







VORSPEISEN

Burratina mit toskanischem Olivenöl geröstetes Focaccia-Brot und Tomaten-Gewürzsud <i>[Burratina: eine kleinere Sonderform des Mozzarella aus Kuhmilch mit fein cremig-sahnigem Kern]</i>	€ 11,90
Classic Italian Carpaccio Filet vom Herefordrind mit toskanischem Olivenöl und Parmesan	€ 14,50
Tatar vom Weideochsenfilet mild oder scharf gewürzt, mit Cornichons und Kapern, dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot	als Vorspeise € 14,50 als Hauptspeise € 21,50
Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honigglasur auf Spinatsalat mit Feigen-Basilikum-Chutney	€ 12,50
 Geflämmt Winterkabeljau mit Senfsaat-Mayonnaise, eingelegter Ringelbete und Topinambur-Chips	€ 13,50
 Glasierte Leber von der Schönmoorer Ente mit Apfelstampf, gebackenen Röstzwiebeln und mariniertem Feldsalat	€ 11,50
 Lauwarme Auberginentarte mit Harissaschmand, roh mariniertem Fenchel und gerösteten Cashewkernen	€ 11,00
 Gebratene, kanadische Finestro Jakobsmuscheln mit getrüffeltem Rahm-Wirsing und Strohkartoffeln <i>[Finestro Jakobsmuscheln: Freifang aus dem Nordwestatlantik, eine der schmackhaftesten Muscheln, zart im Biss, wunderbares Aroma]</i>	€ 15,50

GENIEßEN SIE UNSERE VORSPEISEN AUCH ZUM TEILEN!

GERNE STELLEN WIR IHNEN EIN TISCHBUFFET NACH IHRER WAHL ZUSAMMEN.

SUPPEN



 Getrüffelte Kartoffel-Lauch Suppe mit eingelegtem Boskopapfel und Croûtons	€ 7,90
 Karotten-Orangensuppe mit Kokosmilch und gebratener Garnele	€ 7,50
Fischeintopf im Safran-Fenchelsud mit Sauce Rouille und Knoblauchbrot	als Vorspeise € 9,50 als Hauptspeise € 19,50

SALATE

San Francisco Ceasar's Salad mit gerösteten Weißbrotwürfeln, Parmesan, Sardellen und THE LOCKS Ceasar's Dressing	€ 12,50
- mit gegrillter Maispoulardenbrust	€ 15,00
- mit gegrillten Garnelen	€ 17,00
New Zealand Lamb Salad mit verschiedenen Blattsalaten, rosa gebratenem Neuseeland Lammfilet, Schafskäse, Basilikumpesto und THE LOCKS-Hausdressing	€ 17,00
Endiviensalat mit Birnen-Senfdressing, eingelegten Feigen, glasierten Apfelspalten, Datteltomaten und Walnüssen	€ 12,50
Frischer Gurkensalat in Rahm mit Dill und Zitrone	€ 5,90

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

THE LOCKS KOCHBUCH

	Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeerkompott, Zitrone, krossen Bratkartoffeln und kleinem Gurkensalat	€ 22,50
	Sous-vide geschmortes Kalbsgulasch in Thymiansauce, Paprika-Perlwiebelgemüse und hausgemachten Kräuterspätzle	€ 18,90
	Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Bärlauch-Buttersauce, glasiertem grünem Spargel, Rübchen und Pinienkern-Kartoffelpüree	€ 19,50
	Geschnetzeltes vom Herford Rinderfilet „Stroganoff“ in Senfrahmsauce, gebratenen Waldpilzen, Gewürzgurke und Serviettenknödel	€ 21,00
	Im Ofen gegarte halbe Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof mit Bratensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	€ 26,00
	THE LOCKS Vierländer Ente vom Schönmoorer Hof (Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) mit Bratensauce, Apfelrotkohl, Speckrosenkohl und Kartoffelklößen <i>[Der Schönmoorer Hof steht für Enten aus artgerechter, gesunder Freilandhaltung]</i>	€ 49,00

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	€ 35,50
	Hereford Rinderfilet aus Uruguay <i>[Hereford Ochsen: aufgewachsen mit extensiver Weidehaltung auf den Pampas Südamerikas]</i>	ca. 180 g ca. 250 g	€ 28,50 € 36,00
	Kalbskotlett von der Peter's Farm <i>[Auf der Peter's Farm werden die Kälber tierfreundlich in kleinen Herden aufgezogen.]</i>	ca. 280 g	€ 29,50
	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/DIP:

- | | | |
|----------------------------------|---------------------|-------------------------------|
| - THE LOCKS Röstkartoffeln | - Grüne Speckbohnen | - Rotwein-Schalottensauce |
| - Süßkartoffel Pommes Frites | - Vichykarotten | - Sauce Béarnaise |
| - Bratkartoffeln | - Wokgemüse | - Pfeffer-Schnittlauch Butter |
| - Ofenkartoffel mit Kräuterquark | - Caesar's Salad | |



Gegrillte Seawater Garnele	Stück	€ 4,00
Gebratene Foie Gras von der Ente	ca. 50 g	€ 7,00

FISCH & KRUSTENTIERE



	In Nussbutter gegartes Skreifilet mit weißer Bergpfeffersauce, Belugalinsen, Forellenkaviar und geschmolzenen Datteltomaten	€ 21,90
	Filet vom Seesaibling mit Safransauce, Tomaten-Artischockengemüse und gefüllten Burrata-Gnocchi	€ 21,00
	Thunfischfilet in Sesam - rare gebraten mit Kimchi Sauce, Pak Choy Gemüse und Curry-Couscous	€ 27,00
	Gebratene Garnelen mit frischen Kräutern, Zwiebeln, Strauchtomaten, Knoblauchbrot und kleinem Gartensalat	€ 26,50

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

TEIGWAREN

-  Spaghetti mit gegrillten Garnelen, Zwiebeln, Kräutern und schwarze Oliven in pikanter Paprikasauce € 19,50
-  Penne mit Sauce vom Friesisch Blue € 14,90
Babypinac, Weißwein-Birne, gebrannten Walnüssen und Rosmarinschinken



VEGETARISCH

-  Backensholzer Frischkäse im Brickteig € 13,50
mit geschmorten Blaufeigen, Schwarzwurzelgemüse und Kräuterrahm
-  Gefüllte Trüffelravioli € 15,50
mit brauner Butter, eingelegtem Boskop Apfel, gehobeltem Wintertrüffel und Parmesan

BURGER UND SANDWICHES

- Club Sandwich € 13,50
mit geräucherter Truthahnbrust, gebratenem Spiegelei, krossem 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
-  Kugel von Lübecker Marzipan mit Kirschsorbet € 8,50
-  Erdnuss-Schokoladenparfait mit Apfelkompott € 7,90
- 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 Ihren Kellner)

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