

STARTERS

Frische Austern mit Schalottenvinaigrette	pro Stück	3,90
Tater Tots · Kleine gebackene Rösti-Drops mit Mimolette und Bacon gefüllt, Secret Sauce		6,90
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		11,90

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

ALL LOBSTER

Lobster Sandwich Classic	25,90
Lauwarmes Hummerfleisch, in Cocktailsauce mariniert, mit Dill, Romana und Zitrone in gebuttertem Brioche	
Lobster Sandwich Spicy	25,90
Lauwarmes Hummerfleisch, in spicy japanischer Mayo mariniert, mit Koriander, Zitrone und asiatischem Cole Slaw in gebuttertem Brioche	
Halber Frischer Hummer vom Grill	27,90
wahlweise in hausgemachter Curry-Limonenbutter oder Kräuterbutter gegrillt	

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

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“	Glas 0,2l 7,20
Kabinett · Weingut Diehl, Pfalz	Flasche 0,75l 23,90
Secret Boisé Chardonnay	Glas 0,2l 7,20
Grande Réserve · Languedoc, Südfrankreich	Flasche 0,75l 23,90
Luberon Blanc AOC	Glas 0,2l 6,80
Famille Perrin, Rhône	Flasche 0,75l 22,90
Le Coste Vermentino	Glas 0,2l 7,80
Federici, Latium	Flasche 0,75l 26,90

Roséwein

„Lola“ Rosé	Glas 0,2l 7,80
Grenache, Cinsault · Villarosa, Südfrankreich	Flasche 0,75l 26,90
Conde Valdemar Rosado	Glas 0,2l 6,80
Bodegas Valdemar, Rioja	Flasche 0,75l 22,90

Rotwein

Der kleine Bär	Glas 0,2l 6,80
Merlot, Cabernet Dorio · Oliver Zeter, Pfalz	Flasche 0,75l 22,90
Secret Boisé GSM	Glas 0,2l 7,20
Grande Réserve · Grenache, Syrah, Mourvedre Languedoc, Südfrankreich	Flasche 0,75l 23,90
Stickleback RED · Cabernet, Shiraz, Lagrein	Glas 0,2l 7,80
Heartland Wines, Australien	Flasche 0,75l 26,90