

APERITIF

Hugo (alkoholfrei)	9.50
Holunderblüte - Minze - Soda	
Lillet Wild Berry	11.50
Lillet Blanc - Schweppes Wild Berry - Früchte	
Chandon Spritz	11.50
Bester Argentinischer Schaumwein	
Aperol Spritz	11.50
Aperol - Secco - Soda	
Hugo	11.50
Holunderblüte - Prosecco - Minze - Soda	
Negroni	12.50
Gin - Vermouth - Campari	
Espresso Martini	14.50
Vodka - Espresso - Kahlua - Zuckersirup	
Pornstar Martini	19.50
Vodka - Passoa - Vanillesirup - Champagner	

OFFENE WEINE

2023 Riesling Blauschiefer trocken, Dr. Loosen/ Mosel	0,2l	8.50
2024 Sauvignon Blanc trocken, Pfannenbecker/ Rheinhessen	0,2l	8.50
2024 Grauburgunder trocken, Heger/ Baden	0,2l	8.50
2023 Chardonnay trocken, L.A. Cetto/ Mexico	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2022 Verve, Grenache, Syrah/ Languedoc	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Weißburgunder, trocken

Weingut Dönnhoff, Nahe

0,75l 28.90

TAPAS

Ceviche Clàsico				19.50
Marinierter Rotbarsch in Essig - Zitrone - Rote Zwiebeln - Limetten - Koriander dazu Süsskartoffeln-Püree				
Empanadas Criollas		3 Stück		17.00
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Rindfleisch		jede weitere	6.50	
Chicken Wings				12.50
Peanutsauce - Salat				
Calamares fritos				7.50
Knuspriger Sepia	plus	Dip nach Wahl	2.50	
Papas Arrugadas				4.50
Kartoffel - Meersalzkruste	plus	Dip nach Wahl	2.50	
Guacamole				5.50
Paprika - Tomaten - Chili - Tortilla Chips				
Winter Salat				10.00
Tomaten - Gurken - Kerne - Granatapfel - Kräuter Dressing				
	plus	Riesengarnelen - 5 Stück		25.00
	plus	Ziegenkäse		16.00
	plus	Rinderfiletstreifen		25.00
Sopa de Lima		Portion		12.00
Hühnchenfleisch - Gemüse - Tortillas		große Portion		18.00
Topping Chips oder Reis				

SALSA

Dip nach Wahl
Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Mojo Picòn
Schale 2.50

Trüffel Tagliarini aus dem Parmesan-Laib

Frischer schwarzer Wintertrüffel

26.00

LO PRINCIPAL

Tacos "De la Casa"

Gefüllte Maistortillas	wahlweise mit:	Gemüse	15.00
		Hühnchen	17.50
		Beef	19.50
		Riesengarnelen	21.50

Quesadillas

Weizenmehl Tortillas - Käse		vegetarisch	16.00
	wahlweise mit:	Hühnchen	19.50
		Beef	21.00
		Riesengarnelen	23.50

Fajitas

Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten			17.00
	wahlweise mit :	Hühnchen	20.00
		Beef	22.00
		Riesengarnelen	25.00

Dazu servieren wir drei verschiedene Saucen

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

LA CARNE

CHURRASCO aus dem hauseigenen Dry Ager

Dazu servieren wir

Saison Gemüse - Chimichurri Kartoffeln

Guacamole - Chimichurri - Käsesauce

Flanksteak	300g		29.00
------------	------	--	-------

Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
-----------------	------	--	-------

Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g		
	pro Person		46.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk von mindestens 30 Minuten

SURF IT UP

3 Riesengarnelen
10.50

Cordon Bleu	36.00
-------------	-------

Kalbsschnitzel - Wilder Brokoli - Rosmarin Kartoffeln - Sauce Hollandaise

Wiener Schnitzel	34.00
------------------	-------

Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl

EXTRAS

Krosse Bratkartoffel (Hof Trau)	5.00
Trüffel Pommes	8.00
Pommes	5.00
Chili Pommes	7.00
Trüffel-Mayo	3.00

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

SUSHI "DE LA CASA"

