

Unser Angebot für Sie: Kulinarisches 3-Gang-Menü

Gratinierte Creme vom Ziegenfrischkäse
auf frischem Rucola, mit Cherrytomaten und Feigensoße, dazu Brotchips
a,c,g,j,k,2

Frische Tagliatelle mit gebratenen Streifen vom Weiderind
in Kalbsrahm, mit Tomaten, Rucola und Parmesan
a,g,c,h,2,k

Eis & Heiß
Zwei Kugeln Vanilleeis, dazu heiße, mit einem Schuss Rum
aromatisierte Kirschen und Sahne

29 €

Unsere kulinarischen Freuden für Sie

Zum Auftakt

Herzhafte Zwiebelsuppe

mit Schmorzwiebeln und gehobelem Bergkäse, dazu Paprika-Grissini / 5,90 €

g,h,i,k,a,1,c

Gratinierte Creme vom Ziegenfrischkäse

auf frischem Rucola, mit Cherrytomaten und Feigensoße, dazu Brotchips / 6,90€

a,c,g,j,k,2

Blumenkohl-Cremesuppe

mit Gartenkresse / 5,50 €

g,h,i,k

Unsere Gäste lieben:

Wiener Schnitzel klassisch

vom Kalb, mit Preiselbeeren, frittierten Kapern, Sardellen und Zitrone,
dazu Steakhouse-Pommes / 19,90 €

a,g,c,h,k,2

Dazu empfehlen wir:

Kleiner Beilagensalat der Saison

mit unserem BernsteinSee-Dressing und gerösteten Kernen / 4,50 €

a,c,k,g,j,2

Hauptgerichte

Gebratenes Filet vom Havel-Zander in Weißwein-Soße

auf frischen Tagliatelle mit Blattspinat / 18,50 €

a, c, g, i, k, 2

Geschmorte Ochsenbacke mit Portweinjus

mit Trüffelspitzkohl und Kartoffelstampf / 22,50 €

g, h, i, k, a, 1, c

Unser Genussmoment (nicht nur) für Vegetarier:

Dreierlei vom Blumenkohl

Blumenkohlpüree, gebackener Blumenkohl und marinierter gelber Blumenkohl, mit Haselnusskrokant / 14,50 €

a, g, c, h, k, 2

Frische Tagliatelle mit gebratenen Streifen vom Weiderind

in Kalbsrahm, mit Tomaten, Rucola und Parmesan / 18,50 €

a, g, c, h, 2, k

Großer Caesar-Salad mit Crispy-Chicken und Caesardressing

Feine Romanasalad-Herzen mit Cherrytomaten, Sardellenfilet, Parmesan und Croutons, überzogen mit unserem hauseigenen Caesardressing, dazu in Maisflakes gebratene Hähnchenbrust / 12,50 €

a, c, k, g, j, 2

Gebackene Spare Rips

zubereitet mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und saftigen Honig-BBQ-Marinade, dazu knusprige Steakhouse-Pommes / 14,60 €

a, c, g, k, l, 2, 1

Zum Kombinieren – ganz nach Ihrem Geschmack

Rinderfilet von Weiderind (180 g), medium gebraten

mit Kräuter-Whisky-Butter, dazu 2 Beilagen und ein Dip nach Wahl / 26,50 €
g

Flanksteak von Weiderind (250 g), medium gebraten

mit Kräuter-Whisky-Butter, dazu 2 Beilagen und ein Dip nach Wahl / 22,50 €
g

Zartrosa gebratene Medallions vom Landschwein (200 g)

mit Kräuter-Whisky-Butter, dazu 2 Beilagen und ein Dip nach Wahl / 19,50 €
g

Glasig gebratenes Filet von Fjordlachs (200 g)

mit gebräunter Butter, dazu 2 Beilagen und ein Dip nach Wahl / 21,50 €
g

Gemüsebeilagen nach Wahl

Gebackener Blumenkohl ^{h,j,k}

Sautierter Trüffelspitzkohl

Kleiner Beilagensalat der Saison mit unserem hauseigenem Dressing und gerösteten Kernen ^{a,c,k,g,j,2}

Kartoffelbeilagen nach Wahl

Deftige Knoblauchkartoffeln, in der Pfanne geschwenkt ^k

Steakhouse-Pommes ^{l,2,3,k}

Kartoffelstampf ^{c,g,k,2}

Hausgemachte Dips nach Wahl

Herzhafter Knoblauchcreme ^{g,h,i,k,a,1,c}

Feinwürziger Kräuterschmand ^{g,h,i,k,a,1,c}

Saucenliebhabern empfehlen wir:

Hausgemachte Kalbsjus / 2,50 €

Unsere Burger-Spezialitäten

Das Fleisch für unsere Burger kommt aus dem eigenen Fleischwolf. Dabei verwenden wir ausschließlich Weiderind und geben nur einen Hauch Salz hinzu – sonst nichts. Durch die eigene Herstellung sichern wir die Frische und hohe Qualität der Patties. Nicht zu trocken, nicht zu fett – das ist entscheidend für den guten Geschmack.

Farmerburger mit Steakhouse-Pommes

180 g saftiges Rindfleisch (medium gebraten), gratiniert mit Bergkäse, belegt mit Spiegelei, hausgemachten Rotweinzwiebeln, Senfmajo und frischem Rucola, in einem angegrillten Rustical-Bun – dazu Knoblauchcreme zum Dippen für die Steakhouse-Pommes / 14,50 €

a,c,g,j,2,4

BernsteinSee-Burger mit Steakhouse-Pommes

180 g saftiges Rindfleisch (medium gebraten), gratiniert mit Emmentaler Käse, belegt mit frischen Tomaten, hausgemachten Rotweinzwiebeln, frischem Salat, Gewürzgurken und Hausdressing, in einem angegrillten Rustikal-Bun – dazu Knoblauchcreme zum Dippen für die Steakhouse-Pommes / 12,90 €

a, c, g, j, 2, 3, 7

Dazu empfehlen wir:

Kleiner Beilagensalat der Saison

mit unserem BernsteinSee-Dressing und gerösteten Kernen / 4,50 €

a,c,k,g,j,2

Desserts

Kürbis trifft Eis

Zwei Kugeln Vanilleeis, verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl / 4,30 €

a, g, 11

Süße Verführung

Eis & Heiß

Zwei Kugeln Vanilleeis, dazu heiße, mit einem Schuss Rum aromatisierte Kirschen und Sahne / 5,50 €

a, g, h, 2

Affogato

Eine Kugel Vanilleeis in einem frisch gebrühten Espresso / 3,90 €

a, g, 11

Für unsere kleinen Gäste

Frische Tagliatelle mit Tomatensoße / 3,90 €

a, c, g, i, 2

Chickennuggets mit Pommes Frites / 4,10 €

a, c, 2, g, 4

Fischnuggets mit Kartoffelstampf / 4,20 €

a, b, c, d, f, h, 2, 4

Eine Kugel Eis mit bunten Streuseln und Schokosoße / 2,50 €

a, c, f, g, 1, 2, 4