

Speisekarte Menu

Suppen und Vorspeisen *soups and starters*

Pastinakensuppe vegan A parsnip soup vegan	7,00 €
Rinderkraftbrühe mit Einlage A, C, G beef broth with garnish	6,00 €
Vorspeisensalat mit Hausdressing und Croutons A, J salad with house dressing and croutons	7,50 €

Vegetarisch & Vegan *vegetarian & vegan*

Großer Salatteller mit Ofenkartoffel und Kräuterquark vegetarisch A, G, J large salad plate with baked potatoes and herb curd vegetarian	16,50 €
Knackig frische Salate mit Hausdressing dazu mit Honig gratinierter Ziegenkäse und Baguette vegetarisch A, G, J fresh salads with house dressing, honey-gratinated goat cheese, and baguette vegetarian	18,50 €
Großer Kartoffelrösti gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse vegan homemade potato rosti filled with seasonal vegetables vegan	20,00 €
Serviettenknödel mit Waldpilzragout und Salat mit Hausdressing vegetarisch A, C, G, J bread dumplings with mushroom ragout and salad with house dressing vegetarian	19,50 €

Fisch *fish*

Gegrillte Lachstranche Teriyakisauce mit Ofengemüse und Basmatireis D steamed salmon with roasted vegetables and basmati rice	25,00 €
---	---------

Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.

Pute, Schwein & Rind *turkey, pork & beef*

Frischer Oldenburger Grünkohl mit Bregenwurst, Bratkartoffeln und Senf I, J, 10 fresh Oldenburg kale with cabbage sausage, fried potatoes and mustard	18,00 €
Knackig frische Salate mit Hausdressing mit Putenmedaillons A, J fresh salads with house dressing and turkey medallions	18,50 €
Rahmschnitzel in Butter gebraten, Pilzsauce, Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J Schnitzel fried in butter with mushroom cream sauce, fries and salad with house dressing	19,50 €
Ochsenbacke mit Vichy-Karotten und Kartoffelstampf G Ox cheek with Vichy carrots and mashed potatoes	21,50 €
„Weserblickkreation“, gegrillte Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel auf Pfefferrahmsauce, Macaire-Kartoffeln, Buttergemüse und Grilltomate C, 10 Weserblick creation, grilled medallions of pork, beef and turkey with pepper cream sauce, Macaire potatoes, buttered vegetables and grilled tomato	23,00 €
Großer Kartoffelrösti mit Schweinefiletstreifen in Paprikasauce und Salat mit Hausdressing A, F, G, J homemade potato rösti with pork fillet strips in paprika sauce and salad with house dressing	24,50 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J Cordon Bleu of pork with fries and salad with house dressing	22,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J Viennese Schnitzel of veal with fries and salad with house dressing	26,00 €
Rumpsteak vom Angus Rind „Café de Paris“, rosa gebraten, 220 g Rohgewicht, hausgemachten Röstitätern, Gewürzbutter, Grilltomate und Salat mit Hausdressing G, J Angus beef rump steak „Café de Paris“, medium roast, 220 g gross weight with homemade hash browns, spiced butter, grilled tomato and salad with house dressing	33,50 €

Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.

Wild *game*

Wildragout mit gefülltem Preiselbeerapfel, Brokkoligemüse und Serviettenknödel A, C, G <i>game ragout with stuffed cranberry apple, broccoli and sliced bread dumplings</i>	21,00 €
Knusprige Ente auf Gewürzsausesauce, mit Ofengemüse und Macaire-Kartoffeln C, 10 <i>crispy duck with orange sauce, roasted vegetables and Macaire potatos</i>	23,00 €

Dessert *sweets*

„Schokoladentraum“ mit Schokobrownie, Eis, Sahne und Eierlikör A, C, F, G, H, 13 "Chocolate Dream" with chocolate brownie, ice cream, whipped cream and egg liqueur	8,50 €
„Kaiserschmarrn“ mit Vanilleeis und Zwetschgenröster A, C, F, G, H, 5, 13 "Kaiserschmarren" with vanilla ice cream and plum compote	8,50 €
„Rote Grütze“ mit Sahne und Vanilleeis A, C, E, F, G, H "Red fruit jelly" with whipped cream and vanilla ice cream	6,50 €
„Espresso on Ice“ große Kugel Vanilleeis mit Espresso A, C, E, F, G, H, 11 "Espresso on Ice" large scoop of vanilla ice cream with espresso	5,50 €

Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.

Allergene *allergens*

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) *gluten*
- B - Krebstiere und Krebserzeugnisse *shellfishes*
- C - Eier und Eiererzeugnisse *eggs*
- D - Fisch und Fischerzeugnisse *fish*
- E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse *nuts*
- F - Soja und Sojaerzeugnisse *soy*
- G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) *milk / milk products*
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Paranüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamia und Queenslandnuss) *pulse*
- I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse *celery*
- J - Senf und Senferzeugnisse *mustard*
- K - Sesamsamen und verarbeiteter Sesam *sesame seeds*
- L - Schwefeldioxid und Sulfite *sulfur dioxide / sulfites*
- M - Lupinen und Lupinenerzeugnisse *lupine*
- N - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse *molluscs*

Zusatzstoffe *food additives*

- 1 - mit Farbstoff *colouring*
- 2 - mit Konzervierungsstoff *preservatives*
- 3 - mit Antioxidationsmittel *anti-oxidiser*
- 4 - mit Geschmacksverstärker *flavour enhancers*
- 5 – geschwefelt *sulfurized*
- 6 – geschwärzt *sulfur diosid / sulfites*
- 7 – gewachst *waxed*
- 8 - mit Süßungsmitteln *sweetener*
- 9 - Aspartam – Phenylalaninquelle *phenylalanine*
- 10 - mit Phosphat *phosphate*
- 11 - coffeinhaltig *caffeine*
- 12 - chininhaltig *quinine*
- 13 - mit Alkohol *with alcohol*

Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.