



Bistrokarte

von 13:00 - 17:00 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 für euch bis 20:00 Uhr geöffnet.





Unsere Kuchen sehen sicher nicht perfekt aus. Jeder einzelne ist etwas anders: mal höher, mal mehr Früchte oder mehr Sahne – so ist das eben mit Handarbeit. Sie haben aber alle eins gemeinsam – sie sind hausgemacht. Bei den Zutaten verzichten wir weitestgehend auf Konservierungsstoffe, verwenden ehrliche Eier und reduzieren durch „Handwerkskunst“ den Zuckeranteil. So entstehen Kuchen für Kuchen kleine Kunstwerke. Genießt unseren Kuchenrausch.

KUCHENRAUSCH IM DUKE CAFÉ

TORTENGEFLÜSTER

Schwarzwälder Kirschtorte

4,20€

MOODY TRÜMMERTORTE

je nach Stimmung des Chefs

4,20€

CHEESE CAKE

luftig, frisch, lecker nach Eckart
Witzigmann

3,80€

SUMM SUMM SUMM

Bienenstich mit Füllung

3,80€

ALLES IST GUT

Ovomaltinekuchen – Eine große Portion ehrliche Schweizer Schokolade zu einem leckeren Rührkuchen verarbeitet, verspricht Genuss und Energie: man kann ihn auch ohne Sahne essen!

4,20€

...aber geht doch am besten
mal zur Kuchentheke und lasst
euch inspirieren...



SUPPEN, BESONDERS WERTVOLL

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-PFANNKUCHENSTREIFEN

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€

Die Suppe ist der ideale Snack für zwischen-durch. Sie lässt sich hervorragend durch einen Kuchen ergänzen!



it's too am for me



PASTA ET BASTA



Im Duke stellen wir alle Nudeln selbst her. Wir achten darauf, dass wertvolles Mehl, echte Eier und hochwertige Gewürze verwendet werden. Taste the difference!

YUMMY NOODLES

Hausgemachte Pasta mit Salami, frischem Fenchel und Cherrytomaten.

Der Fenchel und die Tomaten verleihen der Pasta eine frische und elegante Note und avancieren zur Verlockung der italienischen Art. Mit dem passenden Glas Wein – Lebensgenuss kann so einfach sein.

12,50€

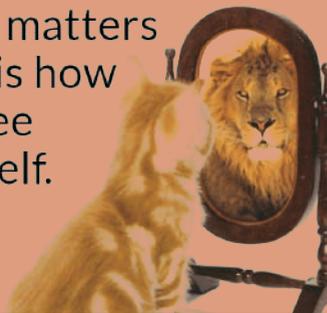
OLIVER'S

TAGLIATELLE BOLOGNESE À LA JAMIE

Schon vor vielen Jahren hat meine Mutter mir, dem damals passionierten Fleischesser, in der Bolognese eine gehörige Portion Gemüse „untergejubelt“. Heute glauben wir, die Kombination aus hochwertigem Beef und darauf abgestimmtem Gemüse ist zeitgemäßer denn je. Anstatt das Fleisch traditionell zu würzen, geben wir ihm Geschmack durch Paprika, Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin – einfach lecker.

12,50€

What matters most is how you see yourself.



Die Zeiten, in denen Vegetarier das Hauptgericht just ohne Fleisch essen mussten, sind endgültig vorbei. Die Metropolen dieser Welt lassen sich schon seit geraumer Zeit von asiatischem, indischem Lebensstil und dem mittleren Osten inspirieren. Da sind wir doch gerne kreativ.

VEGETARISCH KULINARISCH

FRIESISCHER KARTOFFEL-LAUCHKUCHEN MIT SAFTIGEM KAROTTENGEMÜSE

Unsere lokale Alternative aus frischen Kartoffeln zubereitet und fein abgestimmt mit Gemüse.

10,50€

THAICURRY MIT AUSGEWÄHLTEN AUBERGINEN UND BASMATIREIS

Der Klassiker darf nicht fehlen. Frisches Gemüse gedünstet und auf Reis serviert – Buddha lässt grüßen.

