

STARTERS

Frische Austern mit Schalottenvinaigrette	<i>pro Stück</i> 3,90
Tater Tots · Kleine gebackene Rösti-Drops mit Mimolette und Bacon gefüllt, Secret Sauce	5,90
Tuna Tataki mit Jalapeño-Zwiebel-Relish, Crème fraîche und Erdnuss-Wasabi-Crunch	17,90
Classic Beef-Tatar mit Kapern Aioli und geröstetem Sauerteigbrot	15,90
Daniel's Hummerschaumsuppe mit ausgelöstem Hummerfleisch	10,90

BURGER

*Alle Burger und Sandwiches werden mit unseren gekräuterten Special Cut French fries und kleinem Salat serviert.
Das Fleisch stammt von Bauer und Metzger aus Friesoythe und wird jeden Tag frisch zubereitet.*

All Trüffel Burger Frisches Rinderpatty mit Trüffelbutter gefüllt, Trüffel-Scamorza, gebratener ital. Trüffelsalami, Romana und Trüffel-Mayo	19,90
The Classic Cheeseburger Frisches Rinderpatty mit Cheddar, Provolone, Tiroler Bergkäse, Ochsenherztomate, Romana und unserer Secret Sauce	17,90
The Italian Frisches Rinderpatty mit geschmorten Balsamico-Zwiebeln, Taleggio-Käse, halbgetrockneter Olivetti-Tomate, Rucola und Basilikum-Mayo	16,90
The Asian Frisches Rinderpatty in Teriyaki-Sauce glasiert, im Bao Bun mit Chili, Koriander, asiatischem Cole Slaw und Spicy Mayo	16,90
The Salmon Burger Tandoori-Wildlachs mit Guacamole, Mango-Chutney, Romana und Curry-Mayo	18,90
Surf & Turf Frisches Rinderpatty und spicy Hummertatar mit gegrillter Avocado, Romana und Ochsenherztomate	21,90
The Vegan Burger Steckrüben-Kürbis-Patty mit Jalapeño-Zwiebel-Relish, Ochsenherztomate und Romana	15,90

ALL LOBSTER

Lobster Sandwich Classic Lauwarmes Hummerfleisch, in Cocktailsauce mariniert, mit Dill, Romana und Zitrone in gebuttertem Brioche	23,90
Lobster Sandwich Spicy Lauwarmes Hummerfleisch, in spicy japanischer Mayo mariniert, mit Koriander, Zitrone und asiatischem Cole Slaw in gebuttertem Brioche	23,90
Halber Frischer Hummer vom Grill wahlweise in hausgemachter Curry-Limonenbutter oder Kräuterbutter gegrillt	25,90

SPECIAL

One Pot Mussels für die Tischmitte

Verschiedene Muscheln, Hummer und Taschenkrebsscheren im Bouillabaisse-Sud, mit geröstetem Kräuter-Ciabatta und Sauce Rouille

pro Person **24,90**



DANIEL'S
Burger, Lobster & More

DANIEL'S SAUCEN

Secret Sauce	2,50	Spicy Mayo	2,50
Trüffel-Mayo	2,90	Curry-Mayo	2,50
Guacamole	2,50	Ketchup/ Mayo	1,90
Basilikum-Mayo	2,90	Kapern-Aioli	2,50

SWEETS

Apfel-Tarte Tatin mit Vanilleeis	7,90
Hausgemachtes Spaghettieis mit frischer Erdbeersauce und weißer, geraspelter Callebaut-Schokolade	8,50
Classic Creme Brulée mit Mangosorbet	7,90

Aperitifs

Classic Bellini Light Bellini Weißes Pfirsichpürée aufgefüllt mit Lanson Champagner oder Prosecco	9,90 6,90
Daniel's Spritz Roséwein aufgefüllt mit Grapefruitlimonade, Meersalz, Limette und Minze	7,90
Clementino & Tonic Tanqueray Gin und Clementino-Likör aufgefüllt mit Tonicwater, Orange und Minze	8,90
Wermut & Tonic Roter Wermut, Cointreau und Holundersirup aufgefüllt mit Tonicwater	8,90
Classic Negroni MITNIG Gin, Campari und roter Wermut	8,90

Champagne Maison Lanson 1760

Le Black Label · Brut	Glas 0,1l 8,90 Flasche 0,75l 64,90
Le Rosé Label · Brut	Glas 0,1l 10,90 Flasche 0,75l 75,90
Le White Label · Sec	Flasche 0,75l 69,90
Le Blanc de Blancs · Brut	Flasche 0,75l 85,90

Weißwein

Grauer Burgunder „eins zu eins“ Kabinett · Weingut Diehl, Pfalz	Glas 0,2l 6,90 Flasche 0,75l 22,90
Secret Boisé Chardonnay Grande Réserve · Languedoc, Südfrankreich	Glas 0,2l 6,90 Flasche 0,75l 22,90
Luberon Blanc AOC Famille Perrin, Rhône	Glas 0,2l 6,50 Flasche 0,75l 21,90
Le Coste Vermentino Federici, Latium	Glas 0,2l 7,50 Flasche 0,75l 25,90

Roséwein

„Lola“ Rosé Grenache, Cinsault · Villarosa, Südfrankreich	Glas 0,2l 7,50 Flasche 0,75l 25,90
Conde Valdemar Rosado Bodegas Valdemar, Rioja	Glas 0,2l 6,50 Flasche 0,75l 21,90

Rotwein

Der kleine Bär Merlot, Cabernet Dorio · Oliver Zeter, Pfalz	Glas 0,2l 6,50 Flasche 0,75l 21,90
Secret Boisé GSM Grande Réserve · Grenache, Syrah, Mourvedre Languedoc, Südfrankreich	Glas 0,2l 6,90 Flasche 0,75l 22,90
Stickleback RED · Cabernet, Shiraz, Lagrein Heartland Wines, Australien	Glas 0,2l 7,50 Flasche 0,75l 25,90