

## VORSPEISE EUR

Knoblauchbrot	4,00
Beef Tee mit Dry Aged Beef	12,00
Burrata Tomaten   Paprika-Salsa	12,00
Black Tiger Gambas (5 Stück) Aioli   Ciabatta	15,00   *+3,00
Cesár Salad Wahlweise mit Hähnchen	12,00 +4,00   *+4,00
Hand Cut Steak Tatar 80g Dry Aged Beef	19,00   *+7,00
Gemischte Vorspeisen Platte Ab 2 Personen p.P. 16,50   *+ p.P. 4,00 Roastbeef Röllchen   gefüllte Champignons & Pepperoni   Oliven   hausgemachter Schinken vom Dry Aged Filet	

## HAUPTGANG EUR

Gemüseravioli Sautierte Pfifferlinge   Petersilie	19,00
Hähnchenbrust mediterran Bandnudeln   Basilikum	19,00
Beyond Meat Burger 120g (vegan) Gurke   Tomate   Salat   Mayonnaise   Cola Ketchup   Pommes	19,50
PW-Dry Aged Burger 220g Gurke   Tomate   Salat   Cheddar Mayonnaise   Cola Ketchup   Pommes mit Bacon	19,50 +2,00   *+2,50
Tagliatelle Tomatensugo   Black Tiger Gambas	22,00   *+3,00
Kalbsschnitzel Kartoffel-Gurkensalat   Preiselbeeren	26,00   *+7,00
Gegrillte ganze Dorade Grillgemüse   Beilagensalat	26,00   *+7,00
Argentinisches Rumpsteak 200g   Kräuterbutter   Ofenkartoffel an Sauerrahm   Beilagensalat	29,00   *+5,00
Hand Cut Steak Tatar 160g Dry Aged Beef Pommes Bâtonnais   Sauce Bernaise	38,00   *+19,00

## DESSERT EUR

Mascarpone Tiramisu Waldfruchtsorbet	9,00
Champagner Sorbet mit Champagner aufgegossen	11,00
New York Cheese Cake Popcorneis	12,00
International Käsevariation Dreierlei Senf   Weintrauben	14,00   *+2,00
<b>Weinempfehlung zum Käse:</b> 2015er Stonewall Felice Merlot   edelsüß Coastal Region   Südafrika	5cl   8,50



Besonders möchten wir Dir unsere „Dry Aged Steaks“ (trocken gereifte Steaks) von Rindern regionaler Aufzucht und Schlachtung empfehlen. Die Fütterung der Rinder erfolgt ausschließlich mit nicht-genverändertem Futter. Gern bieten wir Euch zu den Speisen korrespondierende Cocktails und Weine aus unserem umfangreichen Angebot an. Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt und ein kulinarisches Erlebnis.

„The Aging Room“ befindet sich im Eingangsbereich der Pharmacy. Unser hochwertiges Rindfleisch wird dort bei einer Raumtemperatur von 2°C und einer Luftfeuchtigkeit von 85% ca. 5-8 Wochen gereift. Das Filetstück reift 12 Tage.

## DRY AGED CUTS EUR

Rinderfilet 200g	39,00
---------------------	-------

### Wahlweise :

Als Surf & Turf 120g halber ausgelöster Atlantik Hummer Pommes Bâtonnais   Sauce Bernaise	+26,00
---	--------

Shortloin 300g ohne Knochen	39,00
Rib Eye 300g	39,00
T-Bone am Knochen ab ca. 750g // pro 100g	11,50
Porterhouse am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	13,50
Côte de Boeuf am Knochen ab ca. 950g // pro 100g	10,00

## WET AGED STEAK EUR

U.S. Rinderfilet 200g	53,00
U.S. Rib Eye 300g	43,00

Alle Steaks werden mit einem gegrillten Maiskolben serviert.

### Weinempfehlung zum Steak:

**Rotwein**  
2019er Altùris  
Cabernet Sauvignon  
Friaul | Italia 0,75l | 26,00

2016er Amarone della Valpolicella DOCG Tenuta  
Santa Antonio  
Venetien | Italia 0,75l | 79,00

**Weißwein**  
2016er Les Sorts Blanc Celler Masroig  
100% Gernache Blanc | 6 month barrique  
Montsant | Spain 0,75l | 38,00

## Menü:

1x Vorspeise  
1x Hauptgang  
1x Dessert  
= 39 EURO

(die mit \* gekennzeichneten Speisen zeigen den Aufschlag im Menü)

