



## **SAISONKARTE**

### ***Vorspeisen***

<i>Gegrilltes Sashimi vom Thunfisch mit Korianderpesto, Avocado-creme und Salatspitzen in Mango Sweet-Chili Vinaigrette</i>	€ 14,50
<i>Feine Scheiben von der rosa gebratenen Barberie Entenbrust aus dem Buchenrauch mit Asiatischem Gemüsesalat und gegrillter Garnele</i>	€ 14,50
<i>Winterliche Blattsalate in Mandarinen Vinaigrette mit frischer Feige, gerösteten Nüssen und gehobeltem Trüffelkäse</i>	€ 9,50

### ***Suppen***

<i>Kürbiscremesuppe mit gegrillter Garnele</i>	€ 9,50
<i>Hamburger Krebsrahmsuppe</i>	€ 9,50
<i>Hamburger Linseneintopf mit altem Balsamico</i>	€ 7,50

### ***Vegetarisch***

<i>Vindaloo Gemüsecurry mit gebackenem Schafskäse und Erdnussreis</i>	€ 17,50
---	---------



## ***Fisch***

- Medium rare gegrilltes Thunfischsteak mit Sauce Béarnaise,  
Rotweinschalotte, grünem Spargel und French fries* € 26,50
- Tagesempfehlungen des fangfrischen “catch of the day”  
von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten* € a.A.

## ***Fleisch***

- ½ Krosse Bauernente mit gefülltem Apfel, Orangensauce,  
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffelklößen* € 24,50
- Grünkohl mit Kasseler<sup>(p)</sup>, Schweinebacke<sup>(p)</sup>, Kohlwurst<sup>(p)</sup>  
und Röstkartoffeln* € 18,50
- In Portwein geschmorte Rehkeule<sup>(p)</sup>  
mit braisierten Steinpilzen in Wildrahmsauce,  
Preiselbeerbirne, Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten* € 27,50
- Medium rare gegrilltes US-Stripsteak vom Herford Rind (300g)  
mit Sauce Béarnaise, glasiertem Marktgemüse  
und Gruyère - Kartoffelbällchen* € 29,50
- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust  
mit Süßkartoffelfritten und „Caesar Salad“* € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind  
mit geröstetem Brot, Butter und Gewürzgurken* € 21,50
- Wiener Schnitzel (zweimal serviert) mit Champignonrahmsauce,  
Blattspinat und Salbei - Speck - Kartoffelklößen<sup>(p)</sup>* € 23,50
- Roastbeef „kalt“ mit frisch geriebenen Meerrettich,  
Remouladensauce und Bratkartoffelsalat* € 19,50



## *Desserts*

<i>Crème brûlée von der Mandel mit Zwetschgen Eiscreme</i>	€ 8,50
<i>Spekulatius Tiramisu mit Waldbeerensorbet</i>	€ 8,50
<i>Lumumba Eiscreme mit Vanillesauce und Rumsahne</i>	€ 8,50

*Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, deklarieren wir in einer separaten Speisekarte sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten.*

*Inhaltsstoffe:* p Pökelsalz



## SAISONKARTE

### Vorspeisen

- Gegrilltes Sashimi vom Thunfisch* <sup>(2,5,6,12,13)</sup>  
*mit Korianderpesto* <sup>(4,6)</sup>, *Avocado-creme* <sup>(4)</sup>  
*und Salatspitzen in Mango Sweet-Chili Vinaigrette* <sup>(5,12)</sup> € 14,50
- Feine Scheiben von der rosa gebratenen Barberie Entenbrust*  
*aus dem Buchenrauch* <sup>(2,3,5,6,9Weizen,12,13)</sup> *mit Asiatischem Gemüsesalat* <sup>(6,9Weizen,12,13)</sup>  
*und gegrillter Garnele* <sup>(3)</sup> € 14,50
- Winterliche Blattsalate in Mandarinen Vinaigrette* <sup>(5,12)</sup>  
*mit frischer Feige, gerösteten Nüssen* <sup>(11Macadamia, Haselnuss, Walnuss, Mandel)</sup>  
*und gehobeltem Trüffelkäse* <sup>(4Kuhmilch)</sup> € 9,50

### Suppen

- Kürbiscremesuppe* <sup>(4,5,9Weizen)</sup> *mit gegrillter Garnele* <sup>(3)</sup> € 9,50
- Hamburger Krebsrahmsuppe* <sup>(2,3,4,5,7,9Weizen,12,13,14)</sup> € 9,50
- Hamburger Linseneintopf mit altem Balsamico* <sup>(5,12)</sup> € 7,50

