





## Abendkarte: The Duke, "Essen unter Freunden"

### Küche für euch geöffnet bis 20 Uhr

#### **Café / Restaurant: THE DUKE - Essen unter Freunden -**

Liebe Gäste, schön, dass ihr da seid. Wir möchten, dass ihr hier im **DUKE** und auf dem Deichgrafenhof eine schöne Zeit verbringt: entspannt und ohne Hektik in netter Atmosphäre und mit Alltagshelden, wie du und ich. Hier ist jeder willkommen, um die Seele baumeln zu lassen, den Alltag hinter sich zu lassen, aber auch um gut zu essen und zu trinken.

#### **Wobei wir beim Thema wären:**

Es ist uns eine Herzensangelegenheit euch im **DUKE** ehrliches und gutes Essen anzubieten. Wir pflegen die Handwerkskunst des Kochens genauso, wie wir aktuelle Trends rund um das Thema Essen und Trinken aufgreifen: Frisch, lokal, vegetarisch, aber auch bio und artgerecht sind Schlagworte, die uns inspiriert haben.

#### **Das Konzept:**

Von 13:00 bis 17:00 Uhr bieten wir euch bei chilliger Café - Bistro - Atmosphäre, Kaffee, Kuchen, leichte, aber hochwertige Speisen, einen leckeren Wein oder ein kühles Bier an.

Ab 17.:00 Uhr wird es dann etwas festlicher fürs Abendessen. Die Gerichte aufwendiger, die Tische nett eingedeckt und der Wein mondäner. Die Küche ist bis 20:00 Uhr geöffnet.





## DER APPETIZER – MACHT AUS EINEM ESSEN EIN ERLEBNIS

Zusammen mit dem Aperitif leitet er die Dramaturgie eines Abends mit Freunden und Verwandten ein. Zusammen Zeit verbringen und sich dabei kulinarisch verwöhnen lassen. Vivre la vie! Da können wir einiges von unseren Freunden aus Frankreich und Italien lernen.

### SMASHING LEMON

Zitronengrassuppe mit gebackenen Garnelen-Frühlingsrollen oder Gemüsefrühlingsrollen. Die leichte und frische „Sommersuppe“ mit kurz anfritierten Frühlingsrollen, von Hand zubereitet und alternativ gefüllt mit Garnelen oder Marktgemüse.

**7,90€**

### „CONSOMMÉ ROYAL“ MIT KRÄUTER-PFANNKUCHENSTREIFEEN

Aus dem herzhaften Sud unseres Tafelspitzes bereiten wir, wie in alten Zeiten, mit herzhaften Gewürzen und Gemüse, eine kräftige Suppe. Die Pfannkuchenstreifen und frischen Kräuter geben ihr die besondere Note.

**7,50€**

### EINE HERZÖGLICHE EMPFEHLUNG

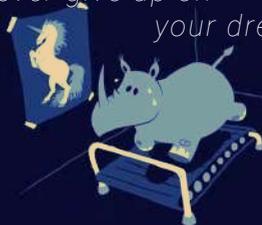
Hausgebeitzter Lachs mit knusprigem Kartoffelpuffer und knackigem MarktSalat.

**12,50€**

### TÖRTCHEN VON GERÄUCHERTER FORELLE IN PREISEL-BEER – MEERETTICH SAHNE

**10,50€**

*Never give up on  
your dreams*



## DRAMATURGIE TEIL 2 – DAS HAUPTGERICHT

**Eine kleine, aber feine Auswahl unterschiedlicher Gerichte – mit Finesse zubereitet.**

*Five frogs are sitting on a log. Four decide to jump off. How many are left?*



### PASTA ET BASTA

Hausgemachte Tagliatelle in Butter geschwenkt mit einer kulinarischen Rarität, dem schwarzen Diamanten: Trüffel! Einfach besonders lecker!

**19,50€**

### VEGETARISCH KULINARISCH

Indien lässt grüßen. Kichererbsen-Gemüse-Curry mit Samosas und Tikkamasalasoße. Durch ihren relativ milden Geschmack harmonisieren Kichererbsen überaus gut mit ayurvedischen Gewürzen, insbesondere mit dem kräftigen Curry. Ein vollmundiges Geschmackserlebnis mit Suchtfaktor.

**17,50€**

### FISCH: UNSERE „SIGNATURE“ – DISZIPLIN

Forelle im Ganzen gebraten, mit Kräutern aus unserem Garten wie Rosmarin, Salbei, Butter mit Zitronenpfeffer und Five Spice - Kam der Koch, nahm sie doch, steckt sie in das Ofenloch.

