

Bistro

Kalte Vorspeisen

Salat der Saison	€	4,30
Beefsteak Tatar vom „Freesisch Rind“ mit Schwarzbrot (auf Wunsch angemacht)	€	13,50
Carpaccio vom Lachs mit Limonen-Kräuter-Olivenöl	€	9,90
Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Aceto-Balsamico und Parmesankäse	€	9,90
6 französische Bouziques Austern auf gestoßenem Eis	€	14,50
6 Sylter Austern auf gestoßenem Eis	€	17,50

Suppen & warme Vorspeisen

Bouillabaise mit Muscheln und Scampi	€	7,80
Hamburger Fischsuppe mit Safran und Pernod	€	7,80
Holsteiner Kartoffelsuppe mit Rauchwurst und Majoran	€	5,50
Hummercrèmesuppe mit Cognac	€	8,90
Pikante Asiacermesuppe mit gebratener Riesengarnele	€	6,50
Scampi-Pfännchen mit Knoblauch	€	11,90
Gebratene Entenleber in Aceto-Balsamico	€	8,90
Gebratene Kalbsnieren in einer Dijon-Senfsahnesauce	€	9,90
Gänsestopfleber mit Apfelperlen in Calvadosauce <i>inkl. 5 cl Beereauslese/Stiegelmar</i>	€	14,90
	€	17,90
Tagliatelle in leichter Trüffelsahne mit frisch gehobeltem Trüffel	€	8,50
Tranche vom Krokodilschwanz in Butter gebraten mit rosa Pfeffer an kleinem Salat	€	10,50
Jacobsmuscheln auf Gemüsefäden in Pernodsahne	€	12,90

Bistro

Hummer warm & kalt

Hummercocktail auf mariniertem Feldsalat mit frischen Kräutern und Kaviar	€	15,50
Hummer und Pasta halber Hummer vom Grill mit Scampis auf Hummer-Gemüse-Bandnudeln	€	21,50
Ganzer Hummer warm serviert mit Aioli und Cocktailsauce, inkl. einem Glas Palmer-Champagner 0,1 l	€	39,90

Aus unserem Fischmarkt

Gebratenes Zanderfilet auf Safranrisotto mit sautierten Zucchini und Weißweinschaum	€	17,50
Gratiniertes Filet vom Loup de Mer Miniratatouille und Kartoffelsoufflé	€	18,50
Seezunge gebraten mit Petersilienkartoffeln und Salat der Saison	€	38,90
Seeteufel-Medallions gebraten auf mediterranem Gemüse und Basmati-Reis	€	19,90
Dorschfilet, auf der Haut gebraten an Rahmspinat, gegrillten Süßkartoffeln und Safransauce	€	17,50 €

Bistro

Das Beste aus unserem Fleischmarkt

Tournedos vom Rind im Speckmantel mit Champignons und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln	€	23,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Salat der Saison	€	19,90
Flugentenbrust auf Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin	€	17,90
Lammrücken unter der Kräuterkruste auf Rotweinsauce mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	€	25,90

H.-Heinrich Höper



Top-Empfehlung vom Chef:

Wir haben dieses Fleisch höchster Qualität und die traditionelle Trockenreifung wiederentdeckt. Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch handwerksgerechte Verarbeitung und die vierwöchige Reifung am Knochen erzielt.

POMMERSCHES RIND

Rumpsteak mit Zwiebeln und rosa Pfeffer	ca. 300 g	€	28,50
Entrecôte herzhaftes, zartes Steak mit Fettauge	ca. 400 g	€	32,50

Bistro

Das Beste vom Grill

Rib Eye Steak „Freesisch Rind“ herzhaftes, zartes Steak mit Fettauge	ca. 250 g ca. 400 g ca. 600 g	€ € €	18,90 25,90 36,90
Rinderfilet „Freesisch Rind“ zartes Filet mit gebratenen Scampis	ca. 220 g	€	26,90
Pariser Pfeffersteak zartes Filetstück auf Cognac-Sahnesauce	ca. 300 g	€	26,90
Rumpsteak „Freesisch Rind“ mit Zwiebeln und rosa Pfeffer	ca. 300 g	€	22,50
Karbonade vom Schwein mit krossem Bacon und Kräuterbutter	ca. 500 g	€	15,90
Prime Rib vom Kalb mit Trüffelbutter und frisch gehobeltem Trüffel	ca. 400 g	€	26,50
Huftsteak mit Kräuterbutter	ca. 250 g	€	15,90
<hr/>			
T-Bone Steak <i>Irish Beef</i> mit Zwiebeln und Champignons	ca. 650 – 700 g	€	49,50
T-Bone Steak <i>Irish Beef</i> mit Zwiebeln und Champignons	ca. 750 – 850 g	€	58,50

Zu allen Steakgerichten ...

... servieren wir Ihnen **Salate der Saison** mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Italian, French oder American.

Wählen Sie zwischen:

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Ofen-Kartoffel mit Sour Cream

Spinat in Rahm

Portion € 2,50

Bistro

Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Eis	€	5,40
Schokoladen-Küchlein mit Schokoladencreme und Waldbeerragout	€	6,90
Creme Brulée mit Fruchtgarnitur	€	7,10
Mousse au Chocolat von dunkler und heller Kuvertüre mit marinierten Früchten	€	8,70
Hausgemachtes Tiramisu mit Vanille- und Fruchtsauce	€	7,50
Französische Käseauswahl an Trauben und Feigensenf	€	7,50

Täglich halten wir für Sie eine Auswahl an Eissorten und Sorbetspeisen bereit.
Bitte fragen Sie unser Serviceteam

- | | |
|--|---|
| 1. mit Farbstoff | 10. Koffeinhaltig |
| 2. mit Konservierungsstoff | 11. Chininhaltig |
| 3. mit Geschmacksverstärker | 12. geschwärzt |
| 4. mit Süßungsmitteln | 13. geschwefelt |
| 5. mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 14. mit Nitritpökelsalz |
| 6. enthält eine Phenylalaninquelle
(bei der Verwendung von Aspartam) | 15. mit Nitrat |
| 7. mit Antioxidationsmitteln | 16. gewachst |
| 8. mit Phosphat | 17. Taurin |
| 9. mit Milcheiweiß | 18. gentechnisch veränderter Rohstoff
(Mais / Reis / Soja) |