

## VORSPEISEN / STARTER

PARMASCHINKEN gegrillte Birne / Gorgonzola / Feldsalat Honig- Senfdressing <sup>D,4,7</sup> PARMA HAM <i>grilled pear / blue cheese / lamb's lettuce honey mustard topping <sup>D,4,7</sup></i>	13,00
RÄUCHERFORELLE <sup>H</sup> Gurkensalat / Rote Bete / Pumpernickel <sup>C,D,F</sup> SMOKED TROUT <sup>H</sup> <i>Cucumber salad / beet root / Pumpernickel bread <sup>C,D,F</sup></i>	14,50
CAESAR SALAD Römersalat / Caesardressing <sup>D,E,H,G</sup> / Sardellen <sup>H</sup> Kapern <sup>4,7</sup> / Croûtons <sup>C,D,F</sup> / Parmesan <sup>,D</sup> <i>Roman lettuce / Caesar dressing <sup>D,E,H,G</sup> / anchovies <sup>H</sup> capers <sup>4,7</sup> / roasted bread crumbs <sup>C,D,F</sup> / Parmesan cheese <sup>D</sup></i>	14,50
WAHLWEISE MIT / TO YOUR ADDITIONAL CHOICE	
• gebratener Hähnchenbrust <i>grilled chicken breast fillet</i>	18,00
• warmen Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel <sup>D,4,7</sup> <i>luke warm goat cheese wrapped in Serrano ham <sup>D,4,7</sup></i>	18,00
BURRATA <sup>D</sup> Tomaten / Rucola / Balsamico / Basilikum / Chiabatta <sup>C,D,F</sup> <i>Tomatoes / rocket / Balsamic vinegar / basil Chiabatta bread <sup>C,D,F</sup></i>	12,50

SALATELLER „SUTHERLAND“ Eisbergsalat / Oliven / Tomaten / Ei / Käse / Thunfisch <sup>H</sup> Sauerrahmdressing <sup>D</sup> SALAD PLATE "SUTHERLAND" <i>Lettuce / olives / tomatoes / egg / cheese / tuna fish <sup>H</sup> sour cream topping <sup>D</sup></i>	14,50
---	-------

## SUPPEN / SOUPS

KARTOFFELRAHMSUPPE <sup>D,E</sup> Trüffelöl POTATO CREAM SOUP <sup>D,E</sup> <i>Truffle oil</i>	6,80
KAROTTEN- INGWERSUPPE <sup>B,C,D</sup> Kokosmilch / Hähnchenspieß CARROT GINGER SOUP <sup>B,C,D</sup> <i>Coconut milk / chicken skewer</i>	7,20
KRAFTBRÜHE VOM KALB <sup>A,D,E</sup> Eistich / Gemüse VEAL BROTH <sup>A,D,E</sup> <i>Egg custard / vegetables</i>	6,50
NACHSERVICE Brot und Aufstrich <sup>B,C,D,F,I,K</sup> <i>Bread and spread supplement <sup>B,C,D,F,I,K</sup></i>	2,50

## PASTA

PAPARDELLE <sup>A,D,F</sup>	15,50
Putenbruststreifen / Pestorahm / Datteln / Parmesan <i>Turkey breast / pesto cream / dates / Parmesan cheese</i>	
FUSILLI <sup>A,D,F</sup>	14,80
Pilze / Parmesan / Crème Fraîche / Knoblauch <i>Mushrooms / Parmesan cheese / sour cream / garlic</i>	
MIE <sup>A,B,C,D,E,F</sup>	16,20
Schweinefilet / Gemüse / Knoblauch / Kokosnussmilch <i>Fillet of pork / vegetables / garlic / coconut milk</i>	

