

Degustationsmenü

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

Kürbiscremesuppe

Kern | Öl

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Rinderfiletgeschnezeltes 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 – entalkoholisierter Wein

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 Spinatknöpfe (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

Maispouarden 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