

Vorwech oder Zwischendurch...

Brotkorb mit zweierlei Dip's
€ 6.50

Tatar vom Argent. Rinderfilet
pikant mariniert / Kleiner Gurkensalat / geröstetes Graubrot
Als Vorspeise € 15.50
Als Hauptgang € 22.50

Gratinierter Ziegenkäse
Lavendel-Honig / Feiner Frisée / Himbeervinaigrette
Karamellisierte Walnüsse
€ 12.50

Gebratene Gambas in Harissa-Oliven-Öl
Oliven / Kirschtomaten / junger Lauch / Sauce Mojo / Grünzeug
€ 15.50

NEY-Krabbensuppe
Portwein / Crostini / Avocado
€ 8.50

Grünzeug...

Kleiner gemischter Salat
mit Hausdressing / geröstete Kerne / Baguette
€ 6.50

Andre's Caesar-Salat
Romana Salat / Parmesandressing / Deichkäse / Seeluft-Schinken /
Rosmarin-Croutons
€ 12.50

Toppings zum Caesar

gegrillte Hähnchenbrust	€ 6.50
Gebratene Garnelen	€ 8.50
Rinderfiletspitzen	€ 9.50

Fleischlos...

Linguine mit Linsen-Bolognese
mediterranes Gemüse / Rucola / vegan
€ 14.50

Pfifferlings-Risotto mit Blattspinat
Ziegenkäse / Blaubeeren / Parmesanschaum / marinierter Rucola
€ 18.50

Fisch und Meer...

Linguine mit 6 Gambas
Krustentierrahm / Tomaten / junger Lauch / Oliven
(Auf Wunsch auch scharf mit Chili)
€ 24.50

Im ganzen gebratene Kutterscholle „Colbert“
Champignons / Lauch / Tomaten
Limonen-Hollandaise / BratKartoffeln
€ 21.50

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten
Spinat-Risotto / Garnele / Krabbenschaum
€ 24.50

NEY-Pann-Fisch
Sanddorn-Senfrahm / gebackene Zwiebeln / kleiner Salat / BratKartoffeln
€ 21.50

Lachsfilet mit Gremolata
Grill-Gemüse / Küsten-Drillinge/ Weißweinschaum
€ 22.50

Fleisch...

Cordon Bleu vom Schweinerücken

Emmentaler Käse / Burgunder Schinken / Haus-Panade /
Omas Gurkensalat / Belgische Pommes

€ 19.50

Original Wiener Schnitzel

zarter Kalbsrücken / Haus-Panade / Preiselbeeren / Omas Gurkensalat
Belgische Pommes

€ 23.50

Salzwiesen Lammrücken mit Gewürzkruste

Knoblauch-Jus/ mediterranes Gemüse / Kartoffelgratin

€ 26.50

Medaillons vom Landschwein

Cognac-Jus / Bohnen im Speckmantel / Kartoffel-Rösti

€ 21,50

Rumpsteak „Klassik“ 250 g

Café de Paris Butter / gebratene Waldzwerge/
zweierlei Zwiebeln / Steakhous Pommes

€ 28.50

Rumpsteak „Pfeffer“ 250 g

Pfeffer-Wiskey-Rahm / grüne Bohnen / Bratkartoffeln

€ 28.50

Filetsteak 200 Gramm

Café de Paris Butter / Kleiner Salat / Steakhous Pommes

€ 32.00

Insel und Meer

gebratenes Rinderfilet & Riesengarnele / getrüffeltes SelleriecremÉ /
grüner Spargel / Rosmarinkartoffeln / Sauce Mojo

€ 36.00

Unsere Gerichte werden frisch zubereitet.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unseren
Servicepersonal

Kindergerichte bis 12 Jahre

Nudeln mit Tomatensauce

€ 5.50

Kleines Schnitzel mit Erbsen und Möhren, dazu Pommes frites

€ 7.50

Hausgemachte Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und Apfelkompott

€ 7.50

Was Süßes Hinterher...

Sanddorn-Apfel-Crumble mit gebrannten Mandeln

Vanilleeis / Bohnjesopp

€ 8.50

Pfirsich „Melba“

Crème Brûlée von weißer Schokolade / pochierter Weinberg-Pfirsich /

Himbeersorbet

9.50

Schokoladen-Knusper-Parfait

Eierlikör Schaum / marinierte Erdbeeren / Orangen Zucker

€ 9.50

Dessertvariation André's, für zwei Personen

Was gebackenes / was cremiges / was gefrorenes

Lassen Sie sich überraschen!!!

