



Speisekarte

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

Ruccola-Bouquet|Parmesanhobel|Schalotten-Senf-Vinaigrette

12,50 €

Spanische Tapas

6 Variationen

11,00 €

Gegrillter Pulpo

Aioli vom schwarzen Knoblauch|Padrón Paprika|geröstetes Brot

12,50 €

Sashimi vom US Roastbeef

Salat-Bouquet|verschiedene Dipps|hausgemachte Crostini

15,00 €

Suppen

Pfifferlingssuppe

Büffel Mozzarella|frische Kräuter|geröstetes Knoblauch-Baguette

7,50 €

Thai-Curry-Cappuccino

knusprige Garnele|Kokos-Schaum

8,50 €

Salate

•
Dressing zur Wahl... Orangen-Chili-, Himbeer- oder Hausdressing

Kleiner gemischter Salat

Kirschtomaten|Gurken

6,00 €

Großer gemischter Salat

10,00 €

Großer gemischter Salat | Putenbruststreifen

Honig-Thymian

17,90 €

Großer gemischter Salat | 5 Black Tiger Garnelen

Sweet-Chili Sauce

21,50 €

Großer gemischter Salat | Rinderfiletstreifen

rosa gebraten

18,90 €

Vegetarisch

Thai-Curry-Gemüse

Jasminreis|frischer Ingwer|Kokosmilch

17,50 €



Hausgemachte Tagliatelle

Pfifferlinge in Rahm|knusprige Zwiebelringe

18,50 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit Rinderfiletstreifen

26,50 €

Steaks

Puten-Steak

Thai-Curry Marinade 300g

16,50 €

Tomahawk

Thüringer Duroc-Schwein 350g

19,00 €

Dyckhofsteak

Entrecôte mit Knochen, durchw. 500-600g

22,00 €

Filetsteak

argentinisches Black Angus Rind 200g

23,00 €

Rumpsteak

US-Black-Angus|fein marmoriert 300-350g

26,00 €

Surf & Turf

wahlweise mit Black Tiger Garnelen Stück

2,00 €

Beilagen

Hausgemachte Kräuterbutter

1,70 €

Hausgemachte Röstzwiebeln

1,70 €

Mediterranes Gemüse

4,00 €

Grüner Spargel

4,00 €

Gebratene Pfifferlinge mit Speck und Zwiebeln

6,50 €

Pfifferlinge in Rahm

6,50 €

Hausgemachte Pommes Frites

5,00 €



Pommes Frites

4,00 €

Kräuterdrillinge

4,00 €

Hausgemachte Butterspätzle

4,00 €

Bratkartoffeln

4,00 €

Pommes Dauphine

4,00 €

Portwein-Jus

3,50 €

Pfeffer-Jus

3,50 €

Jack Daniels BBQ-Sauce

3,50 €

vom Land

Dyckhof-Burger

200g US-Rindfleisch|hausgemachtes Focaccia|Tomate|Cheddar-Käse
|Speck|Röstzwiebeln|BBQ-Sauce

15,00 €

Spare Ribs vom Kalb

Honig-Thymian Marinade|Pommes frites|Krautsalat in Sahne Dressing

19,50 €

Filetspitzen vom Black Angus Rind

Pfifferlinge in Rahm | hausgemachte Spätzle | Zwiebelringe

25,50 €

aus dem Meer

Gebratene Lachstranche

Gebratene Ofenkartoffel-Scheiben|grüner Spargel|Mango-Chili-Chutney

25,00 €

Gebratene Seeteufel-Medaillons

Mediterranes Gemüse|Kräuter-Drillinge|Aioli vom schwarzen Knoblauch

30,00 €

Dessert

Französische Käse-Auswahl mit 3 Käsesorten

Trauben|Brot|zweierlei Dippes

7,50 €



Französische Käse-Auswahl mit 5 Käsesorten

Trauben|Brot|zweierlei Dipps

11,00 €

Sorbet Trio

nach Art des Hauses

7,50 €

Hausgemachte Crème Brûlée

frische Beeren

7,50 €

Erdbeer-Basilikum Tiramisu

Baileys|Amarettini

8,50 €

•
Preise Unsere Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Allergene Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.



Getränkemenu

Biere vom Fass

Altbier

Füchschen Alt

0,25 l 3,30 €

Krefelder (mit Cola)

*3,16 0,25 l 3,30 €

Alt Schuss

(mit Malzbier) 0,25 l 3,30 €

Pils

Bitburger Pils

0,3 l 4,00 €
 0,5 l 6,00 €

Alster

*2,3 (mit gelber Limonade) 0,3 l 4,00 €
 0,5 l 6,00 €

Radler

*2 (mit weißer Limonade) 0,3 l 4,00 €
 0,5 l 6,00 €

Weizenbier

Paulaner Weizen

0,5 l 6,00 €

alkoholfreies Bier

Bitburger Pils

0,33 l 4,00 €

Paulaner Weizen

0,5 l 5,50 €

Malztrunk *9

*9 0,33 l 4,00 €

alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel

0,25 l 3,00 €
 0,75 l 7,50 €



Gerolsteiner Naturelle

0,25 l 3,00 €
 0,75 l 7,50 €

Coca Cola

*2,3 0,33 l 4,00 €

Coca Cola | Light

*2,3,9,10 0,33 l 4,00 €
 0,5 l 5,40 €

Coca Cola | Zero

*3,9,16 0,33 l 4,00 €
 0,5 l 5,40 €

Fritz-Kola

Zuckerfrei [BIO|VEGAN] 0,33 l 4,00 €

Fritz | MischMasch

[BIO|VEGAN] 0,33 l 4,00 €

Limonade

FritzOrange | Zitrone | Honigmelone | AnjolaAnanas-Limette

[BIO|VEGAN] 0,33 l 4,00 €

Schorlen

Fritz Apfel | Rhabarber

[BIO|VEGAN] 0,33 l 4,00 €

Eistee

Richard's Sun | Pfirsich | Zitrone | Granatapfel | Wassermelone-Ananas

[BIO|VEGAN] 0,33 l 4,00 €

Aperitifs

Aperol Spritz

*3 0,30 l 7,50 €

Hugo

*11 0,30 l 7,50 €

Fritz Spritz

*3 (Fritz Honigmelone o. Anjola, Sekt, Minze, Zitrone) 0,30 l 7,90 €

Lillet Wildberry

(Schweppes Wildberry, Minze, Beeren)*2,11,17,18 0,30 l 7,90 €



Lillet Vive

(Schweppes Tonic Water, Minze, Gurke)*2,11,17,18

0,30 l

7,90 €

Campari Soda

*3

0,30 l

7,00 €

Campari Orange

*3,9

0,30 l

7,00 €

Offene Weine

Weißwein

2019er Grauburgunder

Kloster Limburg|Qualitätswein Pfalz|trocken

5,50 €

25,00 €

2020er Cuvée Traumtänzer

Pfalz|Qualitätswein|feinherb|Cuvée aus Riesling

5,50 €

25,00 €

2020er Sauvignon Touraine

Frankreich Loire|„kleiner Sancerre“|trocken-fruchtig

6,50 €

29,00 €

2019er Robert Weil Riesling

Pfalz|Gutswein|halbtrocken

6,50 €

29,00 €

2020er Lugana D.O.C. Cá die Frati

Italien Venetien|100% Trebbiano|trocken-fruchtig

7,00 €

31,50 €

Weinschorle

0,25 l

7,00 €

Roséwein

2020er Cuvée Traumtänzer Rosé

Pfalz|Qualitätswein|feinherb|Cuvée

5,50 €

25,00 €

Rotwein

2019er Ursprung

Pfalz|Cuvée|trocken

7,00 €

31,50 €



2018er Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Villa Rocca|trocken-fruchtig

5,50 €
25,00 €

2019er Malbec

Argentinien|trocken

7,00 €
31,50 €

2019er Primitivo di Manduria

Italien|Apulien

6,50 €
29,00 €



Kinderkarte

Pinocchio

Portion Pommes mit Ketchup und Mayonnaise

3,50 €

Susi und Strolch

Spaghetti mit Tomatensauce

5,50 €

Micky Maus

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes und kleinem Salat

6,50 €

Käpten Nemo

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurken-Dill-Salat

7,00 €

Leerer Teller mit Besteck zum Trommeln

0,00 €

Zeichenerklärung:

Allergene: a = Glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d = Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e = Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f = Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g = Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j = Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k = Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l = Schwefeldioxid und Sulphite, m = Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n = Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = mit Phosphat, 8 = mit Milcheiweiß(bei Fleischerzeugnissen), 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmittel, 13 = gewachst