## GEMÜSE EUR

Gurkensalat	4,00
Sautierte Bio Pilze	5,00
Grillgemüse	5,00
Wildkräutersalat	6,00

## BEILAGEN EUR

Pommes Bâtonnais	4,00
Kartoffelgratin	5,00
Backkartoffel mit Sauerrahm	6,00

## SAUCEN EUR

Dry Aged Jus	9,00
Pfeffersauce	5,00
Sauce Béarnaise	5,00
BBQ-Sauce	4,00
Knoblauchbutter	2,50
Kräuterbutter	2,50
Hausgem. Mayonnaise	2,00
Hausgem. Cola Ketchup	2,00

Habt Ihr Unverträglichkeiten oder Fragen zum Menü? Sprecht uns an an, wir beraten Euch gerne.

### Eure Gastgeber aus dem Lippischen Hof

Du willst immer auf dem Laufendem sein?  
Follow us...



FRESHLY PREPARED FOOD ALWAYS TASTES BEST

<b>Aperitif <sup>11</sup></b>	<b>EUR</b>	<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>EUR</b>	<b>Whisky<sup>11</sup></b>	<b>EUR</b>
Lillet Wild Berry 0,2l	8,90	Natürliche Limonaden-		Single Malt Scotch	4cl
Gin´s Berry 0,2l	9,90	Curiosity Cola <sup>1,2</sup>	0,275l   4,80	Speyside	
Gin   Beerenmix   Honig   Zitrone		Rose Lemonade	0,275l   4,80	Glenfiddich Projekt XX 47% VOL	15,00
Prosecco   Rosmarin		Victorian Lemonade	0,275l   4,80	Glenfiddich Solera 15 YO 40% VOL	11,00
Mandarine Napoleon Royal 0,2l	15,00	Selters Medium/Still	0,25l   2,90	Glenfiddich 18 YO 40% VOL	19,00
Mandarine Napoleon   Champagner   Orange   Rosmarin		Selters Medium/Still	0,75l   7,20	Glenfiddich 21 YO 40% VOL	26,00
Prosecco Scavi & Ray	6,50	Van Nahmen		Glenfiddich IPA Experiment 43% VOL	15,00
Champagner PrévotEAU – Perrier	12,00	Apfelsaft	0,25l   4,80	Glenfiddich 12 YO 40% VOL	9,00
Aperol Spritz 0,2l	8,90	Rhabarbernektar	0,25l   4,80	The Dalmore 15 YO 40% VOL	11,00
Campari Soda   Orange 0,2l	8,00	als Schorle	0,5l   7,20	Islay	
Hugo 0,2l	8,50	Thomas Henry		Ardbeg 10 YO 46% VOL	11,00
<b>Driver Aperitif</b>	<b>EUR</b>	Ginger Ale	0,2l   4,00	Bowmore 12 YO 40% VOL	9,00
The Basil 0,33l	6,80	Bitter Lemon <sup>2</sup> ,	0,2l   4,00	The Classic Laddie 50% VOL	15,00
Basilikum-Zitronen-Limonade		Tonic Water	0,2l   4,00	Bruichladdich Octomore 5 YO 57% VOL	19,00
The Elder Flower 0,33l	6,80	Pepsi MAX	0,2l   3,60	Lagavulin 16 YO 43% VOL	15,00
Holunderblüten-Zitronen-Limonade		<b>Kaffeespezialitäten &amp; Tee<sup>1</sup></b>	<b>EUR</b>	Laphroig 10 YO 40% VOL	11,00
<b>Cocktails<sup>11</sup></b>	<b>EUR</b>	Espresso-Caffe Allégretto		Bunnahabhain 12 YO 46,3% VOL	15,00
Garden & Tonic	11,50	Café Creme	3,10	Inseln	
Gin   Maraschino Likör   Holunderblütensirup   Zitrone   Minze   Gurke   Celery Bitters   Tonic		Café Creme entkoffeniert	3,10	Jura Supersition 43% VOL	9,00
Negroni	11,50	Milchkaffee	3,90	Jura Origin 10 YO 40% VOL	9,00
Gin   Campari   Red Vermouth   Orangenöl		Espresso	2,80	Highland Park 12 YO 40% VOL	11,00
Manhattan	12,50	Doppelter Espresso	3,80	Talisker Storm 45,8% VOL	11,00
Rye Whiskey   Red Vermouth   Orange Bitters		Latte Macchiato	4,10	Blended Irish Whiskey	
