

Vorspeisen

Geräucherter Lachs 14,50
mit Feldsalat und Wasabi-Mayonaise

Carpaccio 15,00
mit Käse, Gurken und Basilikumöl

Friesische Coppa 12,50
mit Trüffelmayonnaise, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten

Salat mit Lammschinken 15,00
mit einer Senf-Dill-Sauce

Salat mit spanischer Schafskäse 12,50
mit Chioggia-Roter Bete, Walnüssen und Honig

Brotkorb 7,50
mit Aufstrichen

Suppen

Senfsuppe 6,50

Gemüsebrühe 6,50

Spinat-Cremesuppe 6,50

Haben Sie eine Allergie? Fragen Sie nach unserer Allergentabelle

Hunebed Highway menu

Ein 3-Gänge-Überraschungsmenü für 45,00 (Ab 2 Personen)

Hauptgerichten

Claresse (Wels) Filet 25,00
mit Estragon-Sauce

Gegrilltes Lachsfilet 26,00
mit Weißweinsauce

Gegrillter Rib-Eye Steak 35,00
mit Kräuterbutter

Talens Schnitzel 24,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons

Gebratenes Entenfilet 29,50
mit Orangen-Portweinsauce

Risotto (V) 17,50
mit verschiedenen Gemüsesorten

Wrap 19,50
mit Pfannengemüse und gereiftem Käse

Alle Hauptgerichte werden mit warmen Gemüsen, Salat und passender Kartoffelbeilage serviert

Nachtische

Dame Blanche 7,50

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

Panna Cotta mit Zitronencreme 7,50

und Himbeeren Sorbet Eis

Erdbeerenbavarois 9,00

und Joghurteis

Oreo-Parfait 8,50

mit weißer Schokoladensauce

Coupe Talens 9,50

Vanilleeis mit frischem Obst

Spezial Kaffee

Irish Kaffee 9,50

Mit irischem Whisky

Französischer Kaffee 9,50

Mit französischem Kognac

Marnissimo Kaffee 9,50

Mit Grand Manier

Spanischer Kaffee 9,50

Mit Tia Maria

Mediterraner Kaffee 9,50

Mit Likör 43

eine Rechnung pro Tisch