

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Zwei Garnelenspieße 10,90

mit hausgemachter Knoblauchcreme, Knoblauch-Baguette und einer Salatbeilage

Brot mit Dips 5,90

Drei Stücke Knoblauch-Baguette mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauchcreme

Rinder-Carpaccio 11,90

Hauchdünne Scheiben vom neuseeländischen Rinderfilet im Kräutermantel, dazu Rucola, frisch gehobelter Parmesan und Knoblauch-Baguette

Zwiebelringe 7,90

in Backteighülle gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme, kleiner Salatbeilage und Knoblauch-Baguette

Gebackene Champignons 7,90

im Knuspermantel gebacken, serviert mit hausgemachter Knoblauchcreme, kleiner Salatbeilage und Knoblauch-Baguette

Tomate-Mozzarella 6,90

Sonnengereifte Tomaten und milder Mozzarella, mit Olivenöl und Crema di Balsamico

Chicken Wings, 8 Stück 10,90

serviert mit einer Salatbeilage, Knoblauch-Baguette und Dip

Suppen

Tomatencremesuppe 4,90

mit Sahnehaube und Knoblauch-Baguette

Gulaschsuppe 5,90

Hausgemachte Suppe mit Zwiebeln, Paprika, Karotten und Rindfleisch, pikant gewürzt, dazu Knoblauch-Baguette

Frische Salate

Salat vom Buffet 4,90

Bitte bedienen Sie sich an unserem Salat-Buffet und nehmen Sie gern so viel, wie einmal auf Ihren Salatteller passt.

Wählen Sie zu den folgenden Salaten ein hausgemachtes Dressing:

American: lieblich & cremig, mit Estragon verfeinert

French: würzig-pikant, mit einem Hauch Knoblauch und Senf verfeinert

Romana: würzig, mit gutem Olivenöl und etwas Essig

Salat mit Hähnchenstreifen 9,90

Bunt gemischter Salat, mit gebratenen Putenstreifen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl

Salat mit Rinderfiletstreifen 12,90

Bunt gemischter Salat, mit saftig gebratenen Filetstreifen vom neuseeländischen Rind, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl

Salat mit Garnelenspießen 12,90

Bunt gemischter Salat, mit zwei Garnelenspießen, serviert mit Knoblauch-Baguette und Dressing nach Wahl



Neuseeland-Steaks

Wir grillen Ihr Neuseeland-Steak auf dem Lavastein-Grill
wahlweise: *english, medium rare, medium, medium well oder well done.*
Dazu servieren wir Ihnen eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream, Knoblauch-Baguette und unsere hausgemachten Steak-Saucen.

Huftsteak 200 g 19,90

aus der Rinderhüfte, fettfrei 300 g 24,90

Rumpsteak 200 g 22,90

mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt 300 g 28,90

Ribeye-Steak (Entrecôte) 250 g 25,90

zart marmoriert, dadurch 350 g 31,90
besonders aromatisch und saftig

Alle Hauptgerichte
inklusive Salat
vom Buffet!

Gemüse-Beilagen

Gebratene Maiskörner 3,90

Gebratene Zwiebeln 3,90

Brokkoli mit Butter angebraten 3,90

Prinzessbohnen mit Speck^{2,15} und Zwiebeln 3,90

Champignon-Zwiebelgemüse 3,90

Pfannengemüse 4,90

Knackig-frische Gemüse-Mischung aus Paprika, Zwiebeln, Champignons und Zucchini

Sonstige Beilagen

Knoblauch-Baguette 1,50

Hausgemachte Kräuterbutter 1,50

Hausgemachte Sour Cream 2,90

Portion Sauce 2,50

wahlweise Madagaskarpfefferrahm-Sauce, Champignonrahm-Sauce oder Sauce Béarnaise

Portion Ketchup 0,20

Portion Mayonnaise 0,20

Filetsteak 200 g 28,90

Das zarteste Stück aus der Rinderleide, völlig fettfrei 300 g 34,90

Pfeffer-Steak 200 g 30,90

Filetsteak mit pikanter Madagaskarpfefferrahm-Sauce 300 g 36,90

Wellington-Steak 200 g 25,90

Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei 400 g 37,90

Filet Mignon 220 g 29,90

Rinderfilet-Medaillons im Speckmantel^{2,15} auf Madagaskarpfefferrahm-Sauce

Kartoffel-Beilagen

Baked Potato 3,90

mit hausgemachter Sour Cream

Steakhaus-Pommes 3,90

Kroketten 3,90

Röstfinchen 3,90

Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln 4,50

Süßkartoffel-Pommes 4,50

Verschiedenes

Neuseeland Lammfilets 220 g 25,90

völlig fettfrei, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln

Putenbrust „Béarnaise“ 200 g 14,90

saftig gegrillt, dazu Röstfinchen und Knoblauch-Baguette

Hähnchenbrustfilet überbacken 160 g 15,90

zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarella-scheiben belegt und überbacken, serviert auf Sauce Béarnaise, dazu Kroketten und Knoblauch-Baguette