Old Fashioned	12,50	Cappuccino	4,00	Tullamore Dew 12 YO 40% VOL	9,50
Bourbon   Zuckersirup   Orange Bitters		Tee by Ronnefeld	4,00	Jameson 40% VOL	6,00
Boulevardier	12,50	Darjeeling Summer Gold   English Breakfast   Green Dragon   Morgentau   Refreshing Mint   Cream Orange   Fruity Camomile   Sweet Berries		Single Malt Irish Whiskey	
Rye Whiskey   Campari   Red Vermouth		<b>Spirits<sup>11</sup></b>	<b>EUR</b>	Bushmills 10 YO 40% VOL	9,00
The Close Shave	14,90	Edelobstbrände	2cl 4cl	Kentucky Straight Bourbon	
Vodka   St. Germain   Champagner		Kirschbrand Morand	4,00 8,00	Bulleit Bourbon 45% VOL	6,00
<b>Time for a Beer<sup>11</sup></b>	<b>EUR</b>	Limettengeist Hiebel	8,50 16,00	Markers Mark 45% VOL	6,00
Vom Fass		Mirabellenbrand Faude	4,00 8,00	Wild Turkey 40,5% VOL	6,00
Radeberger Pilsener	0,3l   3,90 0,4l   5,20	Williams Christ Nusbaumer	4,60 8,80	Evan Williams 43% VOL	6,00
Walter´s BIO Landbier	0,3l   4,20 0,4l   5,20	Blutorangengeist Faude	8,50 16,00	Jack Daniels 40% VOL	6,00
Krombacher Pils	0,33l   3,90	Quittenbrand Nusbaumer	5,00 10,00	Single Grain Whisky Südafrika	
„Das Helle“ von Tilmans	0,5l   6,30	Haselnussgeist Vallendar	7,50 15,00	Bains Cape Mountain 40% VOL	9,00
Aecht Schlenkerla Rauchbier	0,5l   6,00	Himbeergeist Hiebel	4,00 8,00	<b>Vodka<sup>11</sup></b>	4cl
Hopfenstopfer Citra Ale	0,33l   4,20	Apfelgeist Morand	4,00 8,00	Abolut 40% VOL	5,00
„Der Weizen“ von Tilmans	0,5l   7,20	<b>Gin &amp; Tonic <sup>11</sup></b>	4cl	Green Mark 38% VOL	6,50
<b>Alkoholfreies Bier</b>	<b>EUR</b>	Deutschland		<b>Cognac<sup>11</sup></b>	4cl
Ü NN IPA „Über Normal Null“	0,33l   4,20	Monkey 47 47% VOL	11,00	Remy Martin VSOP 40% VOL	9,00
„Mit ohne“ Weizen von Tilman	0,5l   7,00	The Duke Gin 45% VOL	10,00	Hennessy XO 40% VOL	25,00
		England		<b>Rum<sup>11</sup></b>	4cl
		Tanqueray NO. Ten 47,3% VOL	9,00	Bacardi Gold 37,5% VOL	6,00
		Haymans London Dry Gin 47% VOL	8,00	Havanna Club 7 YO 40% VOL	8,00
		Sipsmith London Dry Gin 41,6% VOL	9,00	Havanna Club 3 YO 40% VOL	6,00
		Bombay Sapphire 40% VOL	8,00	Ron Varadero Oro 5 YO 38% VOL	8,00
		Schottland		Plantation Barbados XO	
		Hendrick Gin 44% VOL	9,50	20 YO Anniversary 40% VOL	9,00
		The Botanist Islay Dry Gin 46% VOL	8,00	Plantation Barbados XO	
		Isle of Harris Gin 45% VOL	12,50	15 YO Anniversary 42,8% VOL	9,00
		Frankreich		Ron Milonario XO	
		Citadelle 44% VOL	8,00	Reserva Especial 40% VOL	9,00
		G-Vine 44% VOL	9,00	Clement Rhum Vieux VSOP 40% VOL	17,00
		Spanien		Karukera Rhum Vieux	
		Gin Mare 47% VOL	11,00	Reserva Speciale 46,3% VOL	12,00
		TONIC		<b>Kräuter<sup>11</sup></b>	2cl
		Thomas H.   Fentiments	0,2l   4,00	Fernet Branca   Menta	5,00
				Ramazzotti	4,50
				Jägermeister	4,50
				Averna	4,50
				Walters Special (im Reagenzglas serviert)	5,00

**FRESHLY PREPARED FOOD ALWAYS TASTES BEST**