

# 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>Geräucherte Entenbrust an Feldsalat,</b> Kartoffeldressing und Madeira-Pfeffergelee	16,00 €
<b>Rote-Bete-Carpaccio mit Haselnuss,</b> Birne, Friséesalat und mit Kaffeesalz gewürztem Lachsfilet	17,50 €
<b>Mariniertes Tatar vom Rind</b> mit Kapern, Schalotten, Sardelle, Gewürzgurke, Senf und Ei, Pumpernickel und Blattsalat	19,50 €

# Suppen

<b>Crèmesuppe von der Topinambur</b> mit Speck (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Speck)	 8,00 €
<b>Kafir-Pastinakencrèmesuppe</b> mit gegrillter Jakobsmuschel (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Jakobsmuschel)	 9,00 € 8,00 €
<b>Klare Tafelspitzbouillon mit Gemüsestreifen,</b> Madeira und Chesterstange	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 Körnerbrot und Dip.**



**Kleiner Salatteller vom Buffet**

7,00 €

# Salatbuffet



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

# Frische Pastagerichte

## **Pappardellenudeln mit Lammstreifen,**

Teriyaki-Sauce und Zucchini

(auf Wunsch auch vegetarisch ohne Lammstreifen)

18,50 €

16,00 €

## **Tagliarini Gamberi**

mit Trüffel-Parmesansauce, Tomate,

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

**Geräucherter Tofu, gebraten, im Himbeersud**  
mit Spitzpaprika-Ragout von geschmorten Kirschtomaten



16,00 €

**Blumenkohl-Bulgur mit Rosinen,**  
Apfel, Kürbiskernen und Kaiserschoten



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 €

**Kalbsleber „Berliner Art“**  
mit Apfel- und Zwiebelringen an Kartoffelpüree

26,00 €

**Lammrücken „Strindberg“ unter der Zwiebelkruste**  
mit Speckbohnenbündchen, Pfannenkartoffeln  
und Rotweinsauce

31,00 €

**Entenbrust auf Pastinakengemüse**  
mit Pinienkernen, Drillingen und Rotweinsauce

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 Bearnaise und Röstkartoffeln

24,00 €

## **Garnele und Jakobsmuscheln**

auf Safran-Orangerisotto mit Blumenkohl

29,50 €

## **Filet vom Lachs**

auf Schwarzwurzelgemüse, lila Kartoffeln  
und Weißwein-Buttersauce

28,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.



# Dessert

**Schokoladen-Kirschmousse mit Weinbrand**  
und Pistazieneis 9,50 €

**Mascarpone-Glühwein-Tarte**  
mit Apfelspalten und Zimtcrumble 8,50 €

**Kokos-Grießflammerie mit Tonkabohne aromatisiert**  
und Heidelbeeren 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 aus folgenden Sorten drei aus:  
Rahmeis: Erdbeer, Schokolade, Vanille, Walnuss,  
Stracciatella, Pfirsich-Joghurt,  
Sorbet: Zitrone, Himbeer, Mango

**Kaffee Crème Brûlée**  
mit winterlichen Früchten und Walnusseis 9,50 €

**Käsedessert**  
Feine Käseplatte (ca. 125 gr., französische Auswahl),  
Baguette- und Brotkörbchen, Butter 15,50 €