



Hier kochen wir mit Liebe, essen mit Appetit, trinken mit viel Genuss  
und lachen gerne mit Freunden...

---

## Vorspeisen

---

<b>Tafelspitzconsommé</b> Sherry ★ Gemüsebrunoise ★ hausgemachte Kräuterflädle	8,90
<b>Pikantes Curry-Kokos-Süppchen</b> schwarzer Reis	8,50
<b>Hummerschaumsüppchen</b> Black Tiger Garnele ★ Crème fraîche	9,90

---

## Zwischendurch

---

<b>Siewekes Fischtopf</b> Safransud ★ Dill ★ Gemüse	15,90
<b>Vitello Tonnato vom Milchkalb</b> Thunfisch-Kapern-Sauce ★ hausgebackenes Brot	17,90
<b>Bunter frischer Salat</b> mit weißem Balsamicodressing, dazu unser Dosenthunfisch Ortiz Ventresca de Bonito del Norte -einer der besten Dosenthunfische der Welt- hausgebackenes Brot	24,90
<b>Garnelen „Spanische Art“</b> Knoblauch ★ Olivenöl ★ Peperoni ★ hausgebackenes Brot	23,90
<b>Trüffelgnocchi in Rahm</b> mit gegrilltem Tournedo	26,90

---

## Hauptgang

---

<b>Rinderfiletspitzen in Whisky-Pfefferrahm</b> Champignonblätter ★ Spätzle	32,90
<b>Handgeklopftes Schnitzel aus der Butterpfanne</b> pikante Budapester Soße ★ Bratkartoffeln	24,90
<b>Zwei kleine Wiener Schnitzel vom Kalb</b> Möhrengemüse ★ Stampf ★ Preiselbeeren	34,90
<b>Rumpsteak vom Grill</b> Kräuterbutter ★ Schmorzwiebeln ★ Pommes Julienne	43,90
<b>Linguine „Busara“</b> Hummer-Tomaten-Soße ★ zwei Riesengarnelen ★ Parmesan	29,90
<b>Spicy Teriyaki Gemüse mit Nudeln</b>	22,90
<b>Penne mit Flusskrebsschwänzen</b> aromatische Tomaten-Chilly-Sauce ★ frischer Dill	28,90
<b>Gebratenes Zanderfilet auf Pak Choi</b> Hummersauce ★ Dillstampf	34,90

---

## Dessert

---

<b>Nur die Crème Brûlée</b>	7,90
<b>„Siewekes Affogato“</b> Mascarpone ★ Crunch ★ selbstgemachte Vanilleeiscrème	9,50
<b>Panna Cotta Duo</b> mit zweierlei Sößchen	9,00
<b>Nocke Mousse au chocolat</b> mit selbstgemachter Vanilleeiscrème	10,50
<b>Café Crème</b>	3,50
<b>Espresso</b>	2,90
<b>Doppio</b>	3,90
<b>Espresso Macchiato</b>	3,10
<b>Cappuccino</b>	3,80
<b>Latte Macchiato</b>	4,40
<b>Milchkaffe „Grande“</b>	4,90