

Herzlich Willkommen

Nehmen Sie sich eine Auszeit und verbringen schöne Stunden mit abwechslungsreichen Speisen und Getränken. Unterstützt wird unser Service Team von kleinen, leuchtenden Würfeln, die Sie auf der Mitte des Tisches vorfinden.

Sie können hiermit das Service Team zu sich an den Tisch rufen.

Ob Sie etwas bestellen, Lob- oder Kritik loswerden oder einfach nur bezahlen möchten – zögern Sie nicht – ein Klick auf den Würfel genügt!

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Sollte Ihnen der Abend bei uns gefallen haben, würden wir uns sehr über eine positive Bewertung bei Google und/oder TripAdvisor freuen.

Scannen Sie einfach den QR-Code mit Ihrer Handy Kamera und Sie gelangen direkt zur Bewertungsseite.



Gerne informieren wir Sie jederzeit über Zusatz- und Inhaltsstoffe.

Ihr Guido Starke & TEAM

Steaks vom Grill

mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Sauce Bernaise und warmes Pesto-Ciabatta

Wählen Sie ihre zwei Beilagen aus:

Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln, knackiges Grillgemüse, Beilagensalat, Speckbohnen, Cole-Slaw, Chili-Cheese Fries + € 2,50 oder Süßkartoffelpommes + € 2,50

Rinderhüftsteak, 200g

aromatisch, mager

€ 21,00

Lammhüftsteak, 200g

saftig & geschmacksintensiv

€ 23,00

Schweinefilet, 200g

aromatisch, mager

€ 22,00

Rumpsteak, 250g

zart & aromatisch mit Fettrand

€ 27,50

Rinderfilet, 200g

das beste Stück des Rindes

€ 35,00

Rib-Eye Steak, 300g

saftig & geschmacksintensiv

€ 28,50

Dry-Age Steaks

Wir reifen unser regionales Rindfleisch für 28 Tage im Dry-Ager. In dieser Zeit entwickelt das Fleisch ein nussiges Aroma. Ein Muss für jeden Fleischliebhaber.

Rumpsteak, 250g

zart & aromatisch mit Fettrand

€ 36,00

Rib-Eye Steak, 300g

saftig & geschmacksintensiv

€ 38,50

Tapas-Variationen

Wählen Sie zwischen der vegetarischen, klassischen oder gemischten Tapas Variation. Jede Variation beinhaltet einen Korb ofenfrisches Pesto-Ciabatta, Aioli & Sour Cremé.

Vegetarische Variation

Bruschetta / ofenfrisches Ciabatta / marinierte Tomaten / Grana Padano
Kanarische Kartoffeln / Meersalz / Chunky Salsa
Gegrilltes Gemüse / Paprika / grüne & gelbe Zucchini / Aubergine
Gratinierter Ziegenkäse / Basilikum Pesto / Tomate

€ 32,00

Klassische Variation

Chorizo-Käse Krokette / Chunky Salsa
Albondigas in pikanter Tomatensauce / Grillgemüse
Datteln im Speckmantel / marinierte Tomaten
Frittierte Tintenfischringe / Sauce Aioli

€ 33,50

Gemischte Variation

Gebratene Champignons / Knoblauch-Hollandaise
Gegrillte Hähnchenbrustfiletspieße / Grillgemüse / Piri-Piri
Knuspriger Fetakäse / Zwiebel-Pilzgemüse / Aioli
4 gegrillte Riesengarnelen / Pesto-Tomatensauce

€ 36,50

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einzelne Positionen nicht getauscht werden können.

Kindergерichte

Bunte Tagliarini in Tomatensauce & Grana Padano

€ 7,00

Hausgemachte Hähnchennuggets & Pommes Frites

€ 8,00

Tapas & Friends

Vegetarisch

Ofenfrisches Pesto-Ciabatta 3 Dips nach Wahl	€ 6,50
Spanischer Bergkäse Pesto-Ciabatta Tomate	€ 6,00
Kanarische Kartoffeln Meersalz Basilikum Pesto	€ 6,00
Pimientos de Padron Meersalz Chunky Salsa	€ 6,50
Knackiges Grillgemüse Paprika Zucchini Aubergine	€ 6,50
Gegrillte Champignons Knoblauch-Hollandaise	€ 7,00
Gebackener Fetakäse Zwiebel-Pilzgemüse Aioli	€ 8,50
Bruschetta marinierte Tomaten Grana Padano	€ 9,00
Gratinierter Ziegenkäse Grillgemüse Basilikum Pesto	€ 9,50

Klassisch

6 Datteln im Speckmantel marinierte Tomaten	€ 6,50
Süßkartoffel-Pommes 1 Dip nach Wahl	€ 6,50
6 Chorizo-Käse Kroketten Chunky Salsa	€ 6,50
3 Hähnchenbrustfilet-Spieße Piri-Piri	€ 7,50
Frittierte Tintenfischringe Aioli	€ 8,50
Albondigas pikante Tomatensauce Grillgemüse	€ 8,00
5 gegrillte Riesengarnelen Grillgemüse Aioli	€ 13,50

Brot & Dips

Ofenfrisches Pesto Ciabatta (klein)	€ 1,80
Ofenfrisches Pesto-Ciabatta (groß)	€ 3,20

Aioli, Guacamole, Piri-Piri, Knoblauch-Hollandaise, Chili-Hollandaise, Chunky-Salsa, Sour-Cremé, Basilikum-Pesto	€ 2,50
---	--------

Suppen

Tomaten-Basilikumcreme Suppe

mit Mozzarellaperlen & Pesto

€ 6,50

Thaicurry-Kokosnuss Suppe

mit Hähnchen-Teriyaki Spieß

€ 8,00

Serviert mit einem kleinen Korb ofenfrischem Pesto-Ciabatta

Salatgerichte

3 Knusper-Fetakäse Würfel

mit Blattsalaten der Saison, reichlich Rohkost, Aioli, ofenfrischem Pesto-Ciabatta & Balsamicodressing

€ 17,00

Gratinierter Ziegenkäse (mild)

mit Blattsalaten der Saison, reichlich Rohkost, Salsa, ofenfrischem Pesto-Ciabatta & Balsamicodressing

€ 17,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Blattsalaten der Saison, reichlich Rohkost, Sour-Creme, ofenfrischem Pesto-Ciabatta & Balsamicodressing

€ 18,00

5 gegrillte Riesengarnelen

mit Blattsalaten der Saison, reichlich Rohkost, Aioli, ofenfrischem Pesto-Ciabatta & Balsamicodressing

€ 22,00

Pasta Gerichte

Bunte Tagliatelle „Piri-Piri“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Grillgemüse, Kirschtomaten, Piri-Piri und Grana Padano

€ 17,50

Ricotta Tortellini

mit cremigem Blattspinat, Kirschtomaten, Gorgonzolasauce und Grana Padano

€ 17,50

Ziegenkäse Ravioli

mit gegrillten Rinderstreifen, Pfifferlings-Zwiebel-Gemüse in Sahnesauce und Grana Padano

€ 19,50

Burritos

Ziegenkäse Burrito

Ziegenkäse im Weizentortilla mit Grillgemüse, Mais, Tomatensauce & Cheddarkäse gratiniert

€ 17,50

Chicken Burrito

Gegrilltes Hähnchenfleisch im Weizentortilla mit Grillgemüse, Mais, Tomatensauce & Cheddarkäse gratiniert

€ 18,50

Beef Burrito

Rinderhackfleisch im Weizentortilla mit Grillgemüse, Mais, Tomatensauce & Cheddarkäse gratiniert

€ 18,50

mit Pommes Frites oder Cole Slaw & Sour Cremé

Alternative Auswahl

Süßkartoffelpommes + € 2,50 | Chili-Cheese Fries + € 2,50 | Beilagensalat + € 2,00

Fischgerichte

Gebratenes Lachsfilet & 3 Riesengarnelen

mit cremigem Blattspinat, marinierten
Tomaten, bunter Tagliatelle & Grana Padano

€ 23,00

Edelfisch Variation

Gebratene Filets vom Lachs, Zander & Dorade
mit knackigem Grillgemüse & Pesto-Kartoffeln

€ 24,00

Fleischgerichte

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

unter einer Fetakäsehaube mit knackigem Grillgemüse,
Meersalz-Kartoffeln und Grana Padano

€ 18,50

BBQ Spareribs

Butterzarte Ribs mit BBQ-Sauce mariniert,
Cole Slaw Salat und Pommes Frites

€ 19,00

Steak Variation vom Grill

Rinderhüftsteak, Schweine- und Hähnchenbrust-
filet, Beilagensalat, Pommes Frites & Pesto-Ciabatta

€ 24,00

Smash Burger

Unsere Burger servieren wir im Brioche Brötchen mit Pommes Frites oder Cole Slaw

Wählen Sie bitte eine Sauce aus:

Classic-Sauce | BBQ-Sauce | Chili-Hollandaise | Sriracha-Mayonnaise | Pesto-Mayo

Alternative Beilagen:

Chili-Cheese Fries + € 2,50 | Süßkartoffelpommes + € 2,50 | Beilagensalat + € 2,00

Basic Cheeseburger, 1x 150g

Salat | Tomate | Gurke | Cheddarkäse € 16,00

Double Cheeseburger, 2x 150g

Salat | Tomate | Gurke | Cheddarkäse € 20,00

Tripple Cheeseburger, 3x 150g

Salat | Tomate | Gurke | Cheddarkäse € 24,50

Ziegenkäse Burger, vegetarisch

Salat | Tomate | Gurke | Grillgemüse € 17,50

Crunchy-Chicken Cheeseburger

Salat | Tomate | Gurke | Cheddarkäse € 17,50

Beilagen zu Ihrem Burger

Krosser Bacon + € 1,50 | Cole-Slaw + € 4,00 | Jalapeños + € 1,00 | Spiegelei + € 1,50
Schmorzwiebeln + € 1,50 | Cheddarkäse + € 1,00 | Fetakäse + € 1,50 | Sucuk + € 1,50

Dessert

Schokoladen „Lava Cake“

Waldfrüchte | Karamell | Krokant | Vanilleeis € 7,50

Vanille Panna-Cotta im Weckglas

Waldfrüchte | Krokant | Kapstachelbeere € 4,50

Kugel Eis € 1,50

Portion Sahne € 1,00

Aperitifs

Sekt „Graf Egbert“, trocken 11,5% Vol. 0,10l € 3,30

Sekt – alkoholfrei, trocken 0,10l € 3,00

Martini Rosso / Bianco 15,0% Vol. 5cl € 3,50

Sherry medium / dry 15,0% Vol. 5cl € 4,00

Aperol Spritz 12,0% Vol. 0,20l € 6,70

Hugo 12,0% Vol. 0,20l € 6,70

Lillet Wild Berry 17,0% Vol. 0,20l € 6,70

Campari-Orange 25,0% Vol. 0,20l € 6,00

Wasser

Magnus Imperial - Feinperlig 0,25l € 2,50

Natürliches Mineralwasser 0,75l € 6,80

Magnus Imperial - Still 0,25l € 2,50

Natürliches Mineralwasser 0,75l € 6,80

Softgetränke

Coca Cola, Cola-Zero,	0,20l	€ 2,60
Mezzo-Mix	0,40l	€ 4,80
Fanta	0,20l	€ 2,60
Sprite	0,20l	€ 2,60
Tonic-Water	0,20l	€ 2,60
Bitter Lemon	0,20l	€ 2,60
Ginger Ale	0,20l	€ 2,60
Wild-Berry	0,20l	€ 2,60
Ginger-Beer	0,20l	€ 2,60
Fuze Eistee Zitrone	0,30l	€ 3,50
Fuze Eistee Pfirsich	0,30l	€ 3,50

Säfte / Schorlen

Apfelsaft	0,20l	€ 2,30
Niehoff Vaihinger	0,40l	€ 3,70
Maracujasaft	0,20l	€ 2,50
Niehoff Vaihinger	0,40l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 2,00
Niehoff Vaihinger	0,40l	€ 3,50
Maracujasaftschorle	0,20l	€ 2,30
Niehoff Vaihinger	0,40l	€ 3,80
Orangensaft	0,20l	€ 2,50
Bananensaft	0,20l	€ 2,50
Rhabarbersaft	0,20l	€ 2,50
Johannisbeersaft	0,20l	€ 2,50
Ananassaft	0,20l	€ 2,50

Biere

Veltins vom Fass	0,30l	€ 3,60
	0,40l	€ 4,70
Alster	0,30l	€ 3,30
	0,40l	€ 4,10
Grevensteiner „Landbier“	0,30l	€ 4,00
	0,50l	€ 4,90
Maisels & Friends Pale Ale	0,33l	€ 4,90
Maisels & Friends IPA	0,33l	€ 4,90
Maisels Hefeweizen	0,50l	€ 4,90
- alkoholfrei -	0,50l	€ 4,90
- dunkel -	0,50l	€ 4,90
Veltins alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Veltins Alster, alkoholfrei	0,33l	€ 3,50
Veltins Malz	0,33l	€ 3,50

Digestifs

Korn	38,0% Vol.	2 Cl.	€ 1,50
Berliner Luft	18,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Jägermeister	35,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,10
Sambuca Molinari	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,20
Ramazotti	30,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,30
Likör 43	31,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,30
Ouzo, Ploumari	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,40
Jubiläums Aquavit	42,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,40
Linie Aquavit	41,5% Vol.	2 Cl.	€ 2,60
Grappa di Barolo	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 4,00
Haselnußgeist	42,0% Vol.	2 Cl.	€ 4,00
Williams Birne	42,0% Vol.	2 Cl.	€ 4,00

Spirituosen

Gin

Bombay Sapphire Gin	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Hendricks Gin	44,0% Vol.	2 Cl.	€ 4,00
Gin mare	42,7% Vol.	2 Cl.	€ 5,00
Monkey 47 Gin	47,0% Vol.	2 Cl.	€ 6,00

Whiskey

Jack Daniels	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,50
Johnnie Walker	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,30
Red Label	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Black Label	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 4,00
Tullamore Dew	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 3,00
Bowmore Islay	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 5,00

Rum/Tequila

Jose Cuervo Tequila	38,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Bacardi Superior	37,5% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Havana Club, 3 años	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,00
Havana Club, 7 años	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 3,00

Vodka

Smirnoff Vodka	37,5% Vol.	2 Cl.	€ 2,30
Absolut Vodka	40,0% Vol.	2 Cl.	€ 2,50

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	€ 2,30	Espresso	€ 1,90
Cappuccino	€ 2,80	Espresso, doppelt	€ 3,20
Milchkaffee	€ 3,00	Espresso Macchiato	€ 2,50
Tasse Kakao	€ 2,70	Latte Macchiato	€ 3,30
Tasse Tee	€ 2,30	Portion Sahne	€ 1,00

Weißwein / Rosé

Chardonnay

trocken, fruchtig	0,20l	€ 6,50
Domaine Ribaute, Frankreich	0,75l	€ 21,00

Scheurebe

Lieblich, zartfruchtig, frisch	0,20l	€ 6,50
Weingut Schales, Deutschland	1,00l	€ 26,00

Riesling

halbtrocken, feinherb	0,20l	€ 7,50
Weingut Landgraf, Deutschland	0,75l	€ 24,00

Grauburgunder

trocken, frisch, fruchtig	0,20l	€ 7,50
Weingut Schales, Deutschland	0,75l	€ 24,00

Rotling, Rosé

lieblich, süffig, aromatisch	0,20l	€ 6,50
Weingut Lütz, Deutschland	0,75l	€ 21,00

Rotwein

Merlot

trocken, aromatisch	0,20l	€ 6,50
Le Pic-Languedoc, Frankreich	0,75l	€ 21,00

Garnacha

trocken, brombeerig	0,20l	€ 6,50
Bodegas Langa, Spanien	0,75l	€ 21,00

Primitivo

trocken, aromatisch	0,20l	€ 7,00
Quaranta, Apulien, Italien	0,75l	€ 22,00

Dornfelder

halbtrocken, fruchtig	0,20l	€ 6,50
Weingut Lütz, Deutschland	0,75l	€ 21,00

Cocktails

Pina Colada

Bacardi Gold, Ananassaft,
Kokosnußsirup, Sahne

€ 7,50

Swimmingpool

Vodka, Ananassaft, Sahne,
Kokosnuß, Blue Curacao

€ 7,50

Mai Tai

Rum, Limettesaft,
Triple Sec, Mandelsirup

€ 7,50

Sex on the Beach

Vodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup,
Zitronen- und Orangensaft

€ 7,50

Tequilla Sunrise

Tequilla, Orangensaft,
Grenadinsirup, Zitronensaft

€ 7,50

Caipirinha

Pitu Cacacha, Limonensaft,
Rohrzucker, Limetten

€ 8,00

Mojito

Havana Club, Limettensaft,
frische Minze, Rohrzucker, Soda

€ 8,00

Alkoholfrei

Strawberry Colada

Ananassaft, Milch, Erdbeersirup

€ 6,00

Virgin Colada

Ananassaft, Milch, Kokosnußsirup

€ 6,00