

VORSPEISEN / STARTER

PARMASCHINKEN 13,00

Gegrillte Birne / Gorgonzola / Feldsalat
Honig- Senfdressing ^{D,4,7}

PARMA HAM

Grilled pear / blue cheese / lamb's lettuce
honey mustard topping ^{D,4,7}

RÄUCHERFORELLE ^H 14,50

Gurkensalat / Rote Bete / Pumpernickel ^{C,D,F}

SMOKED TROUT ^H

Cucumber salad / beet root / Pumpernickel bread ^{C,D,F}

CAESAR SALAD 14,50

Römersalat / Caesardressing ^{D,E,H,G} / Sardellen ^H

Kapern ^{4,7} / Croûtons ^{C,D,F} / Parmesan ^{,D}

Roman lettuce / Caesar dressing ^{D,E,H,G} / anchovies ^H

capers ^{4,7} / roasted bread crumbs ^{C,D,F} / Parmesan cheese ^D

WAHLWEISE MIT / TO YOUR ADDITIONAL CHOICE

• gebratener Hähnchenbrust 18,00

grilled chicken breast fillet

• warmen Ziegenkäse im Serranoschinkenmantel ^{D,4,7} 18,00

luke warm goat cheese wrapped in Serrano ham ^{D,4,7}

BURRATA ^D 12,50

Tomaten / Rucola / Balsamico / Basilikum / Chiabatta ^{C,D,F}

Tomatoes / rocket / Balsamic vinegar / basil

Chiabatta bread ^{C,D,F}

SALATELLER „SUTHERLAND“ 15,00

Eisbergsalat / Oliven / Tomaten / Ei / Käse / Thunfisch ^H
Sauerrahmdressing ^D

SALAD PLATE "SUTHERLAND"

Lettuce / olives / tomatoes / egg / cheese / tuna fish ^H
sour cream topping ^D

SUPPEN / SOUPS

KARTOFFELRAHMSUPPE ^{D,E} 6,80

Trüffelöl

POTATO CREAM SOUP ^{D,E}

Truffle oil

KAROTTEN- INGWERSUPPE ^{B,C,D} 7,20

Kokosmilch / Hähnchenspieß

CARROT GINGER SOUP ^{B,C,D}

Coconut milk / chicken skewer

KRAFTBRÜHE VOM KALB ^{A,D,E} 6,50

Eistich / Gemüse

VEAL BROTH ^{A,D,E}

Egg custard / vegetables

NACHSERVICE Brot und Aufstrich ^{B,C,D,F,I,K} 2,50

Bread and spread supplement ^{B,C,D,F,I,K}

PASTA

PAPARDELLE ^{A,D,F}	15,50
Putenbruststreifen / Pestorahm / Datteln / Parmesan <i>Turkey breast / pesto cream / dates / Parmesan cheese</i>	
FUSILLI ^{A,D,F}	14,80
Pilze / Parmesan / Crème Fraîche / Knoblauch <i>Mushrooms / Parmesan cheese / sour cream / garlic</i>	
MIENUDELN ^{A,B,C,D,E,F}	16,20
Schweinefilet / Gemüse / Knoblauch / Kokosnussmilch <i>Fillet of pork / vegetables / garlic / coconut milk</i>	

FISCH / FISH

STEINBUTT ^{D,H}	23,20
Petersiliensauce / Tomaten / Lauch / Limettenrisotto <i>TURBOT ^{D,H}</i> <i>Parsley sauce / tomatoes / leek / lime risotto</i>	
KABELJAUFILET ^{D,4,7}	17,80
Dicke Bohnen / Kartoffeln / Speck <i>COD FILLET ^{D,4,7}</i> <i>Thick beans / potatoes / bacon</i>	
GARNELENCURRY ^{B,C,D,J}	21,50
Mango / Thaispargel / Basmatireis <i>SHRIMP CURRY ^{B,C,D,J}</i> <i>Mango / Thai asparagus / Jasmin rice</i>	

