

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

Mariniertes Matjestatar € 12,90
mit Rote Betesauce, grünem Apfel, gerötetem Zwiebelcrostini und Wildkräutersalat

Gegrilltes Thunfischtataki € 11,90
mit Kimchi-Mangogemüse, gesalzenen Erdnüssen und Gurken-Wasabisorbet

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 Süßkartoffelpüree, Limonenöl und Paprikarelish
[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

Sauerampfersuppe mit geräuchertem Heilbutt € 7,90

Kartoffelsuppe-Pfifferlingssuppe mit krossem Pancetta € 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 Zitronenhuhn € 14,50
Pommery-Senfdressing, marinierten Pfifferlingen, Cherrytomaten, Avocado und Mango

Sommerlicher Blattsalat € 11,90
mit Honig-Balsamicodressing, gezupften Mozzarella, Datteltomaten und Weinbergpfirsich

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
Gegrilltes Neuseeland Lammkaree mit Thymiansauce, rustikalem Grillgemüse und Parmesan-Polenta	€ 23,50
Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn mit Portweinsauce, gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelkuchen	€ 18,90
Geschnetzeltes vom Hereford Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce, gebratenen Waldpilzen, Kräuterspätzle und kleiner Beilagensalat	€ 19,50

SOLO BEEF

Am Knochen gereiftes Rumpsteak „Jan Bull“ <i>[„Jan Bull“: Dry aged premium beef, fein marmoriert, unvergleichlich im Geschmack, über Buchenholz trockengereift]</i> 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	€ 27,00
	ca. 250 g	€ 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	Grüne Speckbohnen	Rotwein-Schalottensauce
Süßkartoffel Pommes Frites	Vichykarotten	Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln	Wokgemüse	Café de Paris Butter
	Cesar's Salad	Mango-Salza
Gegrillte Seawater Garnele		Stück € 3,50
Gebratene Foie Gras von der Ente		ca. 50 g € 7,00

FISCH & KRUSTENTIERE

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kräutervelouté, frischen Pfifferlingen, Schneidebohnen und Schwenkkartoffeln	€ 19,90
Gegrilltes Seeteufelkotelett mit Salza Verde, mediterranem Gemüse und Kräutergnocchi	€ 23,90
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 € 16,50
Zwiebeln und Kräutern in pikantem Tomaten-Öl
- Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen € 14,50
im Kräutersud mit geschmorten Tomaten, Frühlingslauch und geriebenem Backensholzer Deichkäse

VEGETARISCH

- Gefüllte Trüffelgnocchi € 14,90
in brauner Butter mit Tomaten, geriebenem Trüffel und Parmesan
- Gratinierter Kartoffel-Zucchinimuffin € 12,50
mit Basilikum-Parmesansauce, glasierten Perlzwiebeln und Paprikarelish

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
- Panna cotta vom Backensholzer Frischkäse € 7,90
mit Erdbeersalat und weißem Pfirsichsorbet
- Gratiniertes Passionsfruchtparfait mit geschmorter Ananas und Krokant € 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)