

## VORSPEISEN / STARTER

Tomatenkraftbrühe<sup>c</sup> 7,00 €  
Concasse / Kräuterflädle<sup>ab,b,c</sup>  
*Tomato soup*  
*Crushed tomatoes / Hearty herb pancakes*

Kleiner gemischter Salatteller 8,50 €  
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte  
Senf-Limetten Vinaigrette / Brot<sup>aa,ab,ac</sup> & Butter  
*Small mixed salad*  
*Cucumber / Tomato / Carrot*  
*Lime Mustard Vinaigrette / Oven baked bread & butter*

gratinierter Ziegenkäse 12,00 €  
Birne / Wildkräutersalat / Limetten-Senf-Vinaigrette<sup>g,i</sup>  
*Gratinated goat cheese*  
*Pears / Wild herb salad / Lime mustard vinaigrette*

Carpaccio vom Rind 13,50 €  
Olivenöl / Zitrone / Pesto<sup>ab,b,fc,fd</sup> / Grana Padano  
geröstet Pinienkerne  
*Beef carpaccio*  
*Olive oil / Lemon / Pesto / Grana Padano / Roasted pine nuts*

## SALAT / SALAD

Gemischter Salatteller 11,50 €  
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte  
Limetten-Senf-Vinaigrette<sup>g,ii</sup> / Brot<sup>ab</sup> & Butter  
*Mixed salad*  
*Cucumber / Tomato / Carrot*  
*Lime Mustard Vinaigrette / Oven baked bread & butter*

Wahlweise mit gebratenen Kikokhähnchenstreifen 18,50 €  
*Optional with pan-fried Kikok chicken strips*

Wahlweise mit Fetakäse 13,50 €  
*Optional with cubed feta cheese*

Wahlweise mit gebratenen Champignons 13,50 €  
*Optional with pan-fried mushrooms*

Wahlweise mit gebratenen Rinderstreifen 20,00 €  
*Optional with pan-fried strips of beef*

## FISCH / FISH

gebratenes Lachsfilet<sup>ab</sup> 25,50 €  
gratiniert mit Sauce Bernaise<sup>b,c,i</sup> / Orangen-Fenchel Gemüse / Butterkartoffeln<sup>c</sup>  
*Roasted salmon fillet*  
*Gratinated with Bernaise Sauce / Orange-Fennel Vegetables / Mini boiled potatoes*

## Deutscher Stangenspargel vom Spargel -& Erdbeerhof Milsmann aus Rietberg - Mastholte

Spargelcremesuppe <sup>ab,b</sup> Spargelstückel / Bärlauchgrießnocken Asparagus Cream Soup Pieces of asparagus / Wild garlic semolina dumplings	7,50 €
Spargel im Tempurateig gebacken <sup>ab,b</sup> Wildkräutersalat / Senf-Limetten Vinaigrette / süß-Scharfer Dip Baked asparagus in tempura batter Wild herb salad / Mustard-lime vinaigrette / Sweet and spicy dip	10,50 €
Spargelsalat <sup>aa,ab,b,c,g,h,i</sup> Radieschen / grüner & weißer Spargel / Senf-Limetten Vinaigrette / 3 gebratene Riesengarnelen / Brot & Butter Asparagus salad Radishes Green & white asparagus / Mustard-lime vinaigrette / 3 fried king prawns / Bread & butter	19,50 €
Spargel-Pasta <sup>ab,b,c</sup> Tagliatelle / gebratener grüner & weißer Spargel /Cherrytomate / Basilikum Pesto Asparagus Pasta Tagliatelle / Roasted green & white asparagus / Cherry tomatoes / Wild garlic pesto	15,50 €
Portion Stangenspargel <sup>b</sup> (ca.250gr) Natur neue Kartoffeln / zerlassene Butter <b>oder</b> Sauce Hollandaise <sup>b,c,i</sup> Portion of asparagus shoots (approx. 250 g) Potatoes / Melted butter or hollandaise sauce	17,50 €
wahlweise mit Kräuterrührei <sup>b</sup> vom Bio Ei Hof Wulf optional with scrambled eggs	18,50 €
wahlweise mit rohem & gekochter Schinken optional with smoked and cured ham	22,00 €
wahlweise mit gebratenem Lachsfilet optional with pan-fried salmon fillet	29,50 €
wahlweise mit kleinem Wiener Schnitzel optional with Wiener Schnitzel	27,50 €
<b>VEGAN</b> Vegane Tofu-Gemüse Bowl süß-saure Bohnen / Broccoli / Sesam / hausgemachter Pflaumenketchup Vegan Tofu Vegetable Bowl Sweet and sour beans / Broccoli / Sesame seeds /Homemade plum-ketchup	15,00 €
Veganer Flammkuchen Flammkuchen / Tomaten-Basilikum Creme / Veganer Speck Vegan Tarte flambée Tomato-basil cream / Vegan bacon	13,00 €

## FLEISCHGERICHTE / MEAT DISH

Rumpsteak (ca.250gr) 29,50 €  
hausgemachte Sauce Bernaise<sup>b,c,ii</sup> / gebratene Drillinge / sautierte Pilze<sup>b</sup>  
Steak (ca.250gr)  
Homemade bernaise sauce / Pan-fried potatoes / Sautéed mushrooms

gebratene Lammkotelett<sup>ab,ac,b,c</sup> 29,50 €  
Portweinjus<sup>ab,b,i</sup> / grüne Bohne / Speck / Zwiebel / Polenta<sup>ab,b,c</sup>  
Pan-fried lamb chop  
Port wine jus / Green beans / Bacon / Onion / Polenta

Wiener Schnitzel vom Kalb<sup>ab,b,c</sup> 28,50 €  
Bratkartoffeln<sup>b</sup> / Preiselbeeren /  
gemischter Salatteller / Limetten-Senf-Vinaigrette<sup>g,i</sup>  
Wiener Schnitzel  
Pan-fried potatoes / Cranberries / Mixed salad / Lime-mustard vinaigrette

## BURGER

Classicburger 20,50 €  
Brioche Bun<sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> / Rindfleischburger / Burgersauce<sup>h</sup> / glasierte rote Zwiebeln<sup>b,i,1,5/</sup>  
Salat Gewürzgurke<sup>3</sup>/Tomate  
Bacon Marmelade<sup>i,1,5</sup> / Steakhouse Pommes / Mayonnaise<sup>c,5</sup> / Ketchup<sup>3</sup>  
Classic Burger  
Brioche bun / Beef burger / Burger sauce / Glazed red onions / Lettuce / Pickles / Tomato / Bacon jam  
/ Steakhouse fries / Mayonnaise / Ketchup

wahlweise mit Cheddarkäse<sup>1</sup> 21,50 €  
optional with Cheddar cheese

hausgemachter Kikokburger 23,00 €  
Kikohähnchen / Brioche Bun<sup>aa,a,b,ac,b,c</sup> / Basilikumpesto<sup>b</sup> / Tomatenchutney /  
Wildkräutersalat / Mozzarella / Sweet Potatoe Fries / Mayonnaise<sup>c,5</sup> / Ketchup<sup>3/</sup>  
Homemade Kikokburger  
Kikok chicken /Brioche bun / Basil pesto / Tomato chutney / Wild herb salad / Mozzarella / Sweet  
potato fries / Mayonnaise / Ketchup

## NACHSPEISE / DESSERT

Crème Brûlée<sup>b,c</sup> 9,00 €  
Erdbeere-Rhabarberkompott / salziges Karamelleis<sup>b,c</sup>  
Creme brulee  
Strawberry rhubarb compote / Salted caramel ice cream

NY Cheese Cake<sup>.ab,b,c</sup> 10,50 €  
Cassis Sorbet / Schlagsahne  
NY Cheesecake / Cassis sorbet / whipped cream