

Unsere Empfehlungen...

Aperitif

Cranberrie-Prosecco mit Basilikum-Limettenschaum

EUR 6,80

Teranino Spritz mit getrockneten Rosenblättern

EUR 6,80

Steckrüben Cremesuppe

mit Croûtons und frischer Kresse

EUR 8,80

Frischer norwegischer Winterkabeljau „Skrej“

auf Blattspinat, mit Schwenkkartoffeln und einer Senfsauce

EUR 26,80

Maishähnchenbrust

mit glasierten Karotten, Kartoffelpüree und einer

Sherryrahmsauce

EUR 23,50

1865 Tisch-Barbecue

Haben Sie bereits unser Tisch-Barbecue probiert? Genießen Sie gemeinsam, zu zweit, oder in größerer Runde verschiedene Fleisch- und Fischarten, sowie eine Auswahl an saisonalen Gemüsen, welches Sie sich direkt am Tisch selbst grillen dürfen.

Dazu reichen wir unser frisch aufgebackenes Baguette mit Dips.

(Für das BBQ bitten wir um Vorbestellung und laden Sie gerne in unsere obere Etage ein.

Dort haben wir für Sie die entsprechenden Voraussetzungen dafür geschaffen)

Fleisch-BBQ EUR 24,80 pro Person

Fisch-BBQ EUR 26,80 pro Person

Suppen...

Rinderconsommé mit kleinen Ravioli

EUR 8,80

Kartoffel-Lauch Suppe mit krossem Speck und Croûtons

EUR 8,80

Vorspeisen...

Ziegenkäse an Rucola-Salat

mit Granatapfel und Gewürzkirschen

EUR 16,80

Frisch geklopftes Carpaccio vom Rind

mit Rucola-Salat, Parmigiano Reggiano und Pinienkerne

EUR 16,80

Beeftatar 150 g

Frisch mariniert mit seinen klassischen Zutaten.

Dazu frisches Schwarzbrot.

Gerne reichen wir auf Wunsch eine scharfe Chillisauce dazu

EUR 18,80 oder als Hauptgang(250g) EUR 23,80

Salate...

Marktfrische Blattsalate der Saison mit Balsamico Vinaigrette

Marktfrische Blattsalate der Saison mit Himbeer Vinaigrette

Klassischer Caesar Salat mit Parmesan und Croutons

Je EUR 12,80

Verfeinern Sie Ihren Salat mit...

... gebratener Hähnchenbrust EUR 5,80

... gebratenen Rinderfiletstreifen EUR 11,80

... gebratenen Black Tigergarnelen EUR 11,80

Unsere Klassiker...

Original Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken mit unserem hausgemachten Kartoffelsalat
von Drillingen, Sauerrahm, frischem Frühlingslauch und Bacon

EUR 26,80

Roastbeef kalt

mit knusprigen Bratkartoffeln und Remouladensauce

EUR 18,80

Surf and Turf

Rumpsteak 200g mit zwei gebratenen Black Tigergarnelen
und konfierten Rispentomaten.

Dazu reichen wir einen Caesar Salat sowie eine Ofenkartoffel mit Kräuterquark

EUR 32,80

Ganze Dorade Royale

mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln

EUR 25,80

1865 Burger

Hausgemachter Beef Patty vom Simmentaler Weiderind,
kleines Salatbouquette, Tomate, Gurke, Zwiebeln bringen wir
zum individuellen gestalten mit, als auch Pommes Frites, oder Süßkartoffelpommes.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen den Burger mit Käse und/oder Bacon.

Version ca 110g EUR 12,80

Version ca 220g EUR 16,80

Ausgesuchtes Simmentaler Weiderind vom 850°C Beefer...

Rumpsteak	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rib-Eye Steak	250g	EUR 29,80
	350g	EUR 38,30
Hüftsteak	200g	EUR 25,80
	300g	EUR 34,30
Rinderfilet	180g	EUR 31,80
	280g	EUR 42,80

Black Angus...

Rumpsteak	300g	EUR 45,30
	400g	EUR 55,80

Wählen sie zu Ihrem Steak jeweils zwei Beilagen, sowie eine Butter oder Saucenspezialität.