**21,50€**

Riesengarnelen mit Ingwer-Chili und mediterranem Gemüse. Scharf-aromatisch-prahlerisch. Dieses geschmackvolle Gericht wird noch lange dem Gaumen schmeicheln. Dazu einen köstlichen Rosé et "la vie en rose" ist perfekt!

**19,50€**



## MEAT-LOVERS

### LAMMKEULE

Saltimbocca à la Romana mit Salbei und Parmaschinken vom Deichlamm mit Paprikatörtchen und Rösties.

**21,50€**

### RUMPSTEAK VON GALLOWAY - RINDERN

Mit Whisky-Pfeffer- soße, Kartoffelgratin, geschmorten Tomaten und Gemüse.

**23,50€**

### „CATCH OF THE DAY“

Es lohnt der Blick auf die Tafel, wo wir immer mal wieder besondere Highlights anbieten.

Wir diskutieren zu Hause viel über den Umgang mit Fleisch als Lebensmittel. Von der Entwicklung vom Sonntagsbraten hin zum täglichen Verzehr und vor allem, was das für die Tierhaltung bedeutet. Wir haben uns daraufhin entschieden, nur Fleisch von artgerecht aufwachsenden Tieren zu verwenden. Der Deichgrafenhof unterstützt daher Projekte, wie das Hofhuhn, ProVieh oder auch die Rassegeflügelzuchtanlage in Garding.

“Muss ich irgendwas mitbringen?”

“Nur gute Laune.”

Hab dann abgesagt.



## NEU-KLASSIKER MIT ALKOHOL

### HUGO

Holunderblütensirup / Sekt / Mineralwasser / Minze & Limette 0,2l **6,90€**

### APEROL SPRITZ

Aperol<sup>1,10</sup> / Sekt Mineralwasser / Orangenscheibe 0,2l **6,90€**

### LILLET

Lillet Blanc mit Wild Berry und Minze 0,2l **6,90€**

*Nö. Den Schuh  
zieh' ich mir  
nicht mehr an*



## FRISCH UND FRUCHTIG

### WATER OF LOVE

Viva Con Aqua  
Laut / Leise 0,25l 0,75l  
**2,80€ 5,90€**

### OH LÁ LA COLA & CO

Cola classic; light / Sprite / Fanta / Bitter Lemon / Tonic Water 0,2l 0,4l  
**2,50€ 3,90€**

### KLINDWORTH SÄFTE

Apfel naturtrüb / Orange / Banane / Kirsche / Rhabarber / Johannisbeere  
0,2l 0,4l  
**2,90€ 4,10€**

### ... ALS SCHORLE

Alle Säfte 0,2l 0,4l  
**2,50€ 3,90€**

## NEU-KLASSIKER OHNE ALKOHOL

Fruity Smoothie 0,2l  
**5,50€**

PriSecco Manufaktur Geiger,  
rotfruchtig 0,1l  
**3,20€**



When  
was  
the  
last  
YOU did  
something  
for the FIRST  
TIME

## BIER

### VOM FASS

Flensburger Pilsener	0,3l	0,5l
	<b>3,70€</b>	<b>4,50€</b>

### FLASCHENBIER

Schneider Weisse Weizen	0,5l
	<b>4,50€</b>

### ALSTER

0,3l	0,5l
<b>3,70€</b>	<b>4,50€</b>

### FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Schneider Weisse Weizen	0,5l
	<b>4,50€</b>
Flensburger Pilsener	0,3l
	<b>3,70€</b>

*...einfach relaxen in den  
Deichgrafenhof-Premium-Apartments :)*





## COFFEE TO STAY

Tasse Kaffee <sup>9</sup> Americano	<b>2,50€</b>
Filter Kaffee Handaufguss 0,2l	<b>3,20€</b>
Tasse Kaffee <sup>9</sup> entkoffeiniert	<b>2,50€</b>
Cappuccino <sup>9</sup>	<b>3,20€</b>
Latte Macchiato <sup>9</sup>	<b>3,90€</b>
Espresso <sup>9</sup>	<b>2,40€</b>

## TEA - TIME

Tee aus nachhaltigem Anbau in verschiedenen Sorten. Fragt uns einfach gerne.	<b>2,90€</b>
Tasse heiße Schokolade	<b>2,50€</b>





