



#### **Goat Cheese** (A)

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Römersalat, karamellisierten Walnüssen und Birnenspalten with honey, romaine lettuce, caramelized walnuts and pear wedges

12,50

#### Carpaccio «Classico»

vom Rind mit Parmesan und Rucola

Beef carpaccio with Parmesan and arugula

13,00

#### **Smoked Salmon**

Norwegischer Räucherlachs mit Buchweizen Salat «Green Valley» und Blattspinat

with buckwheat salad «Green Valley» and spinach

14,00

#### **Beef Tatar**

Rindertatar mit Ringelbeete, Chili Crunch und Schwarzbrot

with candy cane beets, chili crunch and black bread

17,00



#### **Thai Coconut Soup**

Kokos-Currysuppe mit Gemüse und Hähnchenfleisch

with vegetables and chicken

6,50

#### **Beef Soup**

Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse

with beef and vegetables

6,50

#### **Creamy Lobster Soup**

Hummercremesuppe mit Sherrykrabben

with sherry shrimps

9,00



#### Mixed Salad @

Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Dressing
Mixed greens with tomatoes, onions, peppers, cucumbers and dressing
American ~ French ~ Italian ~ Sylter

klein / small 5,00 groß / large 7,50

#### Caesar Salad 🖉

Römersalat mit Parmesan, Croûtons und Caesar Dressing

Romaine lettuce with Parmesan, croûtons and Caesar dressing klein / small 7,50 groß / large 11,50

\*\*\* mit gebratenem Hähnchen / with fried chicken 18,00

\*\*\* mit gegrilltem Rindfleischburger 180g / with grilled beef burger 18,00

\*\*\* mit gebratenen Black Tiger Garnelen / with fried black tiger prawns 23,00

#### **MADISON Salad**

Großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchen, Speck, Ei Käsestreifen und American Dressing

Large mixed salad with fried chicken, bacon, egg cheese and American dressing

18,00

#### **Grilled Salmon Salad**

Gegrilltes Lachsfilet mit Pfefferbutter auf großem Blattsalat, Cashewkerne Granatapfelsirup und Sylter Dressing

with pepper butter on a large lettuce, cashew nuts pomegranate syrup and Sylter dressing

21,50



#### **MADISON** Burger

Rindfleischburger mit würziger Sauce, Eisbergsalat, Gurke, Tomate, Zwiebeln und Coleslaw Beef burger with a tasty sauce, iceberg lettuce, cucumber, tomato, onions and coleslaw 15.00

\*\*\* mit Käse / with cheese 16,00

#### **BBQ Burger**

Rindfleischburger mit Käse, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Speck, BBQ Sauce und Coleslaw Beef burger with cheese, pickles, roasted onions, bacon, BBQ sauce and coleslaw 17,00

#### **Pannfisch**

Zweierlei Filets vom Fisch mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf Two kinds of fish fillets with Pommery mustard sauce, spinach and mashed potatoes 24,00

#### Chicken Singapore

Gebratene Hähnchenbrust auf Wokgemüse mit süss-saurer Sauce Basmatireis und gerösteten Cashewkernen

Fried chicken breast with wok fried vegetables, sweet-sour sauce
Basmati rice and roasted cashew nuts

18,50

#### Teriyaki

Mariniertes gegrilltes Rumpsteak 180g mit Wokgemüse, Soja-Ingwersauce und Basmatireis Marinated grilled Rumpsteak 180g with wok fried vegetables, soy ginger sauce and Basmati rice 26,00

> \*\*\* mit gegrilltem Black Angus Rinderfilet 180g with grilled Black Angus Beef 180g 34,00

#### **Daily Wok**

Täglich wechselnde Wok-Spezialität mit gebratenem Fisch
Daily variation of a wok speciality with fried fish
21,50



#### Unsere beliebten Steaks servieren wir mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.

We serve our popular steaks with two side dishes of your choice.