13,50€

Wo hast du das gefunden?
Ich hab' überall danach gesucht!

Hab' ich selbst gemacht.





FISCH: UNSERE „SIGNATURE“ – DISZIPLIN

BOBBY'S FAVOUR- ITE

Fish and Chips – der Klassiker aus England, kulinarisch veredelt.

14,50€

DUKE'S SIGNA- TURE EMPFEH- LUNG

Hausgebeitzter Lachs mit knusprigem Kartoffelpuffer und knackigem Marktsalat.

13,50€

Unser Chefkoch würde gerne seine Parade-disziplin Fisch stärker zelebrieren. Noch müssen wir ihn aus Kapazitätsgründen etwas bremsen; die Karte eng halten. Bei der Qualität gibt es keine Abstriche. Der Fisch ist fangfrisch und mit Passion zubereitet.

**WHAT SUSIE
SAYS OF SALLY
SAYS MORE OF
SUSIE THAN
OF SALLY**

REMEMBER THAT



Das Nest: hier kannst du auch wohnen!



MEAT-LOVERS



Bei unseren Fleischgerichten macht es die Klasse. Wir verzichten zugunsten der Qualität auf „Fleischberge“. Bei der Verarbeitung wir keine Mühe.

BEEFY' S CHILI CON CARNE Á LA DUKE

Ein echter Soulfood-Klassiker, der mit saftigem Hackfleisch so richtig Lust auf mehr macht. Aber auch die Bohnen, frischen Tomaten und scharfen Zwiebeln mit süßem Mais geben unserem Chili eine besondere Note; Probiere es, du wirst es lieben.

11,50€

SCHINKEN-SHARING-PLATE

Die Schweizer lieben ihn, die Italiener zelebrieren ihn - den Schinken. Angereichert mit Pickles, Oliven und Tomaten ist er der perfekte "Klönschnack" - Begleiter für einen relaxten Nachmittag mit Freunden. Dazu passt hervorragend ein leichter Sommerwein. What a day!

12,50€

COFFEE TO STAY

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



Hier kannst du auch feiern!

TEA - TIME

Tee aus nachhaltigem Anbau in verschiedenen Sorten. Fragt uns einfach gerne.

2,90€

Tasse heiße Schokolade

2,50€





NEU-KLASSIKER MIT ALKOHOH

HUGO

Holunderblütensirup /
Sekt / Mineralwasser /
Minze & Limette 0,2l

6,90€

APEROL SPRITZ

Aperol^{1,10} / Sekt
Mineralwasser/
Orangenscheibe 0,2l

6,90€

LILLET

Lillet Blanc mit Wild
Berry und Minze 0,2l

6,90€

NEU-KLASSIKER OHNE ALKOHOH

Fruity Smoothie 0,2l

5,50€

PriSecco Manufaktur
Geiger, rotfruchtig 0,1l

3,20€

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€

Prinzen *brauch ich nicht*, aber

die **PFERDE** könnt ihr da lassen!





BIER

VOM FASS

Flensburger Pilsener	0,3l	0,5l
	3,70€	4,50€

FLASCHENBIER

Schneider Weisse Weizen		0,5l
		4,50€

ALSTER

	0,3l	0,5l
	3,70€	4,50€

FLASCHENBIER ALKOHOLFREI

Schneider Weisse Weizen		0,5l
		4,50€

Flensburger Pilsener	0,3l	
	3,70€	

THAT'S NOT MY JOB!

This is a story about four people named: **Everybody**, **Somebody**, **Anybody** and **Nobody**. There was an important job to be done and **Everybody** was sure that **Somebody** would do it. **Anybody** could have done it, but **Nobody** did it. **Somebody** got angry about that, because it was **Everybody's** job. **Everybody** thought **Anybody** could do it, but **Nobody** realised that **Everybody** wouldn't do it. It ended up that **Everybody** blamed **Somebody** when **Nobody** did what **Anybody** could have done.





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€

DeichgrafenSuite: ...und hier kannst du auch wohnen!





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.“