€ 18.50

Mittagskarte 12.00 Uhr – 16.45 Uhr

Frisch geröstetes Graubrot mit einem Hauch von Knoblauch
reichlich belegt mit:

„Strammer Max“ Seeluftschinken / Gewürzgurke / Spiegelei
€ 8.50

Gebeizter Lachs / Senf-Honig-Tunke / Rucola / Avocado
€ 9.50

Andre's Burger

BBQ / Gurkenrelish / Röstzwiebeln / Speck / Käse / Tomate
Belgische Pommes
€ 12.50

Kartoffel-Lauch-Süppchen

mit Lachs
€ 7.50

Friesen Tapas

Gebeizter Lachs / Emden Matjes / Brathering / Bratkartoffeln
€ 16.50

Seelachsfilet in Dijon-Senfsauce

Bratkartoffeln / Kleiner Salat
€ 16.50

Gebratene Schollenfilets

Champignons / Lauch / Tomate / Limonen-Hollandaise
Bratkartoffeln
€ 18.50

Linguine

Scampis / Tomaten / Lauchzwiebeln / Parmesan
€ 19.90

Knuspriges Schweineschnitzel
Belgische Pommes / Kleiner Salat
€ 14,50

Toppings zum Schnitzel
Champignonrahm € 3,50
Pfeffer-Whiskeyrahm € 3,50

Großer Salatteller
Hausdressing / Rosmarin-Croutons / gegrillte Hähnchenbrust
€ 15,50

Cordon Bleu vom Schweinerücken
Emmentaler Käse / Burgunder Schinken / Haus-Panade /
Omas Gurkensalat / Belgische Pommes
€ 19,50

Rumpsteak 250g
Champignons / Speck / Zwiebeln / Belgische Pommes
€ 26,50

Süßkram

Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce € 5,50
mit Vanilleeis € 6,50

Apfel-Sanddorngrütze mit Vanilleeis € 6,50

„Eis und Heiß“ zwei Kugeln Vanilleeis € 6,80
mit Schlagrahm und heißen Kirschen

Kugel Vanille oder Schoko Eis € 2,80

Tages – Kuchen
Fragen Sie nach unserem Angebot!!!

Weine

<u>Weiß</u>		<u>Glas 0,2l</u>	<u>Flasche</u>
Grauburgunder	Gebrüder Rings, Pfalz	€ 7,-	€ 24,-
Ausgeprägt würzige, pfeffrige Note. Der Wein besitzt Kraft, lebendige Säure, viel reintonige Frucht und Saft, Fruchtaromen nach Honigmelone, Pampelmuse und Limette.			
Chardonnay	Markus Schneider, Pfalz	€ 8,50	€ 28,-
Lebendiger und frischer Wein mit diskret blumigem Aroma. Mit seiner feinen Frucht idealer Begleiter zu Salaten und fangfrischem Fisch.			
7 Terroirs	Riesling, Gut Hermannsberg, Nahe	€ 8,50	€ 28,-
Raffinesse und Eleganz prägen den langanhaltenden und belebenden Abgang. Aromen von Mango, Aprikose und ein Hauch von Minze.			
I Frati Lugana DOC c'a de' Frati, Lombardie		€ 8,80	€ 29,-
Rebsorte Lugana, feine Aromen von Aprikosen und Mandeln, mit frischer Säure und elegantem Abgang. Durch zehn-monatiger Barrique-Lagerung entsteht ein goldgelber, konzentrierter Wein, der durch perfekte Ausgewogenheit zwischen Frucht, Säure und Holznoten besticht.			
Weißburgunder	Weingut Salwey ,Baden	€ 7,50	€ 25,-
Zarte Apfelblüte im Bukett. Beim Trinken erschließt sich eine große Vielschichtigkeit und Differenziertheit. Ein Weißburgunder Kabinett, wie man sich ihn immer wünscht. Trinkanregender Nachhall im Mund. Gut zu allen Fischgerichten und weißem Fleisch.			
Weingut Metzger, halbtrocken		€ 6,50	
Die süffig, frische Hausmarke besticht durch eine feine Würze und viel Frucht. Die angenehme Säure in Zusammenspiel mit der Frucht, garantiert einen ungeheuren Trinkspaß.			
Weinschorle	0,2 l	€ 4,50	

Rosé

Glas 0,2l

Flasche

Rosa dei Fratelli DOC Lombardei

€ 8,80

€ 29,-

Brillantes Lachsrosé, zarter, erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten.

Ein perfekter Rosé der mit Frische und Eleganz begeistert. Am Gaumen rote Früchte und milde mediterrane Kräuter.

„Wilde 19“

Weingut Schembs

€ 7,-

€ 24,-

Der wilde Rosé ist angenehm fruchtbetont, saftige Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und frischen Erdbeeren strahlen um die Wette. Ein leichter Rosé nicht nur für heiße Tage.

