

VORSPEISEN

Jamon pata negra mit Oliven und Kartoffelchips	€ 15,00
Bunter Salat mit Balsamico- oder Pommery-Senfdressing	€ 7,50
Cesar Salad Römersalat mit Speck, Croûtons, Mandeln und Parmesan	€ 9,50
Beef-Tea kräftige Rinderbrühe mit Filetwürfeln, Gemüse und Markklößchen	€ 9,50
Kokos-Curry-Suppe mit gebratenen Garnelen und Gemüse	€ 12,50
Tomaten-Brot-Salat mit gebratenen Garnelen, Oliventapenade und Basilikum-Eis	€ 13,50
Geflämmtes Jakobsmuschel Carpaccio mit Papaya, Tomate und Vanille	€ 14,50
Sashimi vom Thunfisch im Reisblatt gerollt mit Avocado, Chili, Rucola und Frischkäse	€ 14,00
Tatar vom Rinderfilet mit frittierten Kapern, Kräutersalat und Crostini	€ 15,50
Meeresfrüchteplatte (ab 2 Pers.) mit gegrilltem Hummer Jakobsmuscheln, Crevetten, Austern und verschiedenen Dips	p. P. € 21,50
Französische Felsen-Austern	pro Stück € 3,50

HAUPTGÄNGE

„Rach & Ritchy“ Spezial Burger mit Speck, Zwiebel, Käse Coleslaw, Tomate und Salat	€ 18,50
Gebratenes Maishühnchen im Tomatensud mit Kartoffelgnocchi und mediterranem Gemüse	€ 23,50
Thunfischsteak mit Mangochutney, Pak Choi und gebackenen Reisbällchen	€ 24,50
Unsere Steaks	
US Flank Steak (250g) * ¹ saftiges Steak aus dem hinteren Bauch	€ 26,50
Kotelett vom Iberico Schwein (250g) * ¹ fein durchwachsen mit nussigem Geschmack	€ 25,50
Kalbsrückensteak (200g) * ¹ aus Schleswig Holstein, trocken gereift, wunderbar zart und aromatisch	€ 26,50
Kalbskotelette (350g) * ¹ aus Schleswig-Holstein, trocken gereift und schön durchwachsen	€ 29,50
Roastbeef-Steak (200g / 300g) * ¹ vom Holsteiner Rind, trocken gereift, fein marmoriert mit intensivem Geschmack	€ 30,00 / € 35,00

Rib-Eye Steak (400g) *¹
vom Holsteiner Rind, trocken am Knochen gereift,
stark marmoriertes Steak mit dem Fettauge € 39,50

Filetsteak (200g / 300g) *¹
vom australischen Premium Black Angus,
butterzart mit tollem Geschmack € 38,00 / € 49,50

*¹ Die **Grammangaben** beziehen sich stets auf das **Rohgewicht**

Zu den Steaks servieren wir Ihnen je zwei Beilagen sowie eine Sauce Ihrer Wahl
Jede weitere Beilage berechnen wir mit € 3,00

- Pommes
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln

- Honey-glazed carrots
- Grüne Bohnen
- Geschmorte Rote Bete mit Meerrettich
- Gebratene Champignons

- grüne Pfefferjus
- Sauce Béarnaise
- Zwiebelrelish
- BBQ Sauce
- Apfel-Meerrettich-Chutney

DESSERT

Crème Brûlée	€ 8,00
Blätterteigtörtchen / Vanille / Beeren	€ 9,00
Tiramisu / Erdbeeren / weisse Schokolade	€ 8,50
New York Cheesecake / Himbeeren / Sorbet	€ 8,50
Passionsfruchtkonfekt / Zitronengras / Ananas	€ 9,00
Hausgemachte Sorbets und Eiscremes	pro Kugel € 3,50