

# SALADS

20 - **COWBOY SALAD** 12.50 EURO

KLEINES RINDERSTEAK IN STREIFEN  
GESCHNITTEN MIT SWEET-CHILLI-SAUCE,  
GEBACKENE CHAMPIGNONS, KNACKIGE SALATE



21 - **CALIFORNIAN SUMMER** 9.95 EURO

GARTENFRISCHE SALATE MIT STREIFEN VOM  
SAFTIGEM GEFLÜGELSTEAK, FRISCHES OBST

22 - **TOMATEN „CAPRESE“** 7.45 EURO

TOMATENSCHNITTELN MIT MOZZARELLA,  
BASILIKUM, BALSAMICO, OLIVENÖL



24 - **CANADIAN CRUNCH** 14.95 EURO

CANADISCHER LACHS UND  
GAMBAS AUF BLATTSALATEN,  
NÜSSE, BACON

# STARTERS



44 - **BLACK TIGER PRAWNS** 9,95 EURO

FRISCHWASSER GARNELEN IM PFÄNNCHEN  
IN ÖL GEBACKEN, KNOBLAUCH, CHILI,  
RÖSTBROT

30 - **DAISY DUMPLINGS** 5.60 EURO

GEBACKENE FRISCHE CHAMPIGNONS AUF EINER  
HERZHAFTEN KÄSESAUCE

25 - **WITCHCRAFT** 5.55 EURO

HEXENSUPPE AUS 7 KRÄUTERN BEI VOLLMOND  
IN DER TECKLENBURGER HEXENKÜCHE KREIERT



26 - **TOMATENSUPPE „CALIFORNIA“** 5.60 EURO

MEDITERRAN ZUBEREITET, FRISCHES BASILIKUM  
RAHMSCHAUM, GEMÜSEWÜRFEL, GARNELE



27 - **VERMONT VEGETARIAN SOUP** 4.65 EURO

CHAMPIGNONRAHMSUPPE, CRANBERRIES,  
MACADAMIA-PESTO

28 - **ONIONS ON THE ROCKS** 6,50 EURO

HAUSGEMACHTE ZWIEBELSUPPE UNTER EINER  
GROSSEN BROT/KÄSEKRUSTE

## FRESH FISH

41 - **CATCH OF THE DAY** 17.95 EURO  
FISCHAUSWAHL AUF MEDITERRANEM GEMÜSE,  
TOMATISIERTER BASMATI REIS

35 - **VICTORIAS SECRET** 14.50 EURO  
FRISCHER LACHS MIT KRÄUTERN UND GEMÜSE  
IN ALU-FOLIE GEGART, BASMATI REIS



43 - **ZANDER „PIKE-PERCH“** 14.50 EURO  
ZANDER, GEBRATEN, PFANNENGEMÜSE,  
KARTOFFELN

42 - **LACHS „RED-GREEN“** 13,85 EURO  
GEBACKENES LACHSFILET AUF PENNE MIT  
BLATTSPINAT, GESCHMOLZENE TOMATEN

45 - **PACIFIC RIM NOODLES** 14,50 EURO  
DÜNNE SPAGHETTI MIT FRISCHEM LACHS,  
SAFTIGEN GARNELEN, TOMATEN, ZUCCHINI



### Weinempfehlung:

72 **GRENACHE ROSÉ**. ERNEST & JULIO GALLO VINEYARDS,  
MODESTO.

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 GEGRILTEM FISCH,  
MEERESFRÜCHTEN UND ASIATISCHEN GERICHTEN.

0,2 L FÜR 4,50 EURO

46 - **SUNNY SALMON** 11.50 EURO  
GEBEIZTER LACHS, KARTOFFELPLÄTZCHEN,  
SAUERRAHM, MEERRETTICH, SALAT

47 - **APPLEWOOD „SURF AND TURF“** 21.50 EURO  
LACHSFILET UND STEAK NEW YORK  
KARTOFFELSTAMPF MIT GEBACKENEN ZWIEBELN,  
MEERRETTICH, GLASIERTE ÄPFEL



48 - **BOATHOUSE BOUILLABAISSÉ** 17.50 EURO  
FISCHSUPPE MIT EINLAGE VON MUSCHELN,  
MEERESFRÜCHTEN UND FRISCHEM FISCH. AIOLI, RÖSTBROT

30 - **KLEINER SALAT** ZU EINEM HAUPTGERICHT 2,95 EURO

(Menüänderungen werden extra berechnet)

## STEAKS AND MORE



**31 - AMERICAN GRILL** 19.95 EURO  
STEAKS VOM RIND, SCHWEIN UND GEFLÜGEL,  
BACON, MAIS, TOMATE, POTATOES, DIPP  
(FÜR 2 PERSONEN NUR 9,50 EURO MEHR)