Rot

Glas 0,2l

Flasche

Rioja Proximo Marques

€ 7,00

€ 24,-

In der Nase sind intensive Aromen von Schwarzkirschen, Holunder, schwarze Johannisbeere und im Geschmack begeistert die im Vordergrund stehende Frucht und Frische.

Primitivo Puglia-F.d.S. Marzano

€ 7,00

€ 24,-

Intensive Aromen nach Pflaumen und Kirsche dominieren die Nase. Am Gaumen folgt ein würziger Charakter mit Anklängen nach Rosmarin und Vanille

Ursprung

Pfalz, Weingut Markus Schneider

€ 8,00

€ 26,-

Der Wein stammt aus den Rebparzellen des Feuerberges. Dessen Boden ist geprägt von einem Mix aus Kies, Sand und Terrassen-Schotter. Ausladende rote und dunkle Beerenfrüchte sowie Aromen von Schokolade und Kräutern.

Softgetränke

Gerolsteiner medium, naturell	0,25 Fl	€ 2,70
	0,75 Fl	€ 6,20
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 Gl	€ 2,80
Apfelschorle	0,2 Gl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,20
Faßbrause Rhabarber	0,33 Fl	€ 3,30
Schweppes (Bitter lemon, Tonic, Ginger ale)	0,2 Fl	€ 3,00
Coca cola, Cola light	0,2 Fl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,40
Fanta, Spezi	0,2 Gl	€ 2,60
	0,4 Gl	€ 4,40

Bio Limonaden

Bionade (Holunder, Ingwer-Orange)	0,33 Fl	€ 3,30
Voelkel BioZisch (Blutorange, Zitrone trüb, Himbeer-Cassis)	0,33 Fl	€ 3,90

Biere

König Pilsner, Alster	0,25 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Zwickel	0,3 l	€ 3,50
Benediktiner Pils hell	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,00
Benediktiner Weißbier hell, dunkel, alkoholfrei	0,5 Fl	€ 4,90
König Pilsener alkoholfrei	0,33 Fl	€ 3,50
Alster alkoholfrei	0,4 l	€ 4,50
Kandi Malzbier	0,33 Fl	€ 3,30

Apéritif

Martini bianco, dry, dóro	0,1 l	6,80 €
Campari-Soda oder Orange	0,2 l	6,80 €
Hendrick's Gin-Tonic	4 cl	9,50 €
Sandemann Portwein	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry medium dry	5 cl	4,50 €
Sandemann Sherry fino	5 cl	4,50 €

Prosecco & mehr...

Prosecco Balbinot DOC	0,1 l	4,90 €
	0,75 Fl	28,50 €
Erdbeer-Bowle	0,2 l	5,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Aperitivo Rosato-Seco	0,2 l	7,50 €

Spirituosen (2 cl)

Fürst Bismarck	38%	2,50 €
Ouzo 12	38%	2,60 €
Malteser	40%	3,00 €
Linie, Jubi	42%	3,30 €
Küstennebel	22%	2,50 €
Sambuca Molinari, Caffè	40%,36%	3,00 €
Absolut Wodka	40%	3,00 €
Friesengeist	56%	3,30 €

Bitter

Fernet Branca	2 cl	42%	3,00 €
Jägermeister	2 cl	38%	3,00 €
Ramazzotti	4 cl	30%	4,80 €
Averna	4 cl	29%	4,80 €
Underberg	2 cl	44%	3,30 €

Cognac, Brandy & Liköre

Asbach Uralt	2 cl	38%	2,60 €
Hennessy	2 cl	40%	6,00 €
Cardenal Mendoza	2 cl	40%	4,80 €
Carlos I	2 cl	40%	4,80 €
Baileys	4 cl	17%	4,80 €
Limoncello	4 cl	30%	4,00 €
Erdbeergrappa	2 cl	30%	4,00 €
Boli Bomb Eierlikör	2 cl	17%	3,50 €

Destillate

Birnenbrand Williams	2 cl	39%	4,00 €
Bauernusseler	2 cl	39%	4,00 €
Marille, Himbeere	2 cl	39%	4,00 €
Obstler	2 cl	38%	3,00 €
Alte Zwetschge	2 cl	42%	4,00 €
Grappa Marzadro	2 cl	41%	4,00 €

Whiskey, Rum, Gin

Ron zacapa 23 Jahre alt	2 cl	40%	5,00 €
Balvenie 12 Jahre Double Wood Scotch	2 cl	40%	4,40 €
Lagavulin 16 Jahre Scotch Malt	2 cl	55,1%	7,20 €
Glenfiddich 18 Jahre	2 cl	40%	8,00 €
Hendrick's Gin		44%	4,00 €