

Salads



20 - **Greek Salad** 8.50 Euro
Tomaten, Gurken und Zwiebeln
gewürfelt, Oliven, Griechischer Joghurt,
weißer Käse

21 - **Californian Summer** 9.95 Euro
Gartenfrische Salate mit Streifen vom
saftigem Geflügelsteak, frisches Obst

22 - **Tomaten „Caprese“** 7.45 Euro
Tomatenscheiben mit Mozzarella,
Basilikum, Balsamico, Olivenöl



Starters



44 – **Black Tiger Prawns** 9,95 Euro
Garnelen im Pfännchen
in Öl gebacken, Knoblauch, Chili,
Röstbrot

30 – **Dummy Dumplings** 5.95 Euro
Gebackene frische Champignons auf einer
Herzhaften Käsesauce mit Röstbrot

46 - **Sunny Salmon** 7.50 Euro
Gebeizter Lachs (kleine Portion), Salat
Meerrettich, Kartoffelplätzchen, Dipp

25 - **Witchcraft** 5.55 Euro
Hexensuppe aus 7 Kräutern bei Vollmond
in der Tecklenburger Hexenküche kreiert



26 - **Tomatensuppe „Florida“** 5.60 Euro
mediterran zubereitet, frisches Basilikum
Rahmschaum, Gemüsewürfel, Garnele



Fresh Fish

41 - **Catch of the day**

18.95 Euro

Fischauswahl auf mediterranem Gemüse,
Röstbrot, Salzkartoffeln

35 - **Victorias Secret**

14.95 Euro

Gedünsteter Lachs mit Kräutern und Gemüse
auf einer Apfel/Senfsauce, Kartoffelschnee



43 - **Zander** „Pike-Perch“

14.95 Euro

Zander, gebraten, Buttergemüse,
Salzkartoffeln

42 - **Lachs** „red-green“

13,85 Euro

Gebackenes Lachsfilet auf Penne mit
Blattspinat, geschmolzene Tomaten



45 - **Pacific Noodles**

14,50 Euro

dünne Spaghetti mit frischem Lachs,
saftigen Garnelen, Tomaten, Zucchini

Weinempfehlung:

⁷² **Zinfandel Rosé**. Weingut Eagle Creek

Nicht zu trocken, mit feinen Kirsch- und Himbeeraromen und dem zarten Duft nach Blumen und Gewürzen. Angenehm auf dem Gaumen passt dieser Wein besonders gut zu gegrilltem Fisch, Meeresfrüchten und asiatischen Gerichten.

0,2 l für 3,90 Euro

47 - **Applewood** „**Surf and Turf**“

24.50 Euro

Lachsfilet und Steak New York
Kartoffelstampf mit gebackenen Zwiebeln,
Meerrettich, glasierte Äpfel



30 - **Kleiner Salat** zu einem Hauptgericht 2,95 Euro

(Änderungen der Gerichte werden extra berechnet)

Steaks and more



31 - **American Grill** 19.95 Euro
Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel,
Bacon, Tomate, spicy potatoes, Dipp
(Für 2 Personen nur 12,55 Euro mehr)

32 - **Farmerfrühstück** 19,50 Euro
Saftiges Rumpsteak mit Zwiebelringen,
Bauernkartoffeln, Sauerrahm, Tomate

33 - **Managerteller** 12.50 Euro
kleines Geflügelsteak auf Rösti
Salate, Dipp, frisches Obst

23 - „**Steak and Salad**“ 18.95 Euro
rosa gebratenes Rumpsteak auf einem
Berg von Salaten, gehobelter Parmesan

34 **Little Pigs** 13.50 Euro
Drei Schweinemedallions auf Rahmchampignons, Kartoffelkroketten,
Gemüse

37 - **Devils Steak** 22.50 Euro
Großes, Rosa gebratenes Rindersteak,
Calvados-Pfeffersauce, Kartoffelschnee, Gemüse



Weinempfehlung:

75 Old Vine Zinfandel. Weingut Brazin

Reiche Nuancen von Himbeere und Schwarzebeere werden von Pfefferaromen ergänzt. Ein einzigartiger Wein, der fast zu schade ist, um als Begleiter zum Essen genossen zu werden.

0,1 l für 4,50 Euro

0,2 l für 8,50 Euro

Flasche 25,00 Euro

36 - German **Schnitzel** 13.50 Euro
3 unterschiedlich panierte Geflügelschnitzel,
pikantes Gemüse, Pommes

38 – **Gobi Gobi Wadi Wadi** 12.50 Euro
Putenmedallions mit Bacon umhüllt, Apfel-Senfsauce, Gemüse, Nudeln



Between the Hours

- 51- **Angel Hair Spaghetti** 9.50 Euro
Tomaten, frische Champignons und Gemüse auf dünnen Spaghetti serviert
- 54 - **Hot Penne** 8.50 Euro
Penne mit Zwiebeln, Paprika und Gemüse in scharfer Tomatensauce
- 53 – **Roadhouse Rigatoni** 12.50 Euro
das Beste vom Schweinefilet in Rahmsauce auf Rigatoni mit Gemüsestückchen und sonnengereiften Tomaten
- 56 - **Toast „Montana“** 8.95 Euro
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen und knusprigem Toastbrot
- 57 - **Geschnetzertes** 9,95 Euro
Geflügelbruststreifen aus dem Wok in Rahmsauce, Gemüse garnitur, Kartoffelschnee
- 60 - **Lumberjack Lunch** 8,95 Euro
Bratkartoffeln, Spiegeleier, saure Gurken gebratene Gemüse, Bacon

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten lassen Sie sich bitte beraten!