

## Vorspeisen

---

### Kurz gebratener Sashimi Thunfisch

Avocado Erbsencreme, süß-saurer Paprika-  
und Chili-Glasnudelsalat

€ 16,00

### Jakobsmuschel und Pulpo

mit sautiertem Babyspinat, Pinienkernen und Krustentierschaum € 15,50

### Wok Gemüse im Frühlingsrollenteig gebacken „Vegan“

mit pikanter Paprikasoße, Gemüseperlen und Koriander

€ 12,50

### Törtchen von der Kalbsleber

mit Cassis, Cranberrys, Balsamico Zwiebeln, Brot und Frisée

€ 13,50

## Salate

---

### Frühlingssalat „Vegan“

Mit Avocado, Orange, Bete und Gartenkräutern

€ 7,00

### Bunter Vorspeisensalat „Vegan“

Mit Gurke, Tomate, Radieschen, Kräuterdressing und Croûtons

€ 7,00

### Gemischter Salat „Caesar Style“

Mit Parmesan, Gurken, Tomaten, Radieschen, Pinienkernen und Brotchips

Klein: € 8,00

Groß: € 12,00

### Auf Wunsch auch mit:

Gebratenem Speck

€ 3,00

Tranchen vom Freilandhuhn

€ 5,00

Rinderfiletspitzen

€ 8,00

Pilzen & Zwiebeln

€ 5,50

## Suppen

---

### Süppchen von rotem Thaicurry „Vegan/scharf“

Mit Kokosmilch, Chili, Lauchgemüse und Mungosprossen

Tasse: € 7,00

Teller: € 9,00

### Caldeirada „portugiesischer Muschelfond“

Mit Gemüseklein und zartem Muschelfleisch

€ 10,00

## Hausmannskost

---

### Gebratene Kalbsleber

mit geschmortem Apfel, gebackenen Zwiebeln und Kartoffelstampf € 18,50

### Frikassee vom Freilandhuhn

mit Pilzen, Morcheln, Erbsen, Möhren,  
Butterreis und kleinem Salat

€ 16,50

### Tafelspitz vom Rind

mit Meerrettichsoße, buntem Gemüse und Reibekuchen

€ 20,50

## Hauptgänge

---

### Filet vom Loup de Mer

katalanischer Spinat, Pinienkerne, Pulpo und Gnocchi € 29,00

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Avocadocreme, Erbsen, Zuckerschoten, confierte Tomaten  
und handgemachte Nudeltaschen € 26,00

### Filet vom weißen Heilbutt

auf einem Ragout von Balsamico-Linsen, Kartoffeln, Rüben  
und einem Schaum von weißer Kuvertüre € 27,00

### Norddeutsches Schweineschnitzel

mit Nordseekrabben, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat € 17,50

### Zart geschmorte Rinderbacke

Perlzwiebeln, Morcheln, Rüben und Kartoffelmousseline € 25,50

### Saftige Kaninchenkeule

grüner Spargel, Möhren, Zuckerschoten, Reibeküchlein € 28,50

### Kotelette vom Iberico Schwein

mit Gorgonzola gratiniert, Ratatouille, Nüssen und gebratener Polenta  
€ 28,50

# Steakkarte

---

*Bestes Rindfleisch für den besten Geschmack. Für unsere Steaks verwenden wir am Knochen gereiftes Rindfleisch höchster Qualität und von ausgesuchten Rinder Rassen.*

<b>Filetsteak vom Pommernrind</b> <i>kräftig marmoriert</i>	min. 200g € 30,00
<b>Rib Eye Steak vom US-Rind</b> <i>Küchenchefs Lieblingsstück</i>	min. 300g € 33,00
<b>Thunfischsteak mit rotem Pfeffer</b> <i>ganz kurz gebraten, mit rosa Kern</i>	min. 200g € 25,00
<b>Putensteak</b> <i>die magere Alternative</i>	min. 200g € 15,00

Zu allen Steaks Servieren wir Steakbaguette und confierte Ofen Tomaten

Zusätzlich empfehlen wir folgende Beilagen

## Dips & Soßen

Rosmarin Steaksoße,  
BBQ Salsa,  
Kräuterbutter  
Helle Soße mit grünem Pfeffer  
pro Topping € 1,50

## Beilagen

Kleiner Salat	€ 4,50	Bratkartoffeln	€ 3,50
Buntes Gemüse	€ 3,50	Baked Beans	€ 2,50
Pommes Frites	€ 3,00	Pilze und Zwiebeln	€ 3,50
Steak House Pommes	€ 3,00	Kartoffel-Senfpuüre	€ 3,00
Grillgemüse	€ 4,50	Kartoffel-Schnittlauchpuüre	€ 3,00

## Pasta, Risotto & Vegan

---

### Tagliatelle/Huhn/Gemüse

geschwenkte Tagliatelle mit Tranchen vom Freilandhuhn, Pilzen, getrockneten Tomaten, jungem Lauch, Parmesan und Pinienkernen

Klein € 11,50  
groß € 17,50

### Risotto con asparagi verdi e spugnole

Mascarpone, Spargel, Morcheln und gehobelter Parmesan

Klein € 11,50  
groß € 17,50

### Gegrillte Polenta „Vegan“

mit katalanischem Spinat, Oliven, Pinienkernen und geräuchertem Tofu

€ 19,50

## Burger & Flammkuchen

---

### Burger "Rind und Speck"

medium gegartes Pommernrindfleisch mit Speck-Zwiebel Marmelade, Cheddar Käse, geräucherter Paprika, geschmorten Zwiebeln und Süßkartoffel-Sesambrötchen

€ 16,50

### Burger „Vitello Tonato“

kurz gebratener Thunfisch mit Kalbsfleisch Patty, Thunfischsoße, Bete, Steakpfeffer und Spinatsalat

€ 16,50

### Zu unserem Burger empfehlen wir:

Pommes Frites € 3,00

Steak House Pommes € 3,00

### Flammkuchen Frankreich

mit Speck, Zwiebeln, jungem Lauch und Creme Fraîche

€ 10,50

### Flammkuchen la Mer

mit Muscheln, Pulpo, grünem Spargel und Mascarpone

€ 12,50

## Dessert

---

### Worpsweder Dessert Wiese

kreativer Streifzug durch unsere Patisserie mit Schokolade,  
Eis, Minze, Vanille und Kleinkram

€ 10,00

### Sanddorn Tiramisu

Mandarinen-Chilisorbet und Ganache von Schokolade und Balsamico

€ 9,50

### Bremer Klassiker

Bremer rote Grütze mit Vanilleeis, Vanillesoße, Sahne und Früchten

€ 6,50

### Handgemachtes Eis vom Bauernhof „Wilstedter Milchkontor“

Kugel € 2,00

Sahne € 0,70

Bitte Wählen Sie ausfolgenden Sorten:

- Himbeer-Pfirsich
- Erdbeer-Basilikum
- Schokolade
- Vanille
- Erdbeer Sorbet
- Pistazipan „Empfehlung des Küchenchefs“
- Schwarzwälder Kirsch