

HERBST MENÜ

Pfifferling Süppchen
mit Majoran-Croutons

*

Oldenburger Entenbrust
an Orangen-Pfeffer-Jus, Kürbispüree
und Haselnuss-Nocken

*

Nougat Mousse im Glas
mit Zwetschgen und Haselnuss-Biskuit

Menü 34 €

VORSPEISEN

Gemischter Salat
mit Honig-Senf-Dressing

4,50 €

Ziegenfrischkäse mit Nüssen Rucola
und Feigen

8,50 €

Algensalat mit Gurke, Avocado
und Riesengarnele mit Sesam

12,50 €

SUPPEN

Kürbis Süppchen mit eigenen Kernen
und steirischem Öl

5,50 €

Pfifferling Süppchen
mit Majoran Croutons

6,50 €

HAUPTGERICHTE

HERZHAFT

Rib Eye Steak mit Kräuterbutter,
gegrilltem Mais und Rosmarinkartoffeln 23,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
an Kartoffel-Gurkensalat 19,50 €

Rückensteak
vom Emsländer Schwein Dry aged
an Steinpilz Risotto
und karamellisierten Zwiebeln 21,50 €

Oldenburger Entenbrust
an Orangen-Pfeffer-Jus, Kürbispüree
und Haselnuss-Nocken 22,50 €

FISCH

Filet vom Lengfisch
an Kartoffelstampf, Rote-Bete-Salat
und Meerrettich Vinaigrette 21,50 €

BURGER

„Herbst Burger“
vom Rind mit Kürbis-Chutney,
Blauschimmelkäse und Walnüssen dazu
Rosmarinkartoffeln und Speck Schmand 16,50 €

„Veggie-Burger“
mit gratiniertem Ziegenkäse, Kirschtomaten,
Honigsenfauce und Rucola
dazu Rosmarinkartoffeln
und Kräuter Schmand 14,50 €

„Lachs Burger“ Norweger Lachs
mit Avocado-Tomatensalat und Wildkräuter
dazu Rosmarinkartoffeln und Sauerrahm 16,50 €

FLEISCHLOS

Pasta mit Pfifferlingen in Kräuterrahm 14,50 €