

Speisekarte *Menu*

Suppen und Vorspeisen *soups and starters*

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

Vegetarisch & Vegan *vegetarian & vegan*

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

Fisch *fish*

Gegrillte Lachstranche Teriyakisauce mit Ofengemüse und Basmatireis D <i>steamed salmon with roasted vegetables and basmati rice</i>	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 <i>fresh Oldenburg kale with cabbage sausage, fried potatoes and mustard</i>	18,00 €
Knackig frische Salate mit Hausdressing mit Putenmedaillons A, J <i>fresh salads with house dressing and turkey medallions</i>	18,50 €
Rahmschnitzel in Butter gebraten, Pilzsauce, Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J <i>Schnitzel fried in butter with mushroom cream sauce, fries and salad with house dressing</i>	19,50 €
Ochsenbacke mit Vichy-Karotten und Kartoffelstampf G <i>Ox cheek with Vichy carrots and mashed potatoes</i>	21,50 €
„Weserblickkreation“, gegrillte Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel auf Pfefferrahmsauce, Macaire-Kartoffeln, Buttergemüse und Grilltomate C, 10 <i>Weserblick creation, grilled medallions of pork, beef and turkey with pepper cream sauce, Macaire potatoes, buttered vegetables and grilled tomato</i>	23,00 €
Großer Kartoffelrösti mit Schweinefiletstreifen in Paprikasauce und Salat mit Hausdressing A, F, G, J <i>homemade potato rösti with pork fillet strips in paprika sauce and salad with house dressing</i>	24,50 €
Cordon bleu vom Schwein mit Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J <i>Cordon Bleu of pork with fries and salad with house dressing</i>	22,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J <i>Viennese Schnitzel of veal with fries and salad with house dressing</i>	26,00 €
Rumpsteak vom Angus Rind „Café de Paris“, rosa gebraten, 220 g Rohgewicht, hausgemachten Röstitalern, Gewürzbutter, Grilltomate und Salat mit Hausdressing G, J <i>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</i>	33,50 €

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

Wild *game*

Wildragout mit gefülltem Preiselbeerapfel, Brokkoligemüse und Serviettenknödel **A, C, G** 21,00 €
game ragout with stuffed cranberry apple, broccoli and sliced bread dumplings

Knusprige Ente auf Gewürzsausesauce, mit Ofengemüse und Macaire-Kartoffeln **C, 10** 23,00 €
crispy duck with orange sauce, roasted vegetables and Macaire potatos

Dessert *sweets*

„Schokoladentraum“ mit Schokobrownie, Eis, Sahne und Eierlikