



DREI-GÄNGE MENÜ

39.50 P.P.

Hotelgäste mit
einem Drei-
Gänge-Paket
können für einen
Aufpreis von **9,50**
pro Person aus
dem gesamten
Menü wählen.

VORGERICHTE

FLATBREAD

Aioli | Currymayonnaise

CARPACCIO

Sonnengetrocknete Tomaten |
Pestomayonnaise | Parmesankäse | Croutons

SUPPE NACH WAHL

Wahlweise Senfsuppe, Champignonsuppe
oder Französische Zwiebelsuppe

ROTE-BETE-CARPACCIO

Chicorée | Ziegenkäse | Aceto balsamico
kann auf Wunsch **vegan** bestellt werden

RÄUCHERLACHS

Süß-sauer eingelegte Gurken | Dillmayonnaise |
Croutons

HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL

Chicorée | Karotten | Kartoffelgratin |
Champignonsauce, Pfeffersauce oder
Stroganoffsauce nach Wahl

BLACK ANGUS-BURGER

Brioche | Tomaten | Cheddar | Salatherzen |
Mais | Krautsalat | Barbecuesauce | Pommes
frites

GADO GADO

Tempeh | gebratenes Gemüse | Wasabi-
Garnelencracker | Ei | Jasminreis
kann auf Wunsch **vegan** bestellt werden

ERDNUSS-HÄHNCHENSPIESS

Hausgemachte Erdnusssauce | Atjar | Maniok |
Pommes frites

GAMBAS

Tagliatelle | Rucola | Tomate | Basilikum | würzige
Tomatensauce

GEBRATENER LACHS

Karottencreme | Spitzkohl | Brokkoli |
Kartoffelgratin | Sauce Bearnaise

VEGANES CURRY

Jasminreis | vegane Hähnchenstückchen |
Wokgemüse | Bohnen

NACHSPEISEN

DAME BLANCHE

Vanilleeis | Schokoladen eiscreme | Schlagsahne |
Schokoladensoße | American Cookie-Streuse

ETON MESS

Baiser | Waldfrüchte | Vanilleeis

KAFFEE ODER TEE

mit Praline

CRÈME BRÛLÉE

Orangen-Sorbeteis | Karamell

SWEET CHERRY

Kirschen | Vanilleeis | Lebkuchen-Crumble |
Schlagsahne
kann auf Wunsch **vegan** bestellt werden

Alle Hauptgerichte werden standardmäßig mit Pommes frites und Salat serviert.

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Betreiber.

 Vegetarier

 Vegan

 Auch als kleine Portion erhältlich



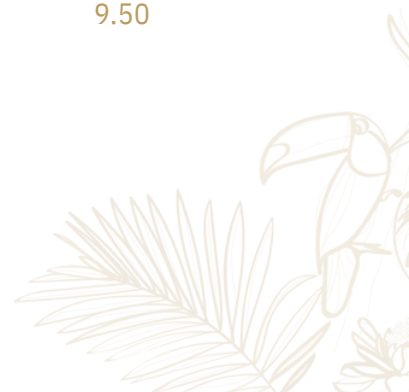
LUNCH

KALTE MITTAGSGERICHTE

- BRÖTCHEN MIT BURRATA**  13.50
Italienisches Brötchen | Tomaten | Pestomayonnaise
kann auf Wunsch **vegan** bestellt werden
- BROT MIT RÄUCHERLACHS** 15.00
Mehrkornbrot | Avocado | süß-sauer eingelegte Gurken | Dillmayonnaise
- BRÖTCHEN MIT CARPACCIO** 14.50
Italienisches Brötchen | Parmesankäse | Croutons | Pestomayonnaise
- BROT MIT ZIEGENKÄSE**  13.50
Mehrkornbrot | Honig | Chicorée | Aceto balsamico
- OPEN SANDWICH VITELLO TONATO** 15.50
Weißes oder braunes Bauernbrot nach Wahl | Thunfischmayonnaise | Kapern | Rucola
- SALAT MIT LACHS** 20.00 | 17.00
Süß-sauer eingelegte Gurken | Dillmayonnaise | rote Zwiebel
kann als **Mahlzeitsalat** bestellt werden
- SALAT MIT ZIEGENKÄSE**  18.50 | 15.50
Rote Bete | Aceto balsamico | Croutons
kann als **Mahlzeitsalat** bestellt werden
- SALAT MIT STEAKSPITZEN** 20.00 | 17.00
Atjar | Mungobohnensprossen | Teriyaki-Dressing
kann als **Mahlzeitsalat** bestellt werden

SUPPEN

- SENFSUPPE** 7.50
Groninger Trockenwurst | Frühlingszwiebeln | Brot
kann auf Wunsch **vegetarier** bestellt werden
- CHAMPIGNONSUPPE** 7.50
Speckwürfel | Frühlingszwiebeln | Brot
- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE**  9.50
Käse | Kräuterbaguette
kann auf Wunsch **vegan** bestellt werden