SPECIAL SUSHI ROLLS

Swedisch Chicken	17.00
Chicken - Gurke - Senf - Dill - Topping Avocado	
Hot Tuna Roll	18.00
Gurke - Avocado -Tuna-Spicy Mayo-Topping Sesam	
Sexy Freak Wave Roll	18.00
Garnele Tempura - Lachs gegrillt - Gurke - Avocado - Trüffel-Ponzu	
Black Tiger Roll	18.00
Tempura Garnele - Gurke - Avocado - Koriander - Spicy Mayo - Topping Lachs	
Crazy Duck Roll	19.00
Ente geräuchert - Kürbis Chutney - Mango - Topping Rote Bete	

VEGGIE SUSHI ROLLS

Green Veggie Roll	17.00
Gurke - Frühlingslauch - grüner Spargel - Topping Wakame	
Fantastic Veggie Roll	17.00
Reisblatt - Gurke - Koriander - Frischkäse - Mango Sauce - Salat	

wahlweise mit:	Lachs	Garnele	Hühnchen
	18.00	19.00	18.00

TEMPURA

Rock Chicken	17.00
Spicy Mayo	

Popcorn Garnelen	19.50
Spicy Mayo	

Riesengarnelen	5 stück	19.50
Spicy Mayo		

Tempura Mix	19.50
Gemüse - Garnelen - Spicy Mayo	

Gemüse Mix	10.00
Paprika - Broccoli - Lauch - Spicy Mayo	

SASHIMI "GEFLÄMMT"

Ponzu - Limone		
Beef	Lachs	Tuna
23.00	21.00	21.00

POKÉ BOWLS

Vegetarisch	19.00
Avocado - Gurke - Tomate - Edamame - Wakame	

Lachs	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	

Tuna	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	

Lachs-Tuna-Mix	23.00
Avocado - Gurke - Tomate - Wakame	

POSTRE

Crème Brûlée		12.00
Heidelbeersorbet		
Schoko-Chili-Brownie		12.00
Caramelsauce		
Sorbet Eis	1 Kugel	4.00
Mango Granatapfel Heidelbeere		
Mango Sgroppino		12.00
Mango Sorbet - Vodka - Champagner		
Eis	1 Kugel	4.00
Vanille Buttermilch-Limette Walnuss		
Affogato		7.50
Vanilleeis - Espresso		

Cafe

Espresso	3.50
Espresso Doppio	5.50
Espresso Macchiato	4.00
Cappuccino	4.90
Cafe Latte	6.50
Latte Macchiato	5.50
Cafe Crema	4.00

TEE

Marokkanische Minze	6.50
Frische Minzeblätter - Honig	
Ingwer Mexicano	6.50
Frischer Ingwer - Honig	
Aromatische Kräuter	4.90
Kräuter - Kakao - Zimt	
Fruits of Joy	4.90
Früchtetee - Papaya - Hibiskus - Pfefferminze	
Natural English Breakfast	4.90
Schwarzer Tee - Sommerpflückung	
Very Early Grey	4.90
Schwarzer Tee - Bergamotte	

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz

SAISON

ENTE

Krosse Oldenburger Ente im Ganzen gebraten für 2 Personen 75.00

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

am Tisch tranchiert

Halbe krosse Oldenburger Ente 37.50

Rotkohl - Apfelkompott - Kartoffelklöße - Jus

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit für die Ente von mindesten 30 Minuten

Geräucherte Entenbrust 24.50

Rote-Bete - Carpaccio - Ziegen-Frischkäse - Kürbis Chutney

Zarter Hirschrücken medium gegart 29.00

Rotkohl - Preiselbeeren - Serviettenknödel - Jus

MARTINSGANS

Auf Vorbestellung !

Knusprige Hafermast Gans im Ganzen gebraten für 4 Personen 187.00

Rosenkohl - Rotkohl - Apfelkompott - Serviettenknödel oder Salzkartoffeln

am Tisch tranchiert

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit für die Gans von mindesten 30 Minuten

Vitela empanado

Cordon Bleu 36.00

Kalbsschnitzel - Wilder Brokoli - Rosmarin Kartoffeln - Sauce Hollandaise

Wiener Schnitzel 34.00

Preiselbeeren - Krosse Bratkartoffeln - Gurkensalat - Dressing: Sauerrahm oder Essig/Öl

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

Alle angegebenen Preise sind in Euro und enthalten den aktuell gesetzlich geltenden Mehrwertsteuersatz