

Winterempfehlungen

Pastinakensüppchen mit Petersilien-Trüffelschaum und St. Jaquestempura	€ 10,50
Gegrillter Rotbarsch auf mediterranem Grünkohlgemüse und Gnocchis	€ 22,50
Geschmortes Ochsenbäckchen mit gebratenen Pilzen, Bayerischkraut und Rote Betestampf	€ 26,50
Grünkohlplatte mit Kasseler, Pinkel, Kochwurst und Petersilienkartoffel	€ 17,50

Vorspeisen & warme Zwischengerichte

Cesar Salat mit gebratenen Calamaretti und Chorizo	Vorspeise Hauptgang	€ 12,50 € 16,50
Rote Bete Carpaccio mit und zweierlei Lachs		€ 15,00
Sashimi vom Thunfisch in Misu-Chilisauce und Mango Avocado Tatar		€ 16,00

Suppe

Kürbis-Kokossüppchen mit Tempura Garnelen	€ 10,80
--	---------

Nudelgerichte

Penne mit Gorgonzolasauce, Spinat und Hähnchenbruststreifen	Vorspeise Hauptgang	€ 9,50 € 13,50
Penne in Tomaten-Chilisauce mit grünem Spargel, Wildgarnelen und Thunfischwürfel	Vorspeise Hauptgang	€ 16,00 € 22,00

Vegetarische & Vegane Gerichte

Wokgemüse auf Kokos-Curryschaum mit Basmatireis (vegan)		€ 14,00
Rote Bete Risotto mit karamellisierten Walnüssen, Ziegenkäse und Rucola	Vorspeise Hauptgang	€ 12,00 € 15,50

Fischgerichte aus dem Fluß & dem Meer

Panfisch „auf meine Art“ mit Kräuter-Senfsauce und Salatteller		€ 18,50
Angegrillter Thunfisch mit gebratenen Shiitake Pilzen auf Thaispinat und gebackenem Wasabi Risotto		€ 28,00
Zanderfilet mit gebratenen Pilzen auf Pastinakengemüse und getrüffeltem Kartoffelstampf		€ 24,50

Fleischgerichte

Schnitzel „Wiener Art“ auf Kartoffel-Rucolasalat und Pesto		€ 17,50
Oldenburger Landente mit gebratenen Pilzen auf zweierlei Kohl und Kartoffelknödel		€ 24,80
Kräuterschnitzel von der Rehkeule mit geschmortem Spitzkohl und Wildknippröllchen		€ 25,50
Gegrilltes Steak vom Friesen Entrecôte mit Pilzen, Bohnengemüse und Röstzwiebelstampf		€ 34,50

für unsere Kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce	€ 4,90
Kapitän Nemo- Fischstäbchen mit Pommes	€ 5,50
Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Möhren und Schnittlauchkartoffeln	€ 6,80
5 Rostbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Sauce	€ 4,80

Käse

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Orangen-Basilikum Marmelade	€ 9,50
--	--------

Dessert

Dreierlei Sorbet nach Tagesangebot mit verschiedenen Saucen	€ 9,00
Crème Brûlée mit Sorbet	€ 9,80
Topfen-Vanillemousse mit Campari-Orangenkompott und Mandarinsorbet	€ 11,00
Walnuss-Krokant Parfait mit gebackener Banane auf Punschsauce	€ 11,50
Dessertvariation „ Kaffee Verrückt “	€ 12,80

zum Dessert empfehlen wir unseren Gästen:

Deutschland 2016er Gewürztraminer Spätlese Weingut Lorenz, Nahe	0,1l	€ 5,00
--	------	--------