

# SPARGELKARTE

*Spargel vom Eltenberg | Spargel Derksen | Emmerich-Elten*

**Spargelcreme-Suppe**  
Bärlauchöl

**10.9**



**Spargel-Erdbeersalat**

**16.9**

Weißer & grüner Spargel | Mandeln | Limettenvinaigrette | Kresse



**Portion deutscher weißer Spargel 250g**

**23.9**

*vom Spargelhof Derksen*

neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise oder zerlassene deutsche Butter

**Wahlweise mit:**

**Aufpreis**

**Französisches Maishähnchen „Supreme“**

**+9**

**Parmaschinken**

**+12**

**Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb 120g**

**+12**

**Skrei-Filet / Winterkabeljau**

**+21**





**Südamerikanisches Rinderfilet 200g**

**+25**

**Südamerikanisches Rib - Eye 300g**

**+25**

## SUPPE

**Süßkartoffelkokossuppe**     **10.9**  
Speck-Ravioli  
*SWEET POTATO COCONUT SOUP | BACON RAVIOLI*

**Hummercremesuppe**     **15.9**  
gegrillte argentinische Rotgarnele  
*LOBSTER SOUP | GRILLED SHRIMP*






## VORSPEISEN




**Etagere (für 2 Personen)**    **34.9**  
Karamellierter Ziegenkäse, Ananas-Zwiebelmarmelade  
Kaffee gebeizter Lachs, Gurken-Tatar | Carpaccio US-Beef, Rucola, Parmesan, Trüffel  
*ETAGERE (FOR 2 PEOPLE)*  
*CARAMELIZED GOAT CHEESE | PINEAPPLE-ONION-JAM | SALMON MARINATED IN COFFEE*  
*CUCUMBER-TATARE | CARPACCIO MADE OF US-BEEF, ARAGULA, PARMESAN, TRUFFLES*

**Den Bergmann seine Tapas**    **18.9**  
Süßkartoffelsuppe | Matjes-Pumpernickel-Schnitte | Kalbs-Gemüse-Sülze  
„Casino“ Currywurst | Blutwurstpraline auf Calvados - Apfelconfit  
*THE MINER'S TAPAS: SWEET POTATO SOUP | MATJES-PUMPERNICKEL-SLICES | VEAL VEGETABLE*  
*ASPIC | „CASINO“ CURRYWURST | BLACK PUDDING PRALINE WITH CALVADOS APPLE CONFIT*

**Gegrillter Oktopus Tentakel**     **21.9**  
Mediterraner Gemüsesalat | zweierlei Aioli | Kräuter-Zitronen-Öl  
*GRILLED OKTOPUS TENTACLE | MEDITERRANEAN VEGETABLE SALAD | TWO KINDS OF AIOLI | HERBAL-LEMON OIL*

**Karamellierter Ziegenkäse**    **VEGETARISCH** **15.9**  
Ananas-Zwiebelmarmelade, Rucola, Rote-Bete-Öl  
*CARAMALIZED GOAT CHEES | PINEAPPLE-ONION-JAM | BEETROOT OIL*

**Caesar Salat**     **11.9**  
Romanasalat | Parmesan | Croutons | Speck | Caesar-Dressing  
*CAESAR SALAD | ROMAINE LETTUCE | PARMESAN | CROUTONS | BACON | CAESAR-DRESSING*  
+ gebratene Maispouardenbrust **+ 7.0**  
+ *FRIED CORNFED CHICKENBREAST*  
+ gebratene Black Tiger Garnelen  **+ 9.0**  
+ *FRIED BLACK TIGER PRAWNS*

**Tatar vom US-Beef**    **21.9**  
Scharlotten, Karpfern, Trüffel-Mayonaise, Parmesanseigel  
*TATARE FROM US-BEEF | CAPERS | TRUFFLE-MAYONNAISE | PARMESAN*

**Himmel & Äd**     **klein 16.9**  
Blutwurst | Calvados - Apfelconfit | Kartoffelstampf | Zwiebeln **groß 21.9**  
*BLACK PUDDING | CONFIT MADE OF CALVADOS & APPLE | MASHED POTATOES | ONIONS*