FLEISCH / MEAT

Restaurant
Sutherland

KALBSLEBER ^{D,4,7}	17,60
Portweinsauce ^M / Äpfel / Zwiebel / Kartoffelstampf / Speck <i>VEAL LIVER ^{D,4,7}</i> <i>Port wine sauce^M / apples / onions / mash potatoes / bacon</i>	
SCHWEINEFILET IM PARMASCHINKENMANTEL ^{D,4,7}	16,80
Rahmspinat / Oliven ^M / getrocknete Tomaten / Gnocchi <i>FILLET OF PORK WRAPPED IN PARMA HAM ^{D,4,7}</i> <i>Cream spinach / olives^M / dried tomatoes / Gnocchi</i>	
KALBSTAFELSPITZ	18,50
Thymiansauce / Schwarzwurzel / Steckerübenpüree ^D <i>BOILED BEEF</i> <i>Thyme sauce / black root / rutabaga mash^D</i>	
HIRSCHRÜCKEN	24,50
Schokolade / Chili / Spitzkohl ^{D,F} / Vanillepolenta <i>SADDLE OF DEER</i> <i>Chocolate / Chili / sweet cabbage ^{D,F} / vanilla semolina</i>	
ENTENBRUST	17,80
Gegrillte Melone / Ananas / Koriandercurry / Duftreis ^{D,F} <i>DUCK BREAST</i> <i>Grilled melon / pineapple / coriander curry / fragrant rice ^{D,F}</i>	

VOM GRILL / BBQ

	200 g	300 g	400 g
AUSTRALIEN / AUSTRALIA			
Filetsteak	28,50	38,50	48,50
Rumpsteak		28,50	36,00
Rib Eye		26,00	34,00
DEUTSCHLAND/ GERMANY			
Putensteak / Turkey	12,50	15,50	

Dazu servieren wir unsere hausgemachte
Café de Paris Butter^D.
Served with homemade Café de Paris butter^D.

BEILAGEN ZU GRILLGERICHTEN: SIDE ORDERS FOR BBQ DISHES:

Kartoffeln ^D / potatoes ^D	4,50
Risotto ^D / risotto ^D	4,50
Gebratene Pilze ^D / fried mushrooms ^D	4,50
Grill-, Markt- oder mediterranes Gemüse ^D <i>Grilled, steamed or Mediterranean vegetables^D</i>	4,50
Knackiger Salat ^{D,G} / mixed salad ^{D,G}	4,50
Sauce Hollandaise ^{A,D}	2,00
Pfefferrahm ^D / pepper cream ^D / BBQ ^D Sauce	1,50
Ketchup ^D / Mayonnaise ^{A,D}	1,00

BURGER

Restaurant
Sutherland

RENAISSANCE ^{A,B,C,D,F,G,4,7}	14,50
Bacon ⁴ / Käse ^D / Tomaten ⁷ / Essiggurke / Salat <i>Bacon⁴ / cheese^D / tomatoes⁷ / pickles / salad</i>	
ITALIAN ^{A,C,D,F,G}	14,50
Ziegenkäse ^D / getrocknete Tomaten ⁷ / Rucola / Schmand ^D <i>Goat cheese^D / sun dried tomatoes⁷ / rocket / sour cream^D</i>	
SURF AND TURF ^{A,B,C,D,F,G}	18,50
Garnelen ^J / Limonen- Chilimayonnaise ^{A,D} / Salat Tomate / Avocado <i>Prawns^J / lime chili mayonnaise^{A,D} / salad / tomato / avocado</i>	

ALLE BURGER WERDEN MIT EINEM
200 GRAMM RINDFLEISCHPATTY, SESAMBUN^{B,C,D,F}
UND SÜSSKARTOFFEL POMMES FRITES SERVIERT.
*ALL BURGERS SERVED WITH 200 GRAM BEEF PATTY,
SESAME BUN^{C,D,F} AND SWEET POTATO FRIES.*

