



UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG

Whiskey Sour

| 0,2l **8,90 €**
Whiskey, Rohrzuckersirup, Orangensaft, Zitronensaft

Aperol Sour

| 0,2l **8,90 €**
Aperol, Rohrzuckersirup, Orangensaft, Zitronensaft

Ipanema

| 0,3l **6,90 €**
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

GUT GEGEN DEN DURST

Erdinger Helles Lagerbier | 0,33l **3,80 €**
Herrlich mild mit süffigem Charakter

Brauhaus Helles Alkoholfrei | 0,5l **5,90 €**
Erfrischend mild mit vollmundigem Charakter

Borchert's Braunbier | 0,3l **4,20 €**
Ein echt emsländisches, malzwürziges Braunbier mit dunkler Farbe und leichten Noten von Karamell aus der Familienbrauerei Borchert in Lünne.

VORNE UND WEG

Garnele **15,90 €**
Chili-Öl, gebratene Mango (süß-sauer), geröstetes Brioche

Burrata | **vegetarisch** **15,90 €**
Olivenöl, Szechuan Pfeffer, Fleischtomaten-Carpaccio, Pinienkerne, Basilikum-Mayonnaise, frittierter Rucola

Gebackener Blumenkohl | **vegetarisch** **15,90 €**
Tempura, Wasabi-Mangocreme, Tahini, Granatapfel, Frühlingszwiebeln, schwarzer Sesam

Beef Tataki **17,90 €**
Ponzu, Frühlingslauch, Sesam-Mayo, Sake

CREMIG UND KLAR

Möhren-Ingwer-Suppe | **vegan**
Schwarzer Sesam **7,90 €**
klein **11,90 €**
groß

Cremige Bouillabaisse
Sauce Rouille, Croûtons **8,90 €**
klein **12,90 €**
groß

REINE GESCHMACKSSACHE*

Salat vom Buffet **16,90 €**
Zum Sattessen mit geröstetem Ciabatta

Ricotta-Spinat-Tortelloni | **vegetarisch** **19,90 €**
Salbeibutter, Kirschtomaten, Pinienkerne, Rucola, Parmesan, Salat vom Buffet

Duett vom gebackenen Käse | **vegetarisch** **18,90 €**
Camembert, Hirtenkäse, Asiatisches Gemüsebett, Mangosalsa, Preiselbeeren, Salat vom Buffet

Veganes Geschnetzeltes | **vegan** **18,90 €**
Geräucherter Tofu, Quartett aus Pilzen, Zwiebeln, Frühlingslauch, Rösti, Salat vom Buffet

Indian Tofu | **vegan** **19,90 €**
Basmatireis, Garam Masala, Kokosmilch, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Salat vom Buffet

Lachsfilet **32,50 €**
Thai-Curry, Kokosmilch, Basmatireis, Salat vom Buffet

Schwarzer Heilbutt **34,90 €**
Cremige Polenta, Noilly-Prat-Safranschaum, Spinat, Salat vom Buffet

Zanderfilet **29,90 €**
Porree in Rahm, Tagliatelle, geschmorte Kirschtomaten, Salat vom Buffet

Kabeljau **29,90 €**
Schnittlauchstampf, geschmorte Kirschtomaten, Kräuterpesto, Salat vom Buffet

Geschmorte Kalbsbäckchen **29,90 €**
Zitronenabrieb, buttrige Schaumkartoffeln, Barolo-Jus, Salat vom Buffet

Maishähnchen **22,90 €**
Sesamkruste, Curry-Mango-Sauce, Kartoffelrösti, Salat vom Buffet

* Sollten Sie Ihren Salat als Vorspeise genießen wollen, geben Sie kurz unserem Service-Personal Bescheid, damit der Hauptgang entsprechend zubereitet werden kann.

Feinschmecker-Schnitzel **21,90 €**

Champignons in Rahm, Kroketten, Salat vom Buffet

Geschnetzeltes „Zürcher Art“ **28,90 €**

Filet vom Rind und Schwein, Rösti, Salat vom Buffet

Dreierlei Filets **32,90 €**

Zweierlei Saucen, Steakhouse Pommes, Salat vom Buffet

Schweinefilet **28,90 €**

Stroganoff-Sauce, Gewürzgurken, Zwiebeln, Sahne, Schupfnudeln, Salat vom Buffet

Pulled Pork **28,90 €**

Geröstetes Brioche, Barbecue, glasierte Äpfel, Cheddarsauce, Kartoffelstäbe, Salat vom Buffet

VOM GRILL

Rumpsteak | ca. 200-220 g **28,90 €**

Entrecôte | ca. 200-220 g **29,90 €**

Filetsteak | ca. 200-220 g **32,90 €**

T-Bonesteak | ca. 550 g **52,50 €**

Tomahawk-Steak vom Rind | ca. 1,1 kg **84,90 €**
Für 2 Personen
Wartezeit mind. 30 Min.

Tomahawk vom Schwein | ca. 350-400 g **22,90 €**
Dry aged

Lachsfilet **20,90 €**

Black Tiger Garnele | pro Stück **3,50 €**

UND WAS DAZU?

Salat vom Buffet **7,90 €**

Ofenkartoffel **5,50 €**
Mit Sour Cream

Steakhouse Pommes **4,90 €**

Rosmarinpommes **4,90 €**

Süßkartoffelsticks **5,20 €**

Bratkartoffeln **5,20 €**
Mit Speck und Zwiebeln

Kartoffelrösti **4,90 €**

Kroketten **4,90 €**

Pfannengemüse **5,90 €**

Gebackene Zwiebeln **4,90 €**

Champignons **4,90 €**

Knoblauchbrot **4,90 €**

Curry-Kräuterbutter **3,90 €**

Trüffel-Mayonnaise **3,90 €**

Sauce Béarnaise **3,90 €**

Pfeffersauce **3,90 €**

Champignonsauce **3,90 €**

MMH UND MMMH

Karamell Crème Brûlée **9,90 €**

Schwarzes Johannisbeer-Sorbet

Zitronen-Mascarpone-Mousse **9,90 €**

Beerenragout, Aprikosen-Joghurt-Eis, Baiser

Maracuja-Espuma **9,90 €**

Limetten-Joghurt-Eis, Ananas-Relish, Biskuit, Pistazien-Mandel-Crumble

„Vanille-Geeister“ Espresso **6,50 €**

ALS DIGESTIF SEHR ZU EMPFEHLEN

Heydt's Hell Yeah | 2 cl **3,50 €**

Butterscotch Liqueur
Intensiver Duft von Butter, Karamell und Vanille.
Geschmack: reichhaltig, süß und cremig.

Durbacher Edle Marille | 2 cl **5,20 €**

Herrliche Marillenoten mit feinem Rosen- und Holunderblütenduft sowie leichte Röst- und Marzipananklänge.

Durbacher Edle Williamsbirne | 2 cl **5,20 €**

Typisch intensive Birnendüfte mit einem Hauch von Quitte und Honig, gepaart mit herrlicher Fruchtsüße.

Durbacher Edle Haselnuss | 2 cl **5,20 €**

Unheimlich intensiver Haselnuss- und Karamellduft, gepaart mit einer schönen Röst- und Vanille-Aromatik.

Espresso Martini | 0,1l **8,90 €**

Doppelter Espresso, Kahlua und Wodka



Lebensmittelunverträglichkeiten?
Dann fragen Sie unser Team nach Zusatzstoffen.

VIA
PLAZZA