### Vegetarisch

- Vindaloo Gemüsecurry* <sup>(2,3,4,5,9Weizen,12)</sup> *mit gebackenem Schafskäse* <sup>(1,4,9Weizen)</sup>  
*und Erdnussreis* <sup>(4,8)</sup> € 17,50

## **Fisch**

- Medium rare gegrilltes Thunfischsteak* <sup>(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13,14)</sup>  
 mit *Sauce Béarnaise* <sup>(1,4)</sup>, *Rotweinschalotte* <sup>(4)</sup>,  
*grünem Spargel* <sup>(4)</sup> und *French fries* <sup>(9Weizen)</sup> € 26,50
- Tagesempfehlungen des fangfrischen "catch of the day"* <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9Weizen,10,11,12,13,14)</sup>  
 von unseren Küstenfischer - Kutterlieferanten € a.A.

## **Fleisch**

- Krosse Bauernente* <sup>(4)</sup> mit *gefülltem Apfel* <sup>(4)</sup>, *Orangensauce* <sup>(4,9Weizen,13)</sup>,  
*Rotkohl* <sup>(4,12)</sup>, *Rosenkohl* <sup>(4)</sup> und *Kartoffelklößen* <sup>(4,9Weizen)</sup> € 24,50
- Grünkohl* <sup>(5,9Hafer,12)</sup> mit *Kasseler* <sup>(5,12)</sup>, *Schweinebacke* <sup>(5,12)</sup>,  
*Kohlwurst* <sup>(5,12)</sup> und *Röstkartoffeln* <sup>(4)</sup> € 18,50
- In Portwein geschmorte Rehkeule* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>  
 mit *braisierten Steinpilzen in Wildrahmsauce* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*Preiselbeerbirne* <sup>(12)</sup>, *Prinzessbohnen* <sup>(4)</sup> und *Kartoffelkroketten* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> € 27,50
- Medium rare gegrilltes US-Stripsteak* <sup>(4,5,12)</sup> vom *Herford Rind* (300g)  
 mit *Sauce Béarnaise* <sup>(1,4)</sup>, *glasiertem Marktgemüse* <sup>(4)</sup>  
 und *Gruyère - Kartoffelbällchen* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> € 29,50
- Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust* <sup>(2,3,4,5,6,8,9Weizen,11,12,13)</sup>  
 mit *Süßkartoffelfritten* <sup>(9Weizen)</sup> und *„Caesar Salad“* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> € 19,50
- Frisch angemachtes Tatar vom Rind* <sup>(1,4,5,12)</sup>  
 mit *geröstetem Brot* <sup>(9Weizen,Roggen,Gerste)</sup>, *Butter* <sup>(4)</sup> und *Gewürzgurken* <sup>(5,12)</sup> € 21,50
- Wiener Schnitzel* <sup>(1,4,9Weizen)</sup> (zweimal serviert) mit *Champignonrahmsauce* <sup>(4,5,9Weizen,12)</sup>,  
*Blattspinat* <sup>(4)</sup> und *Salbei - Speck - Kartoffelklößchen* <sup>(4,p)</sup> € 23,50
- Roastbeef* <sup>(12)</sup> „kalt“ mit *frisch geriebenen Meerrettich*,  
*Remouladensauce* <sup>(1,4,5,6,12,13)</sup> und *Bratkartoffelsalat* <sup>(1,4,5,9Weizen,12)</sup> € 19,50



## ***Desserts***

<i>Crème brûlée von der Mandel</i> <sup>(1,4,11Mandel)</sup> <i>mit Zwetschgen Eiscreme</i> <sup>(1,4)</sup>	€ 8,50
<i>Spekulatius Tiramisu</i> <sup>(1,4,9Weizen,11Mandel)</sup> <i>mit Waldbeerensorbet</i>	€ 8,50
<i>Lumumba Eiscreme</i> <sup>(1,4,13)</sup> <i>mit Vanillesauce</i> <sup>(1,4)</sup> <i>und Rumsahne</i> <sup>(4)</sup>	€ 8,50

*Allergene: 1 Eier / 2 Fisch / 3 Krebstiere / 4 Milch / 5 Sellerie / 6 Sesamsamen  
7 Schwefeldioxid und Sulphite / 8 Erdnüsse / 9 Glutenhaltiges Getreide / 10 Lupine  
11 Schalenfrüchte / 12 Senf / 13 Sojabohnen / 14 Weichtiere*

*Inhaltsstoffe: p Pökelsalz*