



THIESMANN'S

RESTAURANT & LOUNGE

Tapas:

<i>Tomate mit Mozzarella und Basilikum</i>	4,00 €
<i>Carpacchio vom Angusrind mit Parmesan</i>	4,00 €
<i>hausgebeizter Fjordlachs mit Reibeküchlein</i>	4,00 €
<i>frische Avocado mit Shrimps</i>	4,00 €
<i>gebratener Scampi Spieß auf süß-sauren Linsen</i>	4,00 €
<i>rote Currysuppe mit gebratenem Scampi</i>	4,00 €
<i>Schwarzbrot dreieck mit frischem Tatar und Zwiebeln</i>	3,00 €
<i>Hähnchebrustspieß auf Mangochutney</i>	4,00 €

Unsere frischen knackigen Salate servieren wir mit:

<i>-Ziegenkäse gebacken in Honig Thymian</i>	11,50 €
<i>-Gebratene Hähnchenbrustmit Früchten, Asia Dip</i>	13,50 €
<i>-Caesar´s Salat classic mit Croutons, Parmesan und gebratenem Hähnchenbrustfilet</i>	13,50 €
<i>-Scampis pikant mit Pepporoccini</i>	16,50 €
<i>-pikant gebratenen Rinderfiletstreifen</i>	16,50 €
<i>-in Salbei gebratenen Kalbsleberstreifen</i>	14,50 €

kleine Gerichte

<i>gebeizter Lachs mit Honig-Senf Sauce und hausgemachten Reibekuchen</i>	12,50 €
<i>Roastbeef rosa gebraten, Röstkartoffeln und Remoulade</i>	13,50 €
<i>feine Nudeln aglio & olio mit frischen Tomaten, Ruccola und Parmesan</i>	10,50 €
<i>feine Nudeln mit Scampis und Pesto</i>	16,50 €
<i>Tatar roh serviert mit: Kapern, Sardellen, Eigelb, Zwiebeln und Schwarzbrot</i>	13,50 €

Fisch:

<i>Zander auf süß-sauren Linsen, dazu Kartoffelpüree</i>	17,50 €
<i>Lachssteak, Rieslingschaum, knackiger Salat und Rosmarinkartoffeln</i>	16,50 €

Fleisch:

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes Frites und frischem Salat</i>	12,00 €
<i>Kalbsleber mit Apfelscheiben, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree</i>	16,50 €
<i>Gebratene Hähnchenbrust mit roter Currysauce, Gemüse und feinen Nudeln</i>	14,50 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln und frischem Salat</i>	20,50 €
<i>Argentinisches Rumpsteak auf Pfeffersauce mit Pommes Frites und frischem Salat</i>	19,50 €
<i>Argentinisches Rinderfilet auf Pommery-Senf sauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouille Gemüse</i>	24,50 €

Dessert:

Coupe Danmark
Vanilleeis und Schokoeis mit Schokosauce 4,50 €

Coupé Caramelita
Karamelleis mit Walnüssen, Karamellsauce und Sahne 4,50 €

lauwarmer Schokokuchen
mit Vanillesauce 6,50 €

verschiedene Eissorten auf Anfrage.....

Unsere Weinempfehlung für Sie:

Weiß:

2014er Riesling, Weingut Querbach Rheingau 5,50 €

2015er Studier Weißer Burgunder, Pfalz 5,50 €

2016er Grauburgunder, Weingut Heiner Sauer, bio 5,50 €

2017er Lugana St. Christina 6,50 €

Rose

2014er Pinot Noir Rose, Weingut Querbach Rheingau 5,50 €

2016er Vivo Rose, Weingut Mehofer, biologisch 5,50 €

Rot:

2015er Primitivo di Manduria Rocca, Apulien 6,50 €

2015er Bobal y Tempranillo, Spanien, biologisch 6,00 €

2012er Pinot Noir, Weingut Querbach, Rheingau 5,50 €

2012er Zweigelt, Weingut Mehofer, biologisch 5,50 €

2013er La Spinosa Chianti Fiorentini, biologisch 6,00 €