## AFTERNOON DELIGHT

### WEIßWEIN

Grauburgunder, QW, trocken, Edenbusch Hauck

Weinhaus H.-G. Hauck, Rheinhessen

*Eine feine runde Sache mit sympathischem Duft nach Blüten und Birnen. Voll, üppig und harmonisch im Geschmack*

0,2l FI

**5,90€ 19€**

Sauvignon Grave Friuli, DOC, Antonutti

Azienda Agricola Antonutti, Friaul

*Schon im Duft eine aromatische Breitseite vom Feinsten: Orangenschale, grüne Paprika und Melone machen hellwach. Der Antritt am Gaumen ist Sauvignon-gewohnt blitzblank und rassig. Hintenraus wird die Säure wunderschön mineralisch abgepuffert. Einfach groß!*

0,2l FI

**8,50€ 26€**

Riesling Nahe Nord, QW, trocken, Kruger-Rumpf

Weingut Kruger-Rumpf, Nahe

*Die bis zu 80 Jahre alten Rieslingreben haben im Laufe der vielen Jahre ein tief liegendes Wurzelwerk im Phyllit-Schieferboden gebildet. Der Riesling trumpft mit seinem wunderbaren Genuss aus kraftvollen Zitrusfrüchten und delikatem Steinobst auf, so dass drei Trauben bei Gault&Millau keinesfalls verwunderlich sind.*

FI

**35€**



## AFTERNOON DELIGHT

### ROSÉ

Rosé d'une Nuit Peth-Wetz

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

*Une Nuit - nur eine Nacht verbrachten Schalen und Most gemeinsam. Doch dieses Schäferstündchen verleiht dem Wein den ganzen Zauber seiner roten Beerenfrucht und eine frische Zitrusnote. Der Rosé ist wunderbar elegant und klar und belebt dank eines klitzekleinen Hauchs Gärkohlenensäure.*

0,2l FI

**7,90€ 24€**

Grenache Rosé, VdP, Plume

Coteaux du Libron, Domaine la Colombette

*Dieser Rosé ist von diskreter Farbe, hat es aber in sich. Er betört mit feinen Anklängen von Erdbeere, einer Spur Kräuter und einem überaus reizvollen Hauch von wildem Fenchel und Anis, die an die Garrigue, die südfranzösische Buschlandschaft, erinnern. Charmant bei nur 9% Vol.!*

0,2l FI

**6,90€ 21€**

»WIR ESSEN JETZT OPA!«

*Satzzeichen retten Leben!*



## AFTERNOON DELIGHT

### ROTWEIN

#### Spätburgunder, QbA, trocken, Neiss

*Sehr elegant und animierend mit Aromen von Kirschen und dunklen Beeren, Kräutern, Gewürzen und rauchigen Holznoten. Hat Biss und schokoladigen Schmelz zugleich! Ein Cool-Climate-Spätburgunder von bis zu 40 Jahre alten Reben aus der nördlichen Pfalz. Das langsame Wachstum der Trauben gibt dem Wein mehr Aromentiefe und Finesse.*

FI

**29€**

#### Primitivo, Vecchio Sogno, Giustini Tenuta Giustini SAS, Apulien Italien

*Ereignisreicher Duft nach Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuternoten und ein Tupfer Kakao. Am Gaumen zeigt dieser Primitivo trotz seiner weichen Anmutung eine beeindruckende Präsenz und Spannkraft, die einen packt und bis in den langen würzigen Nachklang niemals loslässt.*

0,2l

FI

**8,60€****26€**

#### Rioja Crianza "Lar De Sotomayor" Bodegas Domeco de Jarauta, Rioja

*Ein strahlend schöner Wein: ein intensiver Duft nach Zwetschgenmus, Kirschholz und Leder. Am Gaumen anschmiegsam und herzlich zugleich. Sie suchen Frucht, Eleganz, Harmonie und Würze? Bei dieser edlen Crianza, ganz überwiegend aus der Tempranillo erzeugt, werden Sie nichts vermissen.*

0,2l

FI

**7,90€****24€**



## ZUSATZSTOFFE



Kennzeichnungspflichtige

Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 Phosphat
- 8 Milcheiweiß
- 9 Koffein
- 10 Chinin
- 11 Süßungsmittel
- 12 Enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Gewachst
- 14 Taurin
- 15 Nitritpökelsalz

*„Liebe Gaumenfreunde!  
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhaltet ihr auf Nachfrage bei unserem Serviceteam. Dieses stellt euch gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.“*

*„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“*

