

# Degustationsmenü

Variation von der Oldenburger Ente  
Gebratene Leber | Krokette | Brust | Orange

\*\*\*

Kürbiscremesuppe

Kern | Öl

\*\*\*

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

\*\*\*

Rinderfiletgeschnetzeltes und Ochsenschwanzpraline

Kartoffelpüree | Mandelbrokkoli | Speck-Pflaumen

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel

Vanilleeis | Sahne

5-Gang Menü

€ 86,00

4-Gang Menü (ohne Suppe)

€ 77,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an

€ 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| 2024 "Kolonne/Null" Sauvignon Blanc – <u>entalkoholierter Wein</u> | 0,1 l  | € 6,50  |
| Spanien  | 0,25 l | € 10,80 |
| 2024 „SIMPLY“ Blanc de Blancs                                      | 0,1 l  | € 6,50  |
| Weinmanufaktur Untertürkheim, Stuttgart                            | 0,25 l | € 11,80 |
| 2024 Domaine de Montrose Rosé Cuvée – trocken                      | 0,1 l  | € 6,50  |
| Languedoc Roussillon, Frankreich                                   | 0,25 l | € 11,80 |
| 2020 „Altago“ Reserva DOP – trocken                                | 0,1 l  | € 6,50  |
| Somontano, Spanien   | 0,25 l | € 11,80 |



Änderungen vorbehalten

# Vorspeisen



kl. Portion

## Vorspeisensalat

Croûtons | Sonnenblumenkerne € 7,80 € 6,20

## Feldsalat

Lauwarmes Kartoffel-Dressing | gebr. Speck | Croûtons € 16,50

## Matjesfilet

Apfel | Zwiebel | Crème fraîche € 17,00

## Variation von der Oldenburger Ente

Gebratene Leber | Krokette | Brust | Orange € 21,00

## Raclette Käse

Kartoffel | Cornichons | Perlzwiebel € 16,00

# Suppen

## Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Schnittlauch € 9,50

## Zwiebelsuppe

Parmesan- Croûtons € 9,00

## Kürbiscremesuppe

Kern | Öl € 9,00



Änderungen vorbehalten



## Vegetarisch & Vegan

kl. Portion

Hausgemachte Spinatknöpfle (vegetarisch)

Käsesoße | geschmorte Rote Beete

€ 26,50

€ 21,50

Curry-Linsendahl (vegan)

Gemüse | Reischips | hausgemachtes Pita Brot

€ 26,50

€ 21,50

## Fisch

kl. Portion

Saiblingsfilet im Petersilien-Crêpes

Fenchel | Staudensellerie | Beurre Blanc

€ 34,00

€ 32,00

Safranrisotto mit Garnelen

Getrocknete Tomaten | Gemüse

€ 37,00

€ 34,00



Änderungen vorbehalten

# Fleisch

kl. Portion

|                                 |         |         |
|---------------------------------|---------|---------|
| Ragout vom Schönbuchreh         |         |         |
| Speck-Rosenkohl   Semmelknödel  |         |         |
| gebratene Pilze   Preiselbeeren | € 32,00 | € 29,00 |

|                                |         |  |
|--------------------------------|---------|--|
| Maispoularden Saltimbocca      |         |  |
| Linguine   Kirschtomaten-Salsa | € 32,00 |  |

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| Kalbsnieren                                     |         |         |
| Meaux-Senf Soße   Bratkartoffeln   Wurzelgemüse | € 29,00 | € 27,00 |

|  |         |         |
|--|---------|---------|
| Rinderfiletgeschnetzeltes und Ochsenschwanzpraline |         |         |
| Kartoffelpüree   Mandelbrokkoli   Speck-Pflaumen   | € 37,50 | € 34,50 |

## ... und unsere Klassiker

kl. Portion

|                                      |         |         |
|--------------------------------------|---------|---------|
| Hausgereifter Zwiebelrostbraten      |         |         |
| Spätzle oder Bratkartoffeln   Bohnen | € 32,50 | € 29,00 |

|                          |         |         |
|--------------------------|---------|---------|
| Kalbsrahmschnitzel       |         |         |
| Spätzle   Mandelbrokkoli | € 31,00 | € 28,00 |

|                  |         |         |
|------------------|---------|---------|
| Wiener Schnitzel |         |         |
| Pommes frites    | € 30,00 | € 26,00 |



Änderungen vorbehalten

# Dessert-Kreationen



Hausgemachter Apfelstrudel  
Vanilleeis und Soße | Zimt- Sahne € 15,00

Dessert Variation von der Orange  
Salat | Panna Cotta | Sorbet | Schnitte € 15,00

Café Gourmand  
Espresso | Kaffee-Variation € 13,00

## Unsere Eissorten:

*Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss*

Eine große Kugel Eis € 3,60  
Portion Sahne € 1,60  
Gemischter Eisbecher € 8,80

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet € 4,00  
(Fragen sie unser Servicepersonal nach den tagesaktuellen Sorten)

## Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“ € 4,80  
(Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)

Kinder Früchte-Becher € 6,90  
(Eine große Kugel Eis mit frischen Früchten)



Änderungen vorbehalten