## HAUPTGERICHTE

**Linguine**      **21.9**

Linguine | Black Tiger Garnelen | Krustentiersauce | Kirschtomaten  
*LINGUINE | BLACK TIGER PRAWNS | CRUSTACEAN SAUCE | CHERRY TOMATOES*

**Gnocchi mit Steinpilzfüllung**    **VEGETARISCH** **22.9**

Trüffelrahm | Trüffel  
*GNOCCI WITH PORCINI FILLING | TRUFFLE CREAM | TRUFFLE*

**Geschmortes US-Ochsenbäckchen 24/60**    **32.9**

Olivenstampf | Peperonata  
*BRAISED OX CHEEKS | MASHED OLIVES | PEPERONATA*

**Wiener Schnitzel vom Tiroler Milchkalb**      **27.9**

Endivien - Kartoffelstampf | Rahmmöhrrchen  
*WIENER SCHNITZEL MADE OF TYROLIAN MILK VEAL | MASHED POTATOES WITH ENDIVE | CREAMY CARROTS*

**Filet vom Landschwein**   **24.9**

Ratatouille-Gemüse | Polenta | Rosmarinjus  
*PORK TENDERLOIN | RATATOUILLE VEGETABLES | POLENTA | ROSEMARY JUS*

**Südamerikanisches Rinderfilet (200g)**    **39.9**


Grüner Spargel | Rosmarin-Kartoffeln | Trüffel-Jus  
*SOUTHERN AMERICAN TENDER LOIN | GREEN ASPARAGUS | POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY | TRUFFLE-SAUCE*

**Südamerikanisches Rib - Eye (300g)**    **39.9**

Grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln | Trüffel-Jus  
*SOUTHERN AMERICAN RIB EYE | GREEN ASPARAGUS | POTATOES FLAVORED WITH ROSEMARY | TRUFFLE-SAUCE*

**Lachsfilet Kräuterkruste**      **27.9**

Tomaten-Spinat | Garnelen | Dillkartoffeln | Beurre Blanc  
*SALMON FILET | TOMATO SPINACH | PRAWNS | POTATOES FLAVORED WITH DILL | BEURRE BLANC*


**Skrei-Filet**    **35.9**

Winterkabeljau | Garnelen-Risotto | Frühlingslauch | Hummer-Beurre Blanc  
*COD FILET | RISOTTO WITH PRAWNS | SPRING LEEK | LOBSTER-BEURRE BLANC*


## DESSERT

**Eiskalte Jahreszeit**   **12.9**

Mangosorbet, Zitronensorbet, Erdbeersorbet | Aprikosenkompott  
*SORBET VARIATION | APRICOT COMPOTE*

**Casino Spezial**   **12.9**

Williamsbirne | Zimt | Baiser | Birnenchip | Mandeleis  
*WILLIAMS PEAR | CINAMMON | MERINGUE | PEAR CHIP | ALMOND ICE CREAM*

**Beschwipster Bergmann**     **12.9**

Schokoladen-Walnuss-Tarte | Feigen | Eierlikörsauce | Nougateis  
*CHOCOLATE-WALNUT-TARTE | FIGS | EGGNOG SAUCE | NOUGAT ICE CREAM*

**„Alles Banane“**    **12.9**

Bananen-Parfait | Kuchen von weißer Schokolade | karamellisierte Banane  
*BANANA-PARFAIT | WHITE CHOCOLATE CAKE | CARAMELIZED BANANA*

Eine Liste der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Wunsch – bitte sprechen Sie uns an



## Casino Candle light Dinner

Ein Abend voller Genuss für zwei Personen

Bei unserem Casino Überraschungsmenü in 3 Gänge haben Sie die Wahl:

Vegetarisch | Fleisch | Fisch im Hauptgang

Inklusive:

- 1 Flasche Mineralwasser leise oder laut
- 1 Flasche korrespondierender Wein
- 2 Heißgetränke Ihrer Wahl

für 2 Personen **129 €**

Sollten Sie dazu noch einen Aperitif, Digestif oder ähnliches wünschen, unser Serviceteam berät Sie gerne.

---

## UNSERE GUTSCHEINKARTE – DAS IDEALE GESCHENK FÜR IHRE LIEBSTEN



Weitere Informationen unter: [www.the-g-group.de](http://www.the-g-group.de)