DESSERT

WEISSES KAFFEEMOUSSE ^{A,C,D,F}	6,80
Baumkuchen ^{A,C,D,F,K} / beschwipste Beeren ^M	
WHITE COFFEE MOUSSE ^{A,C,D,F}	
Layer cake ^{A,C,D,F,K} / tipsy berries ^M	
CANNELONI ^{A,C,D}	7,20
Schokoladenmousse / Marillensorbet ^M	
Chocolate mousse / apricot sherbet ^M	
APFELSTRUDEL ^{A,C,D,F,I,K}	6,80
Calvadossahne ^{D,M} / Vanilleeiscreme ^{A,C,D,F,I,K}	
APPLE STRUDEL ^{A,C,D,F,I,K}	
Calvados whipped cream ^{D,M} / vanilla ice cream ^{A,C,D,F,I,K}	
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL ^{D,K}	12,50
Brot ^{C,D,F} / Butter ^D / Trauben	
FRENCH CHEESE SELECTION ^{D,K}	
bread ^{C,D,F} / butter ^D / grapes	

HEISSGETRÄNKE / HOT BEVERAGES

Tasse Kaffee ¹ / cup of coffee ¹	2,40
Cappuccino ¹	2,80
Latte Macchiato ¹	3,00

Heissgetränke / hot beverages

Espresso ¹	2,70
Espresso Macchiato ¹	3,00
Doppio ¹	4,00
Glas Tee / cup of tea	2,40
Frischer Minztee / fresh mint tea	3,50

Können Spuren von Milch ^D enthalten / may contain milk ^D

BIER VOM FASS / DRAFT BEER

Veltins Pilsener	0,3 l	3,20
	0,5 l	4,90
Grevensteiner	0,3 l	3,40
Fiege Pils	0,3 l	3,40
	0,4 l	4,40

FLASCHENBIER / BOTTLED BEER

Diebels Alt	0,33 l	3,20
Fiege alkoholfrei / non alcoholic	0,33 l	3,40
Maisel's Weizenbier hell oder dunkel /	0,5 l	5,20
Wheat beer light or dark		
Maisel's alkoholfrei / non alcoholic wheat beer	0,5 l	5,20

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE / NON ALCOHOLIC

Coca-Cola / light / zero / Fanta / Sprite	0,2 l	2,90
	0,4 l	4,80
Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2 l	2,90
Apollinaris / Vio still	0,25 l	2,90
	0,75 l	6,00
Verschiedene Säfte / various juices	0,2 l	2,90
Vio Bio Schorle / sprizzed juices	0,33 l	3,90
Apfel / Rhabarber / Schwarze Johannisbeere apple / rhubarb / black currant		

OFFENE WEINE / WINES BY GLASS

WEISS / WHITE	0,2 l	7,20
RIESLING [Pfalz, Deutschland / Germany]		
GRAUBURGUNDER [Pfalz, Deutschland / Germany]		
CHARDONNAY [Venetien, Italien / Italy]		
SCHEUREBE [Pfalz, Deutschland / Germany], halbtrocken / semi-dry		
ROSÉ / BLUSH	0,2 l	7,20
PORTUGIESER WEISSHERBST [Pfalz, Deutschland / Germany], halbtrocken / semi-dry		

OFFENE WEINE / WINES BY GLASS

ROT / RED	0,2 l	7,20
MERLOT [Italien / Italy]		
SPÄTBURGUNDER [IPfalz, Deutschland / Germany]		
DORNFELDER [Pfalz, Deutschland / Germany], halbtrocken / semi dry		

SEKT / SPARKLING WINE

RENAISSANCE Extra dry	0,1 l	4,50
Flaschengärung, Baden	0,75 l	26,90
GELDERMANN Carte Blanche	0,75 l	34,90
Methode champenoise		

CHAMPAGNER / CHAMPAGNE

HAUSMARKE / Home selection	0,1 l	8,80
	0,75 l	59,00
PIPER HEIDSIECK Cuvée Brut	0,75 l	74,50

Weine und Sekt enthalten Sulfite.
Wines and sparkling wines contain sulfites.