## FISCH / FISH

STEINBUTT <sup>D,H</sup> / TURBOT <sup>D,H</sup>	23,20
Petersiliensauce / Tomaten / Lauch / Limettenrisotto <i>Parsley sauce / tomatoes / leek / lime risotto</i>	
KABELJAUFILLET <sup>D,4,7</sup> / COD FILLET <sup>D,4,7</sup>	17,80
Dicke Bohnen / Kartoffeln / Speck <i>Thick beans / potatoes / bacon</i>	
GARNELENCURRY <sup>B,C,D,J</sup> / SHRIMP CURRY <sup>B,C,D,J</sup>	23,20
Mango / Thaispargel / Basmatireis <i>Mango / Thai asparagus / Jasmin rice</i>	

## FLEISCH / MEAT

KALBSLEBER <sup>D,4,7</sup>	17,60
Portweinsauce <sup>M</sup> / Äpfel / Zwiebel / Kartoffelstampf / Speck <i>VEAL LIVER <sup>D,4,7</sup></i> <i>Port wine sauce <sup>M</sup> / apples / onions / mash potatoes / bacon</i>	
SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKENMANTEL <sup>D,4,7</sup>	16,80
Rahmspinat / Oliven <sup>M</sup> / getrocknete Tomaten / Gnocchi <i>FILLET OF PORK WRAPPED IN PARMA HAM <sup>D,4,7</sup></i> <i>Cream spinach / olives <sup>M</sup> / dried tomatoes / Gnocchi</i>	
KALBSTAFELSPITZ	18,50
Thymiansauce / Schwarzwurzel / Steckrübenpüree <sup>D</sup> <i>BOILED BEEF</i> <i>Thyme sauce / black root / rutabaga mash <sup>D</sup></i>	
HIRSCHRÜCKEN	24,50
Schokolade / Chili / Spitzkohl <sup>D,F</sup> / Vanillepolenta <i>SADDLE OF DEER</i> <i>Chocolate / Chili / sweet cabbage <sup>D,F</sup> / vanilla semolina</i>	
ENTENBRUST	17,80
Gegrillte Melone / Ananas / Koriandercurry / Duftreis <sup>D,F</sup> <i>DUCK BREAST</i> <i>Grilled melon / pineapple / coriander curry / fragrant rice <sup>D,F</sup></i>	

## VOM GRILL / BBQ

	200 g	300 g	400 g
AUSTRALIEN / AUSTRALIA			
Filetsteak	28,50	38,50	48,50
Rumpsteak		28,50	36,00
Rib Eye		26,00	34,00
DEUTSCHLAND/ GERMANY			
Putensteak / Turkey	12,50	15,50	

Dazu servieren wir unsere hausgemachte  
Café de Paris Butter<sup>D</sup>.  
*Served with homemade Café de Paris butter<sup>D</sup>.*

### BEILAGEN ZU GRILLGERICHTEN:

#### SIDE ORDERS FOR BBQ DISHES:

Kartoffeln <sup>D</sup> / potatoes <sup>D</sup> / Risotto <sup>D</sup> / risotto <sup>D</sup>	4,50
Ketchup <sup>D</sup> / Mayonnaise <sup>A,D</sup>	1,00
Gebratene Pilze <sup>D</sup> / fried mushrooms <sup>D</sup>	4,50
Grill-, Markt- oder mediterranes Gemüse <sup>D</sup>	4,50
<i>Grilled, steamed or Mediterranean vegetables<sup>D</sup></i>	
Knackiger Salat <sup>D,G</sup>	4,50
<i>Mixed salad<sup>D,G</sup></i>	
Sauce Hollandaise <sup>A,D</sup>	2,00
Pfefferrahm <sup>D</sup> - oder BBQ <sup>D</sup> Sauce	1,50
<i>Pepper cream<sup>D</sup> or BBQ<sup>D</sup> sauce</i>	

