

VORSPEISEN

Burratina mit toskanischem Olivenöl € 10,50
Balsamicoessig und Tomaten-Basilikum-Marmelade
[Burratina: eine kleinere Sonderform des Mozzarella aus Kuhmilch mit feincremig-sahnigem Kern]

Classic Italian Carpaccio € 12,50
Filet vom Hereford-Rind mit toskanischem Olivenöl und Parmesan

Tatar vom Weideochsenfilet als Vorspeise € 13,50
mild oder scharf gewürzt, mit Cornichons und Kapern, als Hauptspeise € 19,50
dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honigglasur € 11,50
auf Spinatsalat mit Feigen-Senfchutney

Hausgeräucherter Schwarzer Heilbutt € 12,90
mit marinierten Gurken, Schwarzbrot und Wildkräutersalat

Mediterraner Pulposalat € 11,90
mit Rosmarin, ligurischem Kartoffel-Bohnensalat, Limonenöl und Pimentos

Gratinierter grüner Spargel € 10,90
mit Scamorza Bianca und Ochsenherz-Tomatensalat
[Scamorza Bianca: Italienischer Käse in Birnenform. Er gehört wie der Mozzarella zu den Brühkäsesorten und bildet eine dunkelgelbe Rinde. Der Käse selbst ist hell, eher kompakt und hat eine kurze Reifezeit]

Gebratene, kanadische Finestro Jakobsmuscheln € 13,90
mit Kichererbsenpüree, Curryschaum und Papaya-Relish
[Finestro Jakobsmuscheln: Freifang aus dem Nordwest-Atlantik, eine der schmackhaftesten Muscheln, zart im Biss, wunderbares Aroma]

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

SUPPEN

Curry-Krustentiersuppe mit Flusskrebse und Estragon € 7,90

Kartoffelsuppe-Bärlauchsuppe mit krossem Tiroler Speck € 7,50

Fischeintopf im Safran-Fenchelsud als Vorspeise € 8,90
mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot als Hauptspeise € 16,90

SALATE

San Francisco Ceasar's Salad € 10,90
mit gerösteten Weißbrotwürfeln, Parmesan, Sardellen und THE LOCKS Ceasar's Dressing

mit gegrillter Maispouardenbrust € 13,90

mit gegrillten Garnelen € 14,90

New Zealand Lamb Salad € 14,90
mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Neuseeland Lammfilet, Schafskäse, Basilikum-Pesto und THE LOCKS Hausdressing

Würziger Rucola mit gebratenem Tandoorihuhn € 14,50
Senf-Limonendressing, grünem Spargel, Papaya und gerösteten Erdnüssen

Frischer Gurkensalat € 5,50
in Rahm, mit Dill und Zitrone

THE LOCKS KOCHBUCH

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeer-Kompott, Zitrone, krossen Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 21,50
Sous vide geschmorter Kalbstafelspitz in Rotweinsauce, Birnenkompott, Kohlrabigemüse und Macaire-Kartoffeln	€ 17,50
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Morchelrahmsauce, gebratenem grünen Spargel und Kartoffelschmarrn	€ 18,90
Geschnetzeltes vom Hereford Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, gebratenen Waldpilzen, Kräuterspätzle und kleiner Beilagensalat	€ 19,50

FRISCHER DEUTSCHER SPARGEL (500gr brutto) vom Spargelhof Tim Schümann

mit neuen Kartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise	€ 17,90
mit Holsteiner Katenschinken (120 gr)	€ 23,50
mit Wildlachsfilet (120 gr)	€ 23,50
mit Wiener Schnitzel vom Kalb (120 gr)	€ 23,90
mit Rinderfilet vom Hereford Rind aus Uruguay (120 gr)	€ 29,90

SOLO BEEF

Am Knochen gereiftes Rumpsteak „Jan Bull“ <i>[„Jan Bull“: Dry aged premium beef, fein marmoriert, unvergleichlich im Geschmack, über Buchenholz trockengereift]</i> Weitere Größen des Rumpsteaks erhalten Sie gerne auf Anfrage	ca. 280 g	€ 28,90
Hereford Rinderfilet aus Uruguay <i>[Hereford Ochsen: aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung auf den Pampas Südamerikas]</i>	ca. 180 g ca. 250 g	€ 27,00 € 34,00
Kalbskotelett von der Peter´s Farm <i>[Auf der Peter´s Farm werden die Kälber tierfreundlich in kleinen Herden aufgezogen.]</i>	ca. 300 g	€ 29,90
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 Süßkartoffel Pommes Frites Bratkartoffeln	Grüne Speckbohnen Vichykarotten Wokgemüse Ceasar´s Salad	Rotwein-Schalottensauce Sauce Béarnaise Café de Paris Butter Tomaten-Basilikumarmelade
Gegrillte Seawater Garnele		Stück € 3,50
Gebratene Foie Gras von der Ente		ca. 50 g € 7,00

FISCH & KRUSTENTIERE

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Kräutersauce, Kartoffel-Bärlauchpüree und Lauchstroh	€ 19,90
Filet von der bretonischen Meerbarbe mit Champagnersauce, süß-sauren Gurkenfäden und Schwenkkartoffeln	€ 21,50
Thunfischfilet - rare gebraten mit Teriyakisauce, Wokgemüse, Wasabipüree und gerösteten Erdnüssen	€ 24,50
In der Pfanne gebratene Garnelen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Strauchtomaten, Knoblauchbrot und kleinem Gartensalat	€ 24,00

TEIGWAREN

Spaghetti mit gegrillten Garnelen Zwiebeln und Kräutern in pikantem Tomaten-Öl	€ 16,50
Tagliatelle mit Ochsenbackenragoût Wurzelgemüse, Oregano, glasierten Zuckerschoten und geriebenem Pecorino	€ 13,90

VEGETARISCH

Gefüllte Bärlauch-Gnocchi in brauner Butter, mit Tomaten und Parmesan	€ 12,80
Hausgemachte Rote Bete Knödel mit Meerrettich-Kräutersauce, Frühlingslauch und geriebenem Comté	€ 12,50

BURGER UND SANDWICHES

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

DESSERTS

Dreierlei Mousse au Chocolat von der Valrhona Schokolade	€ 9,00
Erdbeer-Rhabarber-Süppchen mit Sauerrahmeis	€ 7,90
Mangoparfait mit Nougatsauce und Heidelbeerkompott	€ 8,50
Crème Brûlée mit Himbeermark	€ 8,00
THE LOCKS Dessertvariation	€ 12,00

EIS VON MÖVENPICK

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

KÄSE

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

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