

Vorspeisen

*Antipasti mit Parmaschinken
und gehobeltem Parmesan*

9,80 €

*Hausgebeizter Lachs an kalter Safransauce
mit frischen Blattsalaten und ofenfrischem Baguette*

9,50 €

Suppen

*Kastaniencremesuppe
mit Schinken chips*

7,90 €

*Rinderkraftbrühe
mit Flädle und Gemüsestreifen*

6,90 €

Hauptgerichte

Oldenburger Grünkohl

mit Kassler, Mettenden und Bratkartoffeln

20,50 €

Rumpsteak an grüner Pfeffersauce

mit gebratenem mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

29,50 €

„Brassata“

in Rotwein und Gemüse geschmortes Bürgermeisterstück

mit einem Graupen-Kräuter-Risotto

21,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

an Waldpilzsauce mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle

22,50

Gulasch vom heimischen Wild

mit pikanter Zwetschgenmarmelade dazu Rotkohl und Serviettenknödel

19,80 €

Medaillons vom Hirschkalb auf Austernpilzragout

mit Wirsinggemüse und hausgemachten Spätzle

23,20 €

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce
mit Tomaten-Lauchgemüse und Wildreis
24,80 €*

*Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter
mit Blattspinat und Nusskartoffeln
24,50 €*

Vegetarisch

*Gebratene Serviettenknödel
mit Waldpilzen in Kräuterrahm
14,50 €*

Vegan

*Hausgemachte Wirsingroulade
mit Bulgur und Gemüse gefüllt dazu gebratene Pilze
15,80 €*

Dessert

*Hausgemachtes Pistazienparfait mit Beerenkompott
8,20 €*

*Karamellisierte Heidelbeercreme mit Zitronensorbet
7,90 €*