Top Sirloin Steak 180g Südamerikanisches Huftsteak 21,00

## Scottish Salmon Fillet 180g Label Rouge Lachs aus Schottland 26,00

## Rumpsteak "Madagaskar" 180g aus dem herzhaften Rinderrücken, gratiniert mit einer Pfefferbutter

Black Angus Sirloin Steak, au gratin with pepper butter **27,00** 

#### T-Bone Steak 400g

aus Irland mit Chimichurri from Ireland with chimichurri 30,00

#### **Black Angus Beef 180g**

Rinderfilet aus Südamerika mit Kräuterbutter Tenderloin from South America with herb butter **34,00** 

Pommes frites

French fries

Kartoffelrösti

Hash browns

Kartoffelstampf

Mashed potatoes

Quinoa mit Tomaten Kichererbsen, bunte Paprika und grünes Curry

Quinoa with tomatoes chickpeas, colorful peppers and green curry

Salat der Saison
Salad of the season

Sommergemüse

Mixed buttered vegetables

Blattspinat Spinach

Grüne Bohnenvariation

Green mixed beans



### Quinoa & Falafel

Quinoa mit Tomaten, Kichererbsen, bunte Paprika, grünes Curry gebackene Edamame Falafel und Minzjoghurt

with tomatoes, chickpeas, colorful peppers, green curry baked edamame falafel and mint yogurt

15,00

#### Spicy Vegetables **(4)**

Gebratenes Wokgemüse mit Sweet-Chili Sauce Mini-Frühlingsrollen und Basmatireis

Wok fried vegetables with sweet-chili sauce mini spring rolls and Basmati rice

15,00



#### Penne &

#### mit Tomatensauce und Parmesan

with tomato sauce and Parmesan cheese

6,00

#### Chicken

Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes frites

Baked chicken nuggets with French fries

6,00

#### **Fish and Chips**

Gebackener Fisch mit Pommes frites und Remouladensauce

Crispy fried fish with French fries and remoulade sauce

6,00



#### **Ice Cream**

**Eine Kugel Eis /** One scoop of ice cream **2,00** 

#### **Red Berries Compote**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis

with vanilla sauce or ice cream

6,00

#### Crème Brûlée

Vanillecreme mit karamellisiertem Rohrzucker Vanilla crème with caramelized cane sugar **6,50** 

#### **Chocolate Tart**

mit Vanilleeis und geschlagener Sahne with vanilla ice cream and whipped cream **7,00** 

#### **Crème Caramel**

mit bunten Beeren / with colorful berries 7,00



#### WHITE

#### Chardonnay

frischer Wein mit schöner Frucht Frankreich, Gascogne, Domaine Tariquet 0,2 | 7,80 0,75 | 27,00

#### Grauer Burgunder «Eins zu Eins»

fruchtig, spritzig und ein mineralisches Bouquet Deutschland, Pfalz, Andreas Diehl 0,2 | **8,30** 0,75 | **29,00** 

#### Weißburgunder

weich mit wenig Säure und einladendem Duft Deutschland, Pfalz, Tina Pfaffmann 0,2 | **8,30** 0,75 | **29,00** 

#### «Straîght» Sauvignon Blanc

feinwürzige Frucht, finessenreich und ein langer Nachhall Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer 0,2 I **10,30** 0,75 I **36,00** 

#### Riesling

hohes Maß an Mineralität, würzig, voller Finesse und schöne Balance Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig 0,2 | **10,80** 0,75 | **38,00** 

#### Lugana

kräftige Frucht, im Abgang würzige mineralische Nuancen Italien, Veneto, Alberto Zenato
0,2 | 11,20 0,75 | 39,00

### ROSÉ

#### «Saigner»

würzig und kräftig, mit lebendiger Säure Deutschland, Pfalz, Markus Schneider 0,2 | **10,80** 0,75 | **38,00** 



#### **RED**

#### Côtes du Rhône

Rebsorten: Mourvèdre, Grenache, Syrah aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein Frankreich, Rhône, La Rocaille 0,2 | 8,00 0,75 | 28,00

#### «Quatro»

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Syrah harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht Chile, Valle de Colchagua, MontGras 0,2 | 10,30 0,75 | 36,00

#### Primitivo -BIO-

weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße Italien, Apulien, Foresta Ombrosa 0,2 I **10,30** 0,75 I **36,00** 

#### Shiraz

harmonisch, würziger Wein mit konzentrierten Fruchtaromen Australien, Langhorne Creek, Heartland Wines 0,2 I **10,90** 0,75 I **38,00** 

