

VORSPEISEN

Burratina mit toskanischem Olivenöl Balsamicoessig und Kürbis-Tomatenmarmelade <i>[Burratina: eine kleinere Sonderform des Mozzarella aus Kuhmilch mit feincremig-sahnigem Kern]</i>	€ 10,50
Classic Italian Carpaccio Filet vom Hereford Rind mit toskanischem Olivenöl und Parmesan	€ 12,90
Tatar vom Weideochsenfilet mild oder scharf gewürzt, mit Cornichons und Kapern, dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot	als Vorspeise € 13,90 als Hauptspeise € 19,90
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honigglasur auf Spinatsalat mit Birnen-Senfchutney	€ 11,90
Marinierter Orangen-Zimt-Wildlachs mit Kürbis-Ingwermousse und Vollkorncrostini	€ 12,50
Gebackene Frühlingsrolle von der Ente mit asiatischem Gemüsesalat, Wasabicreme und Sesam	€ 11,50
Geflämmte Karotten-Frischkäsetarte mit Pflaumen-Pfefferrelish, Rucola und gerösteten Pinienkernen	€ 10,90
Gebratene, kanadische Finestro Jakobsmuscheln mit Püree von der Urkarotte, Cashewkernen und Koriander <i>[Finestro Jakobsmuscheln: Freifang aus dem Nordwest-Atlantik, eine der schmackhaftesten Muscheln, zart im Biss, wunderbares Aroma]</i>	€ 14,50

Genießen Sie unsere Vorspeisen auch zum Teilen.
Gerne stellen wir Ihnen ein Tischbuffet nach Ihrer Wahl zusammen.

SUPPEN

Muskatkürbissuppe mit Flusskrebse und Kernöl	€ 7,90
Birnen-Selleriesuppe mit Tiroler Speck und Croûtons	€ 7,50
Fischeintopf im Safran-Fenchelsud mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot	als Vorspeise € 8,90 als Hauptspeise € 16,90

SALATE

San Francisco Ceasar's Salad mit gerösteten Weißbrotwürfeln, Parmesan, Sardellen und THE LOCKS Ceasar's Dressing	€ 11,50
mit gegrillter Maispouardenbrust	€ 13,90
mit gegrillten Garnelen	€ 14,90
New Zealand Lamb Salad mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Neuseeland Lammfilet, Schafskäse, Basilikum-Pesto und THE LOCKS Hausdressing	€ 15,50
Endiviensalat mit Birnen-Senfdressing eingelegten Feigen, glasierten Apfelspalten, Datteltomaten und Walnüssen	€ 12,50
Frischer Gurkensalat in Rahm, mit Dill und Zitrone	€ 5,50

THE LOCKS KOCHBUCH

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott, Zitrone, krossen Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 21,50
Sous-vide geschmortes Wildragout in Wacholderrahmsauce, Speckrosenkohl, gefüllter Preiselbeerbirne und hausgemachten Semmelknödeln	€ 17,50
Geschnetzeltes vom Hereford Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, gebratenen Waldpilzen, Kräuterspätzle und kleiner Salatbeilage	€ 19,50
Im Ofen gegarte, halbe Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof mit Bratensauce, Spitzkohl und Röstkartoffeln	€ 24,50
THE LOCKS Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) mit Bratensauce, Spitzkohl, Speckrosenkohl und Röstkartoffeln <i>[Der Schönmoorer Hof steht für Enten aus artgerechter, gesunder Freilandhaltung]</i>	€ 48,50

SOLO BEEF

Am Knochen gereiftes Rumpsteak „Jan Bull“ <i>[„Jan Bull“: Dry aged premium beef, fein marmoriert, unvergleichlich im Geschmack, über Buchenholz trockengereift]</i>	ca. 280 g	€ 29,90
Hereford Rinderfilet aus Uruguay <i>[Hereford Ochsen: aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung auf den Pampas Südamerikas]</i>	ca. 180 g	€ 27,50
	ca. 250 g	€ 34,90
Kalbskotelett von der Peter's Farm <i>[Auf der Peter's Farm werden die Kälber tierfreundlich in kleinen Herden aufgezogen.]</i>	ca. 300 g	€ 28,90
THE LOCKS Chateaubriand für 2 Personen das Mittelstück des Rinderfilets aus Uruguay, im Ganzen gebraten	ca. 600 g	€ 69,00

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise zwei Beilagen und eine Sauce bzw. Dip

THE LOCKS Röstkartoffeln	Grüne Speckbohnen	Rotwein-Schalottensauce
Süßkartoffel Pommes Frites	Vichykarotten	Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln	Wokgemüse	Café de Paris Butter
	Cesar's Salad	
Gegrillte Seawater Garnele		Stück € 3,50
Gebratene Foie Gras von der Ente		ca. 50 g € 7,00

FISCH & KRUSTENTIERE

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Paprikakraut und Schwenkkartoffeln	€ 18,90
Filet vom Seesaibling mit Safransauce, Tomaten-Artischockengemüse und gefüllten Kürbisgnocchi	€ 19,90
Thunfischfilet - rare gebraten mit Teriyakisauce, Wokgemüse und Wasabipüree	€ 25,50
In der Pfanne gebratene Garnelen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Strauchtomaten, Knoblauchbrot und kleinem Gartensalat	€ 24,90

TEIGWAREN

- Spaghetti mit gegrillten Garnelen € 16,50
mit Zwiebeln und Kräutern in pikantem Tomaten-Öl
- Pappardelle mit Geflügelragoût vom Schönmoorer Hof € 13,90
mit Wurzelgemüse, Majoran, eingelegten Tomaten und Comté

VEGETARISCH

- Hausgemachte Kräuter-Semmelknödel € 12,90
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm und frischen Bundmöhren
- Gefüllte Kürbisgnocchi € 14,50
mit Kürbiskernpesto, Salbei, Frühlingslauch und geriebenem Pecorino

BURGER UND SANDWICHES

- Club Sandwich € 13,50
mit geräucherter Truthahnbrust, gebratenem Spiegelei,
krossen Speck, Tomaten, Gurken, Salat und Twister
- THE LOCKS Hamburger oder Cheeseburger € 14,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Salat und Twister

DESSERTS

- Dreierlei Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade € 9,00
- Mascarpone-Mandelcreme mit Amaretto-Pflaumenkompott € 7,90
- Tonkabohnenparfait mit Sauerkirschkompott € 8,50
- Crème Brûlée mit Himbeermark € 8,00
- THE LOCKS Dessertvariation € 12,00

EIS VON MÖVENPICK

- Eis mit heißen Himbeeren € 8,50
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- Bananen-Schokosplit € 8,50
2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis, Banane, Sahne,
Schokoladensauce und Mandelstreusel
- Eiskaffee oder Eisschokolade € 7,00
2 Kugeln Vanilleeis, geeister Kaffee oder Kakao und Sahne
- Kugel Eis je € 2,90
in den Sorten Vanille, Erdbeere, Walnuss und Schokolade

KÄSE

- Backensholzer Käseauswahl € 12,90
der feinste Käse hinterm Deich, Auswahl von Kuh- und Ziegenmilchkäse in Bio Qualität
- Stück Käse mit Orangensenf und Brot € 5,90
(Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach unserem Tagesangebot)

Für Allergiker haben wir eine spezielle Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe.
Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne dabei!