**32 - FARMERFRÜHSTÜCK** 16,95 EURO  
SAFTIGES RUMPSTEAK MIT ZWIEBELRINGEN.  
BAUERNKARTOFFELN, BOHNEN, DIPP, TOMATE

**33 - MANAGERTELLER** 11.50 EURO  
KLEINES GEFLÜGELSTEAK AUF RÖSTI  
SALATE, DIPP, FRISCHES OBST

**37 - DEVILS STEAK** 21.50 EURO  
GROSSES, ROSA GEBRATENES RINDERSTEAK,  
PFEFFERSAUCE, BABY POTATOES, GEMÜSE

**23 - „STEAK AND SALAD“** 16.95 EURO  
ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK  
AUF EINEN BERG VON SALATEN  
MIT GEHOBELTEM PARMESAN UND BACON

**34 - LITTLE PIGS IN A BLANKET** 13.50 EURO  
SCHWEINEFILET UNTER EINER DECKE VON  
KARTOFFELSCHNEE, RAHMCHAMPIGNONS,  
GEMÜSE



### Weinempfehlung:

75 Old Vine Zinfandel. Beringer. Founders Estate. Napa.

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

0,1l für 4,50 Euro

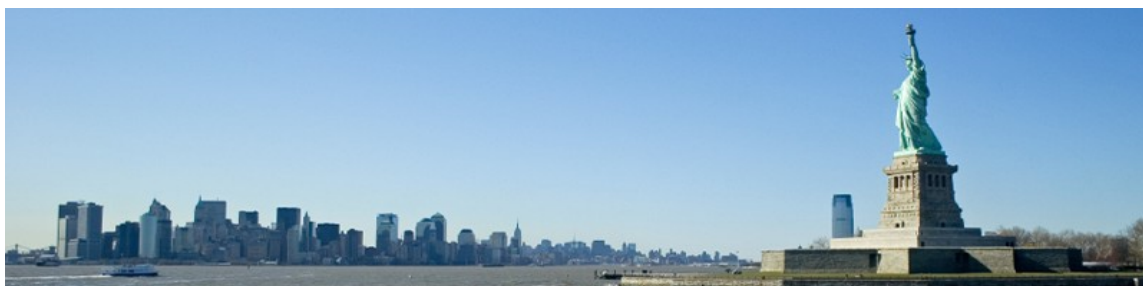
0,2l für 8,50 Euro

Flasche 28,00 Euro

**36 - GERMAN SCHNITZEL** 13.50 EURO  
3 UNTERSCHIEDLICH PANIERTE SCHNITZEL,  
PIKANTER GEMÜSEREIS

**38 - PEPPERED PORK** 16.50 EURO  
SCHWEINEFILET AUF CALVADOS-PFEFFERSAUCE,  
SPINAT-STAMPFKARTOFFELN, GLASIERTE ÄPFEL

**30 - KLEINER SALAT**  
ZU EINEM HAUPTGERICHT 2,95 EURO



## BETWEEN THE HOURS

**53 - ROADHOUSE RIGATONI** 12.50 EURO  
 DAS BESTE VOM SCHWEINEFILET IN RAHMSAUCE  
 AUF RIGATONI MIT STÜCKCHEN VOM BROCCOLI  
 UND SONNENGEREIFTEN TOMATEN

**54 - HOT PENNE** 8.50 EURO  
 PENNE MIT ZWIEBELN, PAPRIKA UND GEMÜSE IN  
 SCHARFER TOMATENSAUCE

**55 - VIRGINIA VEGGIE** 8,50 EURO  
 FRISCHE CHAMPIGNONS AUF PENNE IN  
 RAHMSAUCE, GESCHMOLZENE TOMATEN, PESTO

**51- ANGEL HAIR SPAGHETTI** 9.50 EURO  
 TOMATEN, FRISCHE CHAMPIGNONS UND GEMÜSE  
 WERDEN IM WOK GEGART UND AUF CAPELLINI SERVIERT

**56 - TOAST „MONTANA“** 8.95 EURO  
 MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET MIT  
 RAHPILZEN UND KNUSPRIGEM TOASTBROT

<b>Unsere Tischweine:</b>	0,2L	3,80 Euro
---------------------------	------	-----------

frisch und fruchtig, unkomplizierte Weine aus  
 dem sonnigen Californien, die das Essen nicht dominieren.

**Weiß:** Chardonnay      **Rot:** Ruby Cabernet      **Rosé:** Zinfandel

**57 - GESCHNETZELTES** 9,50 EURO  
 GEFLÜGELBRUSTSTREIFEN AUS DEM WOK IN  
 RAHMSAUCE MIT BASMATI REIS

**58 - RÖSTI IDAHO** 8.95 EURO  
 RÖSTI, RAHMCHAMPIGNONS, BLATTSPINAT,  
 DIPP, HOT PESTO (VEGETARISCH)

**60 - LUMBERJACK LUNCH** 7,95 EURO  
 BRATKARTOFFELN, SPIEGELEIER, SAURE GURKEN  
 GEBRATENE ZWIEBELN, BOHNEN UND BACON