(jede weitere Beilage EUR 3,80 jede weitere Sauce/Butter EUR 1,80)

Pommes Frites	Grüner Spargel	Steaksauce
Süßkartoffel Pommes Frites	Blattspinat	Pfeffersauce
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	Pfannengemüse	Kräuterbutter
Kartoffelgratin	gebratene Pilze	Trüffelbutter

...oder einen Beilagensalat mit Caesardressing, Balsamico- oder Himbeervinaigrette.

Unser Tipp... frisch geriebener Meerrettich

Steak for two...

Genießen Sie eine ausgewählte Steak-Spezialität für zwei Personen
aus unserem 850°C Beefer

Rumpsteak	500g	pro Person	EUR 26,80
	600g	pro Person	EUR 30,80
Rib-Eye Steak	500g	pro Person	EUR 28,80
	600g	pro Person	EUR 32,80

Aus Qualitätsgründen bieten wir Ihnen ausschließlich diese Garstufen an:

Roh, Blutig, Englisch (franz. Bleu/cru / engl. rare)

Das Fleisch wird kräftig angebraten, ist innen aber noch fast roh.

Die Kruste ist dünn und braun. Auf Druck gibt es stark nach.

Die Kerntemperatur liegt bei maximal 45°.

Medium rare (franz. saignant/ engl. med rare)

Im Inneren ist das Fleisch noch immer leicht blutig, nach außen hin ist es rosa.

Die Kruste ist knusprig und braun. Die maximale Kerntemperatur liegt bei 55°.

Medium (franz. à point, anglaise/ engl. medium)

In dieser Garstufe ist das Fleisch durchgehend rosa. Auf Druck gibt es nach.

Die Kruste ist wie schon in der vorigen Garstufe knusprig und braun.

Die Kerntemperatur liegt zwischen 56° und 61°.

Wählen Sie zu Ihrem Steak vorab einen kleinen Salat

- Caesar Salat
- Blattsalate mit Balsamico Vinaigrette
- Frische Blattsalate mit Himbeer Vinaigrette

Als weitere Beilage wählen Sie bitte Ihren Favoriten aus unserer Steakkarte,
sowie eine Butter, oder Saucenspezialität.

Fisch...

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

dazu Vichy Karotten, Estragon Kartoffelpüree
und eine leichte Sauce von dreierlei Senf

EUR 22,80

Auf der Haut gebratenes Wildlachsfilet

an sautiertem Spitzkohl, Bamberger Hörnchen
und einer Kürbis-Vanille Beurre blanc

EUR 25,80

Vegetarisch...

Gebratene Gnocchi

mit Waldpilzkräuterschmand und Kürbis

EUR 19,80

Knusprige Falafel Bällchen

auf buntem Couscous-Salat, Wildkräutern, Joghurt und Minze

EUR 18,80

Für Kinder...

Spaghetti Bolognese

EUR 8,80

Fischnuggets

mit Gemüse und Pommes frites

EUR 9,80

Kleines Wiener Schnitzel

mit Pommes frites

EUR 11,80

Dessert...

Unser Eis vom Bauernhof Steffens in Ahrensböök

Frische Milch, Sahne und Eigelb – dazu frische Früchte, bevorzugt aus der Region. Mehr wird von Familie Steffens zur Herstellung des absolut naturbelassenen Eis nicht verwendet. Das Eis ist frei von künstlichen Aromen, Farbstoffen, Binde- und Konservierungsmitteln. Sie werden es schmecken...

Milcheis...

Vanille-Madagaskar
Schokolade mit Stückchen
Pistazie
Kastanie

Sorbets...

Erdbeersorbet
Himbeersorbet
Brombeersorbet
Basilikum- Limettensorbet

...je Kugel EUR 2,90

Apfelstrudel

mit einer Kugel Vanilleeis

EUR 8,80

New York Cheesecake

mit frisch marinierten Beeren und Minze

EUR 8,80

Crema Catalana

mit frischen Früchten und einer Kugel Himbeersorbet

EUR 8,80

Dunkle Schokoladenmousse

mit Kirschkompott

EUR 7,80

...dazu unseren Mistelbrand aus dem Hause Aura.

2cl EUR 5,80