## BURGER

Restaurant  
*Sutherland*

RENAISSANCE <sup>A,B,C,D,F,G,4,7</sup>	14,50
Bacon <sup>4</sup> / Käse <sup>D</sup> / Tomaten <sup>7</sup> / Essiggurke / Salat <i>Bacon<sup>4</sup> / cheese<sup>D</sup> / tomatoes<sup>7</sup> / pickles / salad</i>	
ITALIAN <sup>A,C,D,F,G</sup>	14,50
Ziegenkäse <sup>D</sup> / getrocknete Tomaten <sup>7</sup> / Rucola / Schmand <sup>D</sup> <i>Goat cheese<sup>D</sup> / sun dried tomatoes<sup>7</sup> / rocket / sour cream<sup>D</sup></i>	
SURF AND TURF <sup>A,B,C,D,F,G</sup>	18,50
Garnelen <sup>J</sup> / Limonen- Chilimayonnaise <sup>A,D</sup> / Salat Tomate / Avocado <i>Prawns<sup>J</sup> / lime chili mayonnaise<sup>A,D</sup> / salad / tomato / avocado</i>	

ALLE BURGER WERDEN MIT EINEM  
200 GRAMM RINDFLEISCHPATTY, SESAMBUN<sup>B,C,D,F</sup>  
UND SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES SERVIERT.  
*ALL BURGERS SERVED WITH 200 GRAM BEEF PATTY,  
SESAME BUN<sup>C,D,F</sup> AND SWEET POTATO FRIES.*

## DESSERT

WEISSES KAFFEEMOUSSE <sup>A,C,D,F</sup>	6,80
Baumkuchen <sup>A,C,D,F,K</sup> / beschwipste Beeren <sup>M</sup>	
WHITE COFFEE MOUSSE <sup>A,C,D,F</sup>	
Layer cake <sup>A,C,D,F,K</sup> / tipsy berries <sup>M</sup>	
CANNELONI <sup>A,C,D</sup>	7,20
Schokoladenmousse / Marillensorbet <sup>M</sup>	
Chocolate mousse / apricot sherbet <sup>M</sup>	
APFELSTRUDEL <sup>A,C,D,F,I,K</sup>	6,80
Calvadossahne <sup>D,M</sup> / Vanilleeiscreme <sup>A,C,D,F,I,K</sup>	
APPLE STRUDEL <sup>A,C,D,F,I,K</sup>	
Calvados whipped cream <sup>D,M</sup> / vanilla ice cream <sup>A,C,D,F,I,K</sup>	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL <sup>D,K</sup>	12,50
Brot <sup>C,D,F</sup> / Butter <sup>D</sup> / Trauben	
FRENCH CHEESE SELECTION <sup>D,K</sup>	
bread <sup>C,D,F</sup> / butter <sup>D</sup> / grapes	

## HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee <sup>1</sup> / cup of coffee <sup>1</sup>	2,40
Cappuccino <sup>1</sup>	2,80
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,00

## HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Espresso <sup>1</sup>	2,70
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	3,00
Doppio <sup>1</sup>	4,00
Glas Tee / cup of tea	2,40
Frischer Minztee / fresh mint tea	3,50

Können Spuren von Milch <sup>D</sup> enthalten / may contain milk <sup>D</sup>

## BIER VOM FASS / DRAFT BEER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,90
Grevensteiner	0,3 l	3,40
Fiege Pils	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,40

## FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Diebels Alt	0,33 l	3,20
Fiege alkoholfrei / non alcoholic	0,33 l	3,40
Maisel's Weizenbier hell oder dunkel /	0,5 l	5,20
Wheat beer light or dark		
Maisel's alkoholfrei / non alcoholic wheat beer	0,5 l	5,20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / light / zero / Fanta / Sprite	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,80
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,90
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte / <i>various juices</i>	0,2 l	2,90
Vio Bio Schorle / <i>sprizzed juices</i>	0,33 l	3,50
Apfel / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere <i>apple / rhubarb / black currant</i>		

