Öffnungszeiten:
Mittagstisch: Montag bis Freitag 12.00 bis 15.00 Uhr
Abendkarte: Dienstag bis Samstag 15.00 bis 23.00 Uhr
Tischreservierung: +49 (0)40 600 500 83 Mobil: +49 173 64 44 073

C E N T R A L Speisen

Empfehlungen

Saisonale Gerichte aus unserer Küche

BARBARIE-ENTENKEULE · 28,00 €

Zart geschmorte Barbarie-Entenkeule an einer feinen Apfel-Calvados-Sauce, begleitet von klassischem Apfelrotkohl und Salzkartoffeln.

GEFÜLLTE LAMMHÜFTE · 28,50 €

Saftige Lammhüfte mit einer herzhaften Ziegenkäsefüllung, dazu mediterranes Gemüse und duftende Rosmarinkartoffeln.

SASHIMI-THUNFISCH · 32,00 €

Kurz gebratenes Thunfischsteak im Sesammantel, verfeinert mit Limette und Teriyaki-Sauce, dazu zarter Spinat und cremiges Kartoffelpüree.

RINDERSTEAK VOM GRILL · 29,00 €

200 g saftiges Rindersteak frisch vom Grill, serviert mit einer würzigen Grünpfeffersauce, goldenen Rosmarinkartoffeln und saisonalem Gemüse.

Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum und Croutons (i)
8.90

Portugiesische Fischsuppe mit Gemüseeinlage (i)
10.90

Kleine Salat-Variation mit Dijon-Senf-Sauce, Chicoree, Tomate, Gurke, Avocadostreifen, Melone, Cashewnüssen. Paprikastreifen und Möhren (9, h3, j)
8.90

Büffelmozzarella auf Tomatenscheiben und frischem Basilikum-Pesto
13.50

Gebackener Ziegenkäse auf Rote Bete Carpaccio mit Honig, gerösteten Walnüssen und Blattsalaten (5, 9, h2, j)
13.50

Antipasti, vegetarisch
Kaltes Grill-Gemüse mit Kräuter-Dip
13.90

Antipasti, klassisch
Kaltes Grill-Gemüse, Vitello tonnato und Wildfang-Garnelen (b)
16.50

Calamaretti gebraten mit Schalotten, Paprika, Kirschtomaten, Knoblauch in Sojabutter. Dazu Salatbouquet (b)
13.50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Zitrone.
17.50

Vitello tonnato auf Thunfischcreme mit Kapern (8, c, d)
15.50

Salate

Salat CENTRAL mit Dijonsenfsoße, Avocadostreifen, gehobeltem Parmesan,
Tomate, Gurke, Paprikastreifen, Chicoree, Melone und Cashewnüssen
(9, h3, j)
16.90

…plus Hähnchenbrust-Streifen 22.50 (9 ,h3, j)
…plus Wildfang-Garnelen 26.50 (9, h3, j, b)
… Kalbsruecken-Streifen 27.50 (9 ,h3, j)

Pasta

Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, Pepperoni und Oliven (7, 8, a)
15.50

Frische Tagliolini mit Kirschtomaten, Parmesan und Trüffelsauce
(7, 8, a)
16.90

…plus Wildfang-Garnelen 26.50 (7, 8, a, b)
…plus Lachs-Streifen 26.50 (7, 8, a)
…plus Kalbsfleisch-Streifen 27.50 (7, 8, a)

Selbstgemachte Ravioli gefüllt mit Kürbis
Mit Salbeibutter (2, 7, a, 8, c)
18.50

Selbstgemachte Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta
Mit Trüffelsauce (2, 7, 8, a)
18.50

Schwarze Spaghetti, aglio olio mit Wildfang-Garnelen, Chili (scharf), Kirschtomaten
und mediterranen Kräutern (5, 7, 8, a, b)
24.50

Fisch

Gebratenes Fischfilet (Tagesangebot)
mit frischem Babyspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree (2 , g)
26.50

Fisch Variation
Drei Sorten Fischfilet (Tagesangebot) und Wildfang-Garnelen
an Safransauce.
Mit Butterkartoffeln und Tagesgemüse (b)
32.00

Fleisch

Kalbsleber mit Salbeibutter und Kartoffelpüree (2 , g)
25.50

Kalbsschnitzel
Dazu Gurkensalat und Rosmarin- Kartoffeln (7, a, 8, c)
28.50

Neuseeland-Lammkarree auf Rosmarin-Jus
Mit Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse
34.00

Grillplatte
Lammhüfte, Kalbsrücken, Hähnchenbrustfilet
Dazu Rosmarin-Kartoffeln und Tagesgemüse
29.00

Rohmilch-Käse-Auswahl (2)

vom Bio-Rohmilchkäserei Backenholzer Hof, Husum:
Husumer klein, Deichkäse, Friesisch Blue, CreMeer und Feigensenf
(2, 5)
15,50

Dessert

Crepes mit einer Kugel Eiscreme und matinierten Pflaumen (a, g, 2, 7, 8)
9,50

Mousse au chocolat
Serviert mit Creme de Cassis (3, 8)
9,50

Himmbeer-Tiramisu
Serviert mit Obst (2, 8, c)
9,50

Zitronensorbet.
Serviert mit Obst (5)
8,50

Eiscreme (2, 5, 10)

Vanille, Schokolade (3), Erdbeere, Schwarzwälder Kirsch (3), Walnuss
(9, h2)
Kugel 3,50

(alle Preise in Euro/Kartenzahlung ab € 35,00)
**Allergene-Liste finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte*