drei Kugeln aus folgenden Sorten aus:

Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss,  
Stracciatella, Mango-Joghurt

Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango

## **Käsedessert**

Feine Käseplatte (ca. 125 gr., französische Auswahl),  
Baguette- und Brotkörbchen, Butter

15,50 €