## WEINE / WINE

WEISS / WHITE	0,2 l	6,80
RIESLING [ Deutschland/ Germany ]		
GRAUBURGUNDER [ Deutschland/ Germany ]		
CHARDONNAY [ Italien/ Italy ]		
WEISSBURGUNDER, halbtrocken / <i>semi-dry</i> [ Deutschland/ Germany ]		
ROSÉ / BLUSH	0,2 l	6,80
CUVÉE, halbtrocken / <i>semi-dry</i> [ Deutschland/ Germany ]		

## WEINE / WINE

ROT / RED	0,2 l	6,80
MERLOT [ Italien/ Italy ]		
MONTEPULCIANO [ Italien/ Italy ]		
CABERNET SAUVIGNON [ Frankreich/ France ]		

Weine enthalten Sulfite / *wines contains sulfites*

## SEKT / CHAMPAGNER SPARKLING WINE / CHAMPAGNE

RENAISSANCE SEKT, Cuvée	0,1 l	4,50
	0,75 l	26,90
Hausmarke Champagner / <i>Champagne</i>	0,1 l	8,50
	0,75 l	74,50

## DIGESTIF

Bochumer Revierbrände	2 cl	6,40
Nonino Grappa	2 cl	4,30

## FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

### WEISS / WHITE

GRAUER BURGUNDER [ Deutschland / Germany ] Weingut Porzelt, Pfalz	0,75 l	25,50
SAUVIGNON BLANC [ Deutschland / Germany ] Solidus, Weingut Siegrist, Pfalz	0,75 l	24,90
LUGANA [ Italien / Italy ] Cá Majol, Venetien	0,75 l	29,90
GAVI [ Italien / Italy ] Cá Aduga, Roberto Gemme, Piemont	0,75 l	28,50
SAUVIGNON BLANC [ Südafrika / South Africa ] Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch	0,75 l	34,50

### ROSÉ / BLUSH

Rosé [ Deutschland / Germany ] Neue Ernte, Weingut Porzelt, Pfalz	0,75 l	24,50
--	--------	-------

### ROT / RED

SPÄTBURGUNDER [ Deutschland / Germany ] Weingut Porzelt, Pfalz	0,75 l	29,90
GRANACHE, TEMPRANILLO, SYRAH [ Spanien / Spain ] Dimoni Vermell, Ferré i Catasús, Terra Alta	0,75 l	24,90
MONTEPULCIANO [ Italien / Italy ] Ottobre Rosso, Tenuta il Fauri, Abruzzen	0,75 l	25,50
PRIMITIVO [ Italien / Italy ] La Passione Segreta, Apulien	0,75 l	29,90
SHIRAZ [ Südafrika / South Africa ] Privat Collection Saxenburg, Stellenbosch	0,75 l	33,50

Weine enthalten Sulfite / wines contains sulfites

## ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- [ 1 ] Koffein / *caffeine*
- [ 2 ] Farbstoff / *dyestuff*
- [ 3 ] Chinin / *quinine*
- [ 4 ] Konservierungsstoffe / *preservative*
- [ 5 ] Süßungsmittel Aspartam / *sweetener aspartam*
- [ 6 ] Taurin / *taurine*
- [ 7 ] Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- [ 8 ] Geschmacksverstärker / *flavour enhancer*
- [ 7 ] Geschwärzt / *blackened*

## ALLERGENE / ALLERGENS

- [ A ] Eier / *eggs*
- [ B ] Sesam / *sesam seeds*
- [ C ] Soja / *soya*
- [ D ] Milch / *milk*
- [ E ] Sellerie / *celery*
- [ F ] Getreide / *cereals*
- [ G ] Senf / *mustard*
- [ H ] Fisch / *fish*
- [ I ] Erdnüsse / *peanuts*
- [ J ] Krebstiere / *crustaceans*
- [ K ] Nüsse / *nuts*
- [ L ] Weichtiere / *molluscs*
- [ M ] Schwefeldioxide und Sulfit / *sulphur dioxide*
- [ N ] Lupinen / *lupin*