



Was Besseres vorab...

Gemüesticks im Tempurateig gebacken mit dreierlei Dips

€ 9,-

Beef-Tartar vom Pommerschen Rind
„der Klassiker“ mild, mittel oder scharf gewürzt, dazu geröstetes Hausmacherbrot

14,-

Suppenküche

Es gibt nur eine Suppe und die ist zweierlei, immer mal anders und wird stilecht in der original „Staub-Cocotte“ serviert

€ 7,-

Kaltgeräucherter Lachs aus Irischen Gewässern
fingerdick geschnitten, mit geriebenem Kartoffelpuffer und Soße aus Honig & Dijonsenf

9,-

Ziegenkäse im Brickteig gebacken
mit Balsamicoschalotten und Wildkräutersalat

11,-

Saisischer Fisch aus sauberen Gewässern

Eine Pfanne voller „Black Tiger Sea Water Scampi“ scharf und nicht gerade dezent mit Knoblauch abgeschmeckt

24,-

Hauptsache

Kalbsschnitzel mit Wiener Panade
mit Salat von dicken Gurken und Kartoffel-Knusper-Püree

22,-

Original Bückingsgarten-Bouillabaisse
mit allem was die See hergibt. Auf jeden Fall mit Edelfischen und „Black Tiger Sea Water Scampi“, dazu Aioli und Baguette

16,-

Neuseeländische Lammhüfte rosa gebraten
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

21,-

In Butter gebratene Nordsee Seezunge
mit Spinat und jungen Kartoffeln

32,-

Rinderfiletspitzen des Grafen Stroganow
mit Waldpilzcreme dazu Tagliatelle-Bandnudeln

21,-

Zum Abschluss was Süßes...

Eine Kugel Eis genügt!
Hausgemachtes Eis aus unserem AROMA Eislabor

2,-

Vegetarisches und Kindergerichte bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu

Crème brûlée
mit hausgemachtem AROMA-Eis

6,-

Allergikerkarte

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Bitte fragen Sie uns nach dieser Zusatzkarte.

Warmer Schokoladenkuchen
der auseinanderläuft, wenn man ihn anschneidet, mit Vanilleeis

8,50