

Vorspeisen

Schwarze Garnelen-Kroketten
Sesam-Gurkensalat mit geröstetem Knoblauch, Erdnüssen und Chili
Chili-Mayo / Poppadum
€ 12

~

Marinierte rohe Beete mit Honig-Fetacreme gratiniert
gerösteten Nüsse, Apfel Chutney
€ 9

~

Tataki vom Australischen Weiderind
-roh mariniertes Flanksteak, kurz gebraten-
Teriyaki-Chilisauce/ Edamamebohnen/ Gartenkresse
€ 15

Frisch gerollte California Sushi:

- mit gebackener Tempura Garnele € 13
- mit geräuchertem Tofu / Gurke / Papaya (vegetarisch) € 10
- gefüllt mit Spargel/ Papaya und Wakame (vegetarisch) € 10
 - mit gebratener Ente / Mango / Miso Mayonnaise € 12
- mit schottischem Lachs/Gurkenrelish/Papaya /Tobbiko-Kaviar € 13
 - - Pulled Pork BBQ Style € 12

Suppe

Tom Kha Gai
Thailändische Kokosmilchsuppe mit Hühnchen, Pilzen, Bambus und Lauch
€ 8

Thailändische Bouillabaisse
Kokosmilch / gebratene Edelfische/ Garnele
€ 10

Caesar Salad

Feiner Römersalat mit Parmesan
gebratenes Schwarzfederhuhn
Croutons/ Kirschtomaten

Vorspeise € 9 / Hauptgang € 17

California Salat

Feiner Römersalat mit fruchtigem Curry Dressing
Friesisch Blue Käse / Taco Chips / Erdnüsse
Frühlingslauch / gebackene Papaya

Vorspeise € 8 / Hauptgang € 16

Veganes Menü

Steak Tatar a la Möhre
Miso-Mayonnaise, Gartenkresse, Poppadum
€ 11

~~~

Vegane „Jakobsmuscheln“  
BIO Kräuterseitlinge gegrillt, mit japanischer Mirin-Glasur, Grünspargel mit grüner Sauce  
Kartoffelstampf mit geröstetem Sesamöl  
€ 21

~~~

Frische Erdbeeren mit Basilikumsorbet € 6,50

Menü € 35

Fisch

Seehechtfilet

gebratene BIO Kräuterseitlinge mit Japanischer Mirin-Glasur
Grünspargel mit grüner Sauce / Kartoffelstampf mit geröstetem Sesamöl
€ 25

~

Gebratenes Filet vom Dorsch

Ponzuschaum / Babyspinatsalat / gepickelte Schalotten / Miso-Kartoffeln
€ 26

~

Filet vom Schottischen Lachs mit Cajunpfeffer

cremigtes Bulgur Risotto mit Five Spice / Wilder Brokkoli

Cajun-Gewürz wird traditionell in der Südstaaten-Küche der USA verwendet.
Das Gewürz besteht aus: Pfeffer, Chili, Oregano, Thymian, Zwiebel, Knoblauch

€ 26

~

Black Tiger Riesengarnelen

gebraten mit Wildem Brokkoli, Pilzen, geröstetem Knoblauch und Schluppen

Das Ganze in Teriyaki-Cashew-Jus

gebratene Thainudeln

€ 26

Fleisch

Halbe knusprige Flugente

hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße und Dörrobstjus

oder

Ente Thai-Style:

mit Wokgemüse und Cashewnüssen in grünem Kokoscurry / gebratene Thainudeln

€ 25

~

Wiener Kalbsschnitzel vom Rücken, gebuttertes Gemüse und Bratkartoffeln

€ 24

~

Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort

hausgemachte Gnocchi mit grünem Spargelragout / roh marinierte Beete

€ 25

~

Rosa gebratenes Steak vom Fehmaraner Reh mit Cajunpfeffer

Apfel-Chili-Chutney / Kirschjus / Spitzkohlcurry

€ 26

Gegrilltes Rumpsteak (250g) vom US Beef

Buchenpilze / gebackene rote Zwiebelringe / Killer Garlic Fries

€ 37

Dessert

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
warme Schokoladen-Ingwer Sauce / Mango Ragout / Kokos Eis
€ 8

Rote Grütze Margaretenhof Style
Limettenblätter, Zitronengras, Ingwer
getoppt mit Crème brûlée
€ 8

Frische Erdbeeren mit Zitronengrasschaum
Schokoladeneis
€ 8

Käseauswahl mit Traubensenf -Soße
und hausgebackenem Früchtebrot
€ 10

Das besondere Sorbet -hausgemacht-

Basilikum legendär Süßer Ingwer Melone
Quitte Weiße Schokolade Beere pur!

Das besondere Eis -hausgemacht-

Zitronengras-Butter Schokolade
Pandan Vanille Erdbeer-Butter
Ahornhonig Kokos Sanddorn

€ 2,80 / Kugel Portion Sahne € 0,80

After Dinner Cocktail

Malibu Crème
Maracujasaft / Sahne / Likör 43 / Malibu Rum
0,11 € 8

Dessertwein

2017 Château Jean Fonthenille / Louphiac / Gironde / Bordeaux
5cl € 6

2007 Scheurebe Trockenbeerenauslese, Gimmeldinger Meerspinne
August Ziegler, Pfalz
5cl € 10