FLASCHENWEINE / BOTTLED WINES

WEISS / WHITE

GRAUER BURGUNDER 0,75 l | 26,50
Thorsten Krieger, [Pfalz, Deutschland / Germany]
Fruchtig, Honignote / *fruity, taste of honey*

SAUVIGNON BLANC ORGANIC 100% BIO 0,75 l | 26,50
Marques de Riscal [Rueda, Spanien / Spain]
Zitrone und Passionsfrucht / *lemon and passionfruit*

VERDEJO SINGLADURAS 0,75 l | 25,50
[Rueda, Spanien / Spain]
Grapefruit, Bergkräuter / *grapefruit, mountain herbs*

SAN BENEDETTO LUGANA 0,75 l | 28,50
Zenato [Venetien, Italien / Italy]
Duftig, feinwürzige Frucht / *fragrant, spiciness and fruity*

VERMENTINO 0,75 l | 24,50
Sella & Mosca [Sardinien, Italien / Italy]
Tropische Früchte und Akazie / *tropical fruits and acacia*

ROSÉ / BLUSH

SPÄTBURGUNDER ROSÉ VDP. Gutswein 0,75 l | 26,50
Markgraf von Baden [Bodensee, Deutschland / Germany]
Himbeere, leichte Würze / *raspberry and slight spiciness*

ROT / RED

BERMATINGER SPÄTBURGUNDER VDP. 0,75 l | 32,50
Markgraf von Baden [Bodensee, Deutschland / Germany]
Rote Früchte, frisch, leichte Tannine / *red fruits, freshness, tannin*

BLAUFRÄNKISCH KALKSTEIN BIO 0,75 l | 30,50
Claus Preisinger [Burgenland, Österreich / Austria]
Mineralisch, würzig / *mineral and spicy*

TEMPRANILLO, CRIANZA 0,75 l | 24,50
Bodega Montecillo [Rioja, Spanien / Spain]
Beerig, leichte Röstaromen / *berry taste, slight roast flavors*

CASTELGLIONI CHIANTI DOCG 0,75 l | 28,50
Frescobaldi [Italien / Italy]
Fruchtbetont, harmonisch / *fruity and harmoniously*

IMPOSSIBLE RED, Pinotage, Shiraz 0,75 l | 24,50
Laborie [Südafrika / South Africa]
Mischung aus Frucht, Kaffee und Schokolade
Mixture of fruit, coffee and chocolate

Weine enthalten Sulfite. / *wines contain sulfites.*

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

- [1] Koffein / *caffeine*
- [2] Farbstoff / *dyestuff*
- [3] Chinin / *quinine*
- [4] Konservierungsstoffe / *preservative*
- [5] Süßungsmittel Aspartam / *sweetener aspartam*
- [6] Taurin / *taurine*
- [7] Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- [8] Geschmacksverstärker / *flavor enhancer*
- [9] Geschwärzt / *blackened*

ALLERGENE / ALLERGENS

- [A] Eier / *eggs*
- [B] Sesam / *sesam seeds*
- [C] Soja / *soy*
- [D] Milch / *milk*
- [E] Sellerie / *celery*
- [F] Getreide / *cereals*
- [G] Senf / *mustard*
- [H] Fisch / *fish*
- [I] Erdnüsse / *peanuts*
- [J] Krebstiere / *crustaceans*
- [K] Nüsse / *nuts*
- [L] Weichtiere / *molluscs*
- [M] Schwefeldioxide und Sulfit / *sulphur dioxide*
- [N] Lupinen / *lupin*