Holzfüllersteak 400 g 16,90

Mariniertes Stück aus der Schweineschulter, saftig gegrillt, mit geschmorten Zwiebeln und deftigen Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln

Schweinefilet „Pfeffer“ 220 g 16,90

Saftig gegrillte Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel^{2,15} auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Röstfinchen

Wiener Schnitzel 21,90

aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit goldgelben Steakhaus-Pommes

Alle Hauptgerichte
inklusive Salat
vom Buffet!

Aus dem Meer

Matjesfilets 13,90

mit „Hausfreuen-Sauce“, Zwiebelringen und deftigen Bratkartoffeln mit Speck^{2,15} und Zwiebeln

Lachssteak 19,90

vom Lavastein-Grill, überzogen mit Sauce Béarnaise, serviert mit Brokkoli und Kroketten

Gegrillte Garnelen 24,90

Große Garnelen, mit der Schale gegrillt, dazu hausgemachte Knoblauchcreme und Knoblauch-Baguette

Senioren-Teller

Wiener Schnitzel „Senior“ 15,90

aus dem Kalbsrücken, klassisch paniert, mit Champignon-Rahmsauce, serviert mit Steakhaus-Pommes

Rumpsteak 150 g 15,90

mit dem kleinen Fettrand, der den Eigengeschmack bewahrt, dazu eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Variationen

Filet-Teller „Duo“ ca. 220 g 25,90

Neuseeländisches Rinderfilet und Schweinefilet, beides im Speckmantel^{2,15} gegrillt, dazu eine Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream, Pfefferrahmsauce und Knoblauch-Baguette

Filet-Teller „Trio“ ca. 350 g 33,90

Neuseeländisches Rinderfilet, Schweinefilet im Speckmantel^{2,15} und Neuseeland-Lammfilets auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, serviert mit einer Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Steak-Teller ca. 300 g 19,90

Neuseeländisches Huftsteak, Putenbrustfilet und Rinderhacksteak auf gebratenem Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Grill-Platte ab 2 Personen pro Person ca. 400 g pro Person 20,90

Neuseeländische Huftsteaks, Schweinerücken-, Putenbrust- und Rinderhacksteaks, auf gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse, dazu Baked Potatoes mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Vegetarisches

Potato & Gemüse 10,90

Knackig-frisches Pfannengemüse, serviert mit einer Baked Potato mit hausgemachter Sour Cream und Knoblauch-Baguette

Schupfnudel-Pfanne 12,90

Schupfnudeln mit frischem Pfannengemüse in der Pfanne gebraten, mit Rosmarin und Honig abgeschmeckt, dazu hausgemachte Sour Cream

Nachtisch

Gebackene Apfelringe 6,90

mit Vanilleeis' und Puderzucker

Schokoladen-Soufflé 6,90

mit Vanilleeis'

Gefüllter Pfannkuchen 6,90

mit cremigem Vanilleeis' und mit Schokoladensauce überzogen

Alle Preise sind in EURO angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| 1: mit Farbstoff | 7: mit Milcheiweiß |
| 2: mit Konservierungsstoff(en) | 8: enthält Sulfite |
| 3: koffeinhaltig | 10: mit Sahne hergestellt |
| 4: chininhaltig | 12: enthält Säuerungsmittel |
| 5: mit Antioxidationsmittel | 14: enthält Verdickungsmittel |
| 6: mit Phosphat | 15: enthält Stabilisatoren |

Foto: Neuseeländische Seenlandschaft

Fassbiere

			
HEIDE Pils	HEIDE Dunkel	0,3 l	3,90
		0,5 l	5,90
Alsterwasser, Radler		0,3 l	3,90
		0,5 l	5,90

Flaschenbiere

Franziskaner Weissbier	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe-Weissbier dunkel	0,5 l	5,50
Franziskaner Hefe-Weissbier kristall	0,5 l	5,50
Franziskaner Weissbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
BECK'S BLUE alkoholfrei	0,33 l	4,00
Hemeling Malz	0,33 l	4,00

