

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

TIEMANN'S APERITIF	0,1 L € 4,50
GLAS FRUCHTCKOCKTAIL	0,2 L € 5,00
GLAS CHAMPAGNER MICHEL LORiot BRUT ROSÉ	0,1 L € 10,50
BALTIC ALE VON DER INSEL BRAUEREI RÜGEN (PASST SEHR GUT ZUM BURGER)	0,3 L € 6,90



DER KLASSISCHE

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SESAMBRÖTCHEN, EINGELEGTE GURKEN, RÖSTZWIEBELN UND TIEMANN'S BURGERSAUCE

€ 13,00

DER SCHWEIZER

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SAUERTEIGBRÖTCHEN, SCHWEIZER RACLETTE, EINGELEGTE GURKEN, BACON, RÖSTZWIEBELN UND TIEMANN'S BURGERSAUCE

€ 15,00

DER BRITISCHE

FRIED FISCH IM KNUSPERMANTEL, SESAMBRÖTCHEN, HAUSGEMACHTE REMOULADENSAUCE UND ROTE BEETE

€ 15,50

DER HAHN IM KORB

MAISPOULARDENBRUST IM KNUSPERMANTEL, BRIOCHEBRÖTCHEN, TOMATENSUGO, AVOCADOCREME, FRISCHER KORIANDER

€ 13,00

DER MIT OHNE FLEISCH

GEBACKENER ZIEGENKÄSE IM THYMIANMANTEL, BRIOCHEBRÖTCHEN, FRISCHE FEIGEN, HAUSGEMACHTE FEIGENSAUCE, GEMÜSECHIPS

€ 12,50

DER LUXURIÖSE

BULETTE AUS DER BLACK ANGUS HÜFTE, SAUERTEIGBRÖTCHEN, GEBRATENE GÄNSELEBER, GEHOBELTER TRÜFFEL UND TRÜFFELMAYONNAISE

€ 21,50

ZU ALLEN BURGERN GIBT ES UNSEREN HAUSGEMACHTEN COLESLAW
WAHLWEISE: GEBACKENE KARTOFFELSCHNITZEN ODER SÜßKARTOFFEL POMMES
UND HAUSGEMACHTEN KETCHUP

VORSPEISEN

AUSTERN „SYLTER ROYAL“ VON DITTMAYER´S-AUSTERN-COMPAGNIE <u>ODER</u> AUSTERN „SYLTER ROYAL “ A LA ROCKEFELLER GRATINIERT	3 STÜCK	€ 9,90
	6 STÜCK	€ 17,90
TARTAR VOM BLACK ANGUS RIND „CLASSIC STYLE“		€ 15,50
CAESAR SALAD MIT APFELKAPERN, GESCHMOLZENEN KIRSCHTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN (VEGETARISCH)		€ 9,50
MIT GEBACKENEN GARNELEN		€ 14,50
MIT GEBRATENEN POULARDENBRUSTSTREIFEN		€ 14,50
CARPACCIO VON DER AMALFI-ZITRONE MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS, RUCOLA UND PINIENKERNEN		€ 14,50
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN AN BULGURSALAT UND AVOCADO		€ 14,50

SUPPEN

MÖHREN-INGWER-SÜPPCHEN MIT KOKOS UND FRISCHEM KORIANDER (VEGETARISCH)		€ 6,50
BEEF TEA VOM KALB MIT MARKKLÖßCHEN UND ZWEIERLEI BEETE		€ 6,50

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)
FÜR € 43,50 P.P.**

HAUPTGÄNGE

GANZES STUBENKÜKEN AN ZUCKERSCHOTEN-AVOCADO-GEMÜSE, ESTRAGONSAUCE UND GRAUPENRISOTTO	€ 22,50
FILET VOM BLACK ANGUS RIND MIT GEBRATENER GÄNSELEBER, BALSAMICO-JUS, MARINIERTEM SPITZKOHL UND KARTOFFELPÜREE	€ 33,50
RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM UNTER DER KRÄUTERKRUSTE, JUNGE BOHNEN, RATATOUILLE UND KARTOFFELGRATIN	€ 29,50
FILET VOM SKREI (WINTERKABELJAU) AUF BEURRE BLANC, PASSEPIERRE-ALGEN UND LA RATTE KARTOFFELN	€ 23,50

MENÜ

CARPACCIO VON DER AMALFI-ZITRONE
MIT HAUSGEBEIZTEM LACHS, RUCOLA UND PINIENKERNEN

BEEF TEA VOM KALB
MIT MARKKLÖßCHEN UND ZWEIERLEI BEETE

FILET VOM SKREI
AUF BEURRE BLANC, PASSEPIERRE-ALGEN
UND LA-RATTE KARTOFFELN

MILCHSCHNITTE
MIT HAUSGEMACHTEM KIRSCHS

ALS 3 GANG MENÜ € 32,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

DESSERT

ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (12 & 24 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT	€ 8,50
CRÈME BRÛLÉE MIT BOURBON-VANILLEEIS	€ 8,50
MILCHSCHNITTE MIT HAUSGEMACHTEM KIRSCHS	€ 7,50
PROBIERDESSERT HAUSGEMACHTES WALDERDBEEREIS	€ 4,50