

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, Bodega Salentein / Argentinien	0,2l	8.50
2024 Rose Feelglück, Weingut Kaiserbaum/ Pfalz	0,2l	8.50
2021 Masseria La Volpe Primitivo, Italien	0,2l	8.50
2021 Tempranillo Crianza, Vina Real/ Rioja	0,2l	8.50

2024 Grauburgunder vom Löss, trocken

VDP. Gutswein Gunderloch, Rheinhessen

0,75l 30.90

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				
Gemischter Salat				10.00
Tomaten - Gurken - Kerne - Granatapfel - Kräuter Dressing				
	plus	Riesengarnelen - 5 Stück		25.00
	plus	Ziegenkäse		16.00
	plus	Rinderfiletstreifen		25.00
Gebackene Champignons - Sour Cream	plus	Dip nach Wahl		8.00

SALSA

Dip nach Wahl

Aioli - Bohnenmus - Chimichurri - Guacamole - Mojo Picòn

Schale 2.50

Pulled Beef Burger

Guacamole - Spicy Mayo - Tomaten - Jalapenos - Cheese-Sauce - Salat

19.90

Pulled Chicken Burger

17.90

LO PRINCIPAL

Tacos "De la Casa"		Gemüse	15.00
Gefüllte Maistortillas	wahlweise mit:	Hähnchenbrustfilet	17.50
		Rinderfilet	19.50
		Riesengarnelen	21.50

Flautas		Gemüse	15.00
Gerollte Weizentortillas	wahlweise mit:	Hähnchenbrustfilet	17.50
		Rinderfilet	19.50
		Riesengarnelen	21.50

Quesadillas		Gemüse	16.00
Weizenmehl Tortillas - Käse	wahlweise mit:	Hähnchenbrustfilet	19.50
		Rinderfilet	21.00
		Riesengarnelen	23.50

Fajitas

Mexikanisches Pfannengericht - Tortillas - Zucchini - Paprika - Tomaten

		Gemüse	17.00
	wahlweise mit :	Hähnchenbrustfilet	20.00
		Rinderfilet	22.00
		Riesengarnelen	25.00

Dazu servieren wir drei verschiedene Saucen

Lachsfilet mariniert - sous-vide-gegart			34.00
Wilder Brokkoli - Süßkartoffel Püree - Trüffel Ponzu			

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

LA CARNE

CHURRASCO aus dem hauseigenen Dry Ager

Dazu servieren wir

Saison Gemüse - Röstkartoffeln

Guacamole - Chimichurri - Käsesauce

Flanksteak	300g		36.00
Dry-Age-Rib-Eye	300g		38.00
Rinderfilet	200g		42.00
Tomahawk Steak für 2 Personen	1000g	pro Person	46.00
Chateaubriand für 2 Personen	500g	pro Person	46.00

Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit beim Tomahawk von mindestens 30 Minuten

SURF IT UP
3 Garnelen
10.50

Wiener Schnitzel 34.00

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

Gambas al Ajillo | Garnelen in Knoblauchöl 6 Stück 24.00

Brot - Frischer Knoblauch

UNSERE EMPFEHLUNG

Aperol - Coconut - Margarita

11.90 €

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über mögliche Allergene.

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

POSTRE

Erdbeer Tiramisu		13.50
Schokoladen Bisquit - Mascarpone		
Schoko-Chili-Brownie		12.00
Vanilleeis		
Sorbet Eis	1 Kugel	4.00
Mango Heidelbeere Erdbeere		
Mango Sgroppino		12.00
Mango Sorbet - Vodka - Champagner		
Eis	1 Kugel	4.00
Vanille Buttermilch-Limette Schokolade Schmand-Erdbeere-Rhabarber		
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

SPECIAL | EMPFEHLUNG

Glas 0,2l Grauburgunder

Ofenkartoffel - Sour Cream - Salat

Champignons 20.00

Büsumer Krabben 22.50

Ofenkartoffel - Sour Cream - Salat

Champignons 14.50

Büsumer Krabben 17.00