

## 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 12,50

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

### Zwiebelringe 6,90

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

### Gebackene Champignons 6,90

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

### Tomate-Mozzarella 6,90

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

## 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

## Saftige Steaks aus Südamerika

Wir grillen Ihr 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) 300 g 25,90

zart marmoriert, dadurch 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<sup>2,15</sup> 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

### Moreno-Steak 200 g 26,90

Ein herzhaftes Stück Fleisch aus dem Rinderrücken, kräftig im Geschmack, völlig fettfrei 400 g 39,90

## Kartoffel-Beilagen

### Baked Potato 3,90

mit hausgemachter Sour Cream

### Steakhaus-Pommes 3,90

### Kroketten 3,90

### Röstinchen 3,90

### Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,15</sup> und Zwiebeln 4,50

## Verschiedenes

### Neuseeland Lammfilets 220 g 25,90

völlig fettfrei, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck<sup>2,15</sup> und Zwiebeln

### Putenbrust „Béarnaise“ 200 g 14,90

saftig gegrillt, dazu Röstinchen und Knoblauch-Baguette

### Hähnchenbrustfilet überbacken 160 g 15,90

zart gegrillt, mit Tomaten- und Mozzarellascheiben 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<sup>2,15</sup> und Zwiebeln

### Schweinefilet „Pfeffer“ 220 g 16,90

Saftig gegrillte Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel<sup>2,15</sup> auf Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu Röstinchen

### 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<sup>2,15</sup> 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

### Steak-Teller ca. 300 g 19,90

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

### Filet-Spieß „Calypso“ 220 g 24,90

Rindfleischwürfel vom Filet am Spieß gegrillt, mit Madagaskarpfeffer-Rahmsauce, dazu eine Baked Potato mit Sour Cream und Knoblauch-Baguette

### Grill-Platte ab 2 Personen pro Person ca. 400 g pro Person 21,90

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

Alle Hauptgerichte inklusive Salat vom Buffet!

## 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

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

			
<b>HEIDE</b>	<b>HEIDE</b>	0,3 l	3,90
<i>Light</i>	<i>Dunkel</i>	0,5 l	5,90
		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
Hemelinger 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	0,5 l	3,00
	1,0 l	5,00
Coca-Cola <sup>1,3,12</sup> , Coca-Cola Zero <sup>1,3,11,12,13</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Fanta <sup>1,5,12,15</sup> , Sprite <sup>12</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Spezi <sup>1,3,5,12,15</sup>	0,3 l	3,50
	0,5 l	5,00
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>4,5,12</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Tonic Water <sup>1</sup>	Fl. 0,2 l	3,50
Thomas Henry Ginger Ale <sup>1</sup>	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 <sup>3</sup>	2,80
Cappuccino <sup>3,7</sup>	3,10
Milchkaffee <sup>3,7</sup>	3,40
Latte Macchiato <sup>3,7</sup>	3,40
Espresso <sup>3</sup>	2,40
Doppelter Espresso <sup>3</sup>	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 <sup>1</sup> (Creme de Cassis mit Sekt)	0,1 l	4,50
Aperol Spritz <sup>1,4</sup>	0,2 l	6,70
Campari-Orangensaft <sup>1,4</sup>	0,2 l	7,00

## Longdrinks

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

## Spirituosen

	Alkohol		
<b>Schnäpse</b>			
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

Ramazzotti <sup>1</sup>	30 %	4 cl	4,40
Averna <sup>1</sup>	29 %	4 cl	4,40
Fernet Branca <sup>1</sup>	39 %	2 cl	3,20
Jägermeister <sup>1</sup>	35 %	2 cl	3,20

## Liköre

Sambuca Molinari	40 %	2 cl	3,20
Baileys Irish Cream <sup>1,3,7</sup>	17 %	4 cl	4,40



Eine Auswahl an Weinen finden Sie in unserer separaten Weinkarte.

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



## 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.