#### **Chianti Classico**

elegante Frucht, weich, samtig Italien, Toskana, Fattoria Le Corti 0,2 | **11,20** 0,75 | **39,00** 

#### **Black Print**

St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon intensives Aroma, fruchtig und würzig Deutschland, Pfalz, Markus Schneider 0,2 | 13,50 0,75 | 47,00

# **APERITIY**

# **SPIRITS**

Sherry medium Dry	5cl	4,00
Delaforce Fine Port Ruby <sup>2</sup>	5cl	4,50
Martini Bianco	5cl	4,20
Antica Formula	5cl	5,50
Campari <sup>2</sup>	4cl	5,50
Pernod	4cl	5,50
Aperol Spritz <sup>2</sup>	0,21	8,70
Hugo	0,21	8,70
Lillet Wild Berry	0,21	9,50

DIGESTIV		
Averna	5cl	6,50
Ramazzotti	5cl	6,00
Fernet Branca	5cl	6,00
Jägermeister	2cl	3,50
Helbing Kümmel	2cl	3,00
Linie Aquavit	2cl	3,50

### Si



#### **Sekt Carte Blanche Sec**

Pinot de Loire, Chardonnay Pinot Noir, Ugni Blanc belebende Perlage und Noten von weißen Früchten

Deutschland, Baden, Geldermann

0,1 | **6,50** 0,75 | **39,00** 

#### Champagner Brut Réserve

lebhaft, frisch und harmonisch mit zarter Frucht

Frankreich, Champagner, Taittinger

0,1 | **13,20** 0,75 | **79,00** 

#### **GRAPPA**

Sibona di Chardonnay	2cl	5,00
Nonino Ùe di Sauvianon	2cl	6.50

#### **COGNAC & BRANDY**

Carlos I	2cl	5,50
Cardenal Mendoza	2cl	5,50
Hennessy XO	2cl	12,50

#### **OBSTBRÄNDE**

Wechselnde Auswahl von Birgitta Rust "Piekfeine Brände". Fragen Sie uns gern nach dem aktuellen Angebot! Varying choices of Birgitta Rust "Piekfeine Brände". Please ask us for our latest editions. 2cl ab 7,00

# BEVERAGES

BEER			HOT BEVERAGES	
König Pilsener vom Fass	0,251	3,60	Kaffee Crème	3,20
König Pilsener vom Fass	0,41	5,70	Espresso	3,20
Th. König Zwickel vom Fass	0,31	4,20	Espresso doppelt	4,20
Alsterwasser 1,4	0,251	3,20	Cappuccino	4,20
Alsterwasser 1,4	0,41	5,00	Latte Macchiato	4,50
König Pilsener - alkoholfrei	0,331	4,00	Milchkaffee	4,50
Benediktiner Weissbier	0,51	6,00	Kännchen Tee	5,00
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,51	6,00	Kännchen Kakao	5,00

#### **SOFT DRINKS**

Gerolsteiner - medium	0,251	3,50
Gerolsteiner - naturell	0,251	3,50
Gerolsteiner - medium	0,751	7,50
Gerolsteiner - naturell	0,751	7,50
Thomas Henry Tonic Water <sup>5</sup>	0,21	3,80
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,21	3,80
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2</sup>	0,21	3,80
Coca Cola 1,2,3,4 ,Coca Cola Zero 3,4	0,21	3,30
Fanta 1,2,4 Sprite 1,4	0,21	3,30
Spezi (Coca Cola 1,2,3,4 , Fanta 1,2,4)	0,41	5,70
Apfelschorle	0,21	3,00
Apfelschorle	0,41	5,00
Rhabarbersaftschorle	0,331	4,20
Apfelsaft naturtrüb	0,21	3,50
Tomaten-, Grapefruit-, Maracujasaft	0,21	3,50
Orangensaft - frischer Direktsaft	0,21	4,00

<sup>&</sup>lt;sup>1</sup> konserviert mit Benzoesäure, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> mit Süßstoff, <sup>5</sup> chininhaltig <sup>1</sup> preserved with benzoic acid, <sup>2</sup> contains coloring, <sup>3</sup> contains coffeine, <sup>4</sup> contains artificial sweeteners, <sup>5</sup> contains quinine