LUNCH

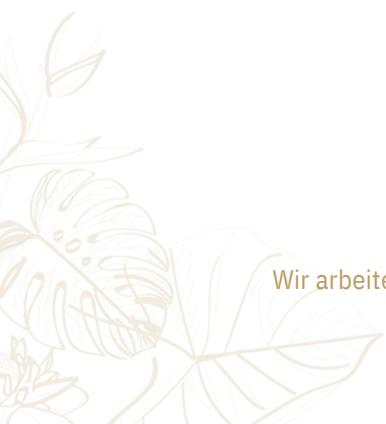


WARME MITTAGSGERICHTE

Bei Gerichten mit Bauernbrot können Sie zwischen Weiß- und Vollkornbrot wählen

KROKETTEN AUF BAUERNBROT	10.50
Bauernbrot Rindfleisch- oder Gemüsekroketten nach Wahl Senf kann auf Wunsch vegetarier bestellt werden	
STRAMMER MAX SPEZIAL	14.50
Bauernbrot Carpaccio oder Räucherlachs nach Wahl	
CHEFS LUNCH FLEISCH	15.50
Bauernbrot Rindfleischkrokette brötchen mit carpaccio Strammer Max mit Käse	
CHEFS LUNCH FISCH	17.50
Bauernbrot Krabbenkrokette brötchen mit Räucherlachs Strammer Max mit Käse	
CHEFS LUNCH VEGETARIER 	15.50
Bauernbrot Gemüsekrokette brötchen mit burrata Strammer Max mit Käse	
BROT MIT STEAK	16.50
Bauernbrot Steakschmalz rote Zwiebel Champignon Mungobohnensprossen Sesamsauce	
ERDNUSS-HÄHNCHENSPIESS	18.50
Hausgemachte Erdnussauce Atjar Maniok Pommes frites	
STRAMMER MAX KLASSISCH	12.50
Bauernbrot wahlweise mit Schinken und/oder Käse und/oder Speck kann auf Wunsch vegetarier bestellt werden	
BLACK ANGUS-BURGER	19.00
Brioche Cheddar Tomaten Salatherzen Barbecuesauce Pommes frites	

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Betreiber.





ABENDESSEN

VORSPEISEN

FLATBREAD 	7.00
Aioli Currymayonnaise	
VITELLO TONATO	14.50
Frittierte Kapern Thunfischmayonnaise Rucola Parmesankrokant	
CARPACCIO	14.00
Sonnengetrocknete Tomaten Pestomayonnaise Parmesankäse Croutons	
BURRATA 	13.50
Tomatentatar Pestomayonnaise Toast kann auf Wunsch vegan bestellt werden	
COCKTAIL MIT HOLLÄNDISCHEN GARNELEN	15.00
Salatherzen Tomaten Cocktailsauce	
ROTE-BETE-CARPACCIO 	12.50
Chicorée Ziegenkäse Aceto balsamico kann auf Wunsch vegan bestellt werden	
RÄUCHERLACHS	14.50
Süß-sauer eingelegte Gurken Dillmayonnaise Croutons	
PORTOBELLO 	12.50
Wakamé Edamame Asiatisches Dressing	



Vegetarier



Vegan





ABENDESSEN



SUPPEN

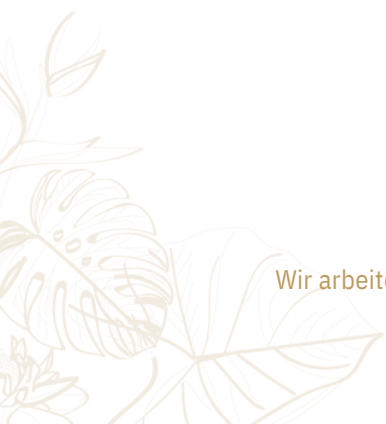
SENFSUPPE	7.50
Groninger Trockenwurst Frühlingszwiebeln Brot kann auf Wunsch vegetarier bestellt werden	
CHAMPIGNONSUPPE	7.50
Speckwürfel Frühlingszwiebeln Brot	
FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE 🌿	9.50
Käse Kräuterbaguette kann auf Wunsch vegan bestellt werden	

MAHLZEITSALATE & TELLER

Alle Mahlzeitensalate werden mit Brot und Butter serviert

SALAT MIT LACHS 🍴	20.00 17.00
Süß-sauer eingelegte Gurken Dillmayonnaise rote Zwiebel	
SALAT MIT ZIEGENKÄSE 🌿 🍴	18.50 15.50
Rote Bete Aceto balsamico Croutons	
SALAT MIT STEAKSPITZEN 🍴	20.00 17.00
Atjar Mungobohnensprossen Teriyaki-Dressing	
ERDNUSS-HÄHNCHENSPIEß 🍴	22.50 18.50
Hausgemachte Erdnusssauce Atjar Maniok Pommes frites	
BLACK ANGUS-BURGER	21.50
Brioche Tomaten Cheddar Salatherzen Mais Krautsalat Barbecuesauce Pommes frites	

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Betreiber.





ABENDESSEN

Alle Hauptgerichte werden standardmäßig mit Pommes frites und Salat serviert.

HAUPTSPEISEN FLEISCH

RIBEYE	32.50
Blumenkohlcreme Chicorée Karotten Kartoffelgratin Sauce Bearnaise	
TOURNEDOS	34.50
Karottencreme Spitzkohl Brokkoli Babykartoffeln Pfeffersauce	
MEDAILLONS VOM SCHWEIN 	25.00 19.00
Rote-Bete-Creme Bete aus dem Ofen Karotten Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce nach Wahl	
RINDFLEISCH-CURRY 	24.50 19.50
Jasminreis Brokkoli Atjar rote Peperoni Knoblauch	
HÄHNCHENBRUST 	24.00 19.00
Risotto Champignons Parmesankäse Pestosauce	
MIXED GRILL	29.50
Medaillon vom Schwein Rumpsteak Hähnchengyros Erdnuss-Hähnchenspieß Blumenkohlcreme Ofenkartoffel Chicorée Champignonrahmsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce nach Wahl	
SCHNITZEL 	21.50 18.50
Chicorée Karotten Kartoffelgratin Champignonsauce, Pfeffersauce oder Stroganoffsauce nach Wahl	
KALBSKOTELETT	28.50
Spitzkohl Blumenkohlcreme Piccalillisauce Kalbsjus	



Vegetarier



Vegan



Auch als kleine Portion erhältlich






ABENDESSEN



Alle Hauptgerichte werden standardmäßig mit Pommes frites und Salat serviert.

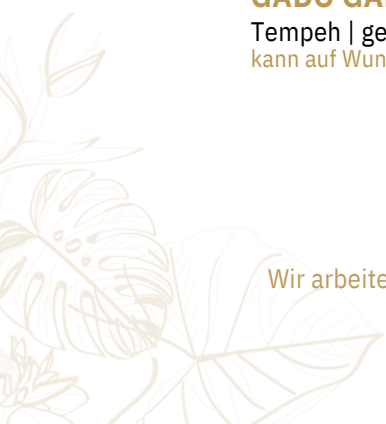
HAUPTSPEISEN FISCH

SEEZUNGE	32.50
Chicorée Karotten Remouladensauce	
ROTER KNURRHAHN 	24.50 19.00
Risotto Zucchini Erbsen Pestosauce	
GEBRATENER LACHS	26.50
Karottencreme Spitzkohl Brokkoli Kartoffelgratin Sauce Bearnaise	
KABELJAU 	24.00 19.00
Curry Jasminreis Brokkoli rote Peperoni Knoblauch	
GAMBAS 	21.50 17.50
Tagliatelle Rucola Tomate Basilikum würzige Tomatensauce	

HAUPTSPEISEN VEGETARIER - VEGAN

PORTOBELLO 	20.00
Risotto Parmesankäse Oliven Rucola	
VEGAN CURRY 	21.50 17.50
Jasminreis vegane Hähnchenstückchen Wokgemüse Bohnen	
BURRATA TAGLIATELLE 	22.00
Pestosauce sonnengetrocknete Tomaten	
VEGAN STEAK 	25.50
Blumenkohlcreme Chicorée Karotten Champignonsauce	
GADO GADO 	20.50 17.50
Tempeh gebratenes Gemüse Wasabi-Garnelencracker Ei Jasminreis kann auf Wunsch vegan bestellt werden	

Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Betreiber.





ABENDESSEN

NACHSPEISEN

DAME BLANCHE Vanilleeis Schokoladen eiscreme Schlagsahne Schokoladensoße American Cookie-Streusel	9.50
ETON MESS Baiser Waldfrüchte Vanilleeis	9.50
PASSIONSFRUCHT-MARTINI  Passionsfruchteis Wodka Tonic Minze	10.50
CRÈME BRÛLÉE Orangen-Sorbeteis Karamell	9.50
VANILLE-EISBECHER Sirupwaffel oder Oreo nach Wahl Karamellsauce und/oder Schokoladensauce Schlagsahne	7.50
KÄSEPLATTE Camembert Époisses Manchego Gorgonzola Früchtebrot Feigenkonfitüre	14.00
SWEET CHERRY Kirschen Vanilleeis Lebkuchen-Crumble Schlagsahne kann auf Wunsch vegan bestellt werden	6.50



Wir arbeiten mit verschiedenen Allergenen. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an den Betreiber.