Softdrinks

Mineralwasser Taunusquelle Classic		Fl. 0,275 l	2,90
		Fl. 0,75 l	6,40
Naturelle		Fl. 0,275 l	2,90
		Fl. 0,75 l	6,40
Lüneburger Tafelwasser mit Sprudel oder still		1,0 l	5,00
Coca-Cola ^{1,3,12} , Coca-Cola Zero ^{1,3,11,12,13}		0,3 l	3,50
		0,5 l	5,00
Fanta ^{1,5,12,15} , Sprite ¹²		0,3 l	3,50
		0,5 l	5,00
Spezi ^{1,3,5,12,15}		0,3 l	3,50
		0,5 l	5,00
Thomas Henry Bitter Lemon ^{4,5,12}		Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water ⁴		Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale ¹		Fl. 0,2 l	3,50

Fruchtsäfte

Apfel, Banane, Kirsch, Maracuja,	0,3 l	4,00
Orange, KiBa, Rhabarber	0,5 l	5,50
Fruchtschorlen (mit allen Säften möglich)	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00

Heisse Getränke

Café Creme ³	2,80
Cappuccino ^{3,7}	3,10
Milchkaffee ^{3,7}	3,40
Latte Macchiato ^{3,7}	3,40
Espresso ⁹	2,40
Doppelter Espresso ⁹	3,70
Glas Tee, diverse Sorten	3,40

Aperitifs

Sherry dry, medium oder cream	5 cl	3,90
Martini rosso oder bianco	5 cl	3,90
Kir Royal ¹ (Creme de Cassis mit Sekt)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz ^{1,4}	0,2 l	6,70
Campari-Orangensaft ^{1,4}	0,2 l	7,00

Eine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

Spirituosen

	Alkohol		
Schnäpse			
Heidegeist	50 %	2 cl	3,90
Jubiläums-Akvavit	40 %	2 cl	3,20
Linie Aquavit	41,5 %	2 cl	3,20
Helbing Kümmel	35 %	2 cl	3,20
Korn	32 %	2 cl	3,20
Ouzo	38 %	2 cl	3,20

Obstler

Slivovitz Hausmarke	40 %	2 cl	3,90
Julischka	25 %	2 cl	3,40
Williams Christ Birne	40 %	2 cl	3,90
Kirschwasser	42 %	2 cl	3,90
Himbeergeist	42 %	2 cl	3,90
Grappa	41 %	2 cl	3,40

Brandy & Cognac

Osborne Veterano	30 %	2 cl	3,90
Hennessy VS	40 %	2 cl	4,90
Remy Martin VSOP	40 %	2 cl	5,20

Bitters

Ramazotti ¹	30 %	4 cl	4,40
Averna ¹	29 %	4 cl	4,40
Fernet Branca ¹	39 %	2 cl	3,20
Jägermeister ¹	35 %	2 cl	3,20

Liköre

Sambuca Molinari	40 %	2 cl	3,20
Baileys Irish Cream ^{1,3,7}	17 %	4 cl	4,40

Foto: Auckland bei Nacht

Longdrinks

Bacardi- / Havana-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00
Wodka-Lemon ^{4,5,12} / O-Saft	4 cl / 0,2 l	8,00
Gin-Tonic ⁴	4 cl / 0,2 l	8,00
Whisky-Cola ^{1,3,12}	4 cl / 0,2 l	8,00

Weitere Longdrinks und Spirituosen auf Anfrage. Sprechen Sie uns gern an.



Rindfleisch und Lamm aus Neuseeland

Rindfleisch und Lamm aus Neuseeland

Neuseeland ist einer der wenigen Orte auf der Welt, an dem eine grünland-bezogene Weidewirtschaft ihr wahres Potenzial erreicht. Die Hereford- und Angus-Rinder werden in Neuseeland ganzjährig auf großen Weiden gehalten, da hier das Wetter besonders ausgeglichen ist. Sie werden mit nichts als saftigem Gras gefüttert: die sogenannte „All gras“-Fütterung. Die Tiere können so fressen und leben, wie sie es in freier Natur tun würden. Ein unschätzbare Vorteil, den man schmecken kann.

Durch diese Art der Haltung und Fütterung wird das Fleisch besonders zart und kräftig im Geschmack. Aufgrund der hohen Qualitätsansprüche in Neuseeland sind Wachstumshormone und Antibiotika streng verboten. Diese Mischung aus Klima, Isolation und Kontrolle garantiert die konstant hohe Premiumqualität.

Besonderheiten von Fleisch aus Neuseeland:

- ✓ Zartes Fleisch durch lange Reifezeiten
- ✓ Geringer Anteil an gesättigten Fettsäuren
- ✓ Kräftiger Geschmack

Allergien und Unverträglichkeiten

Verehrte Gäste!

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Gern informieren wir Sie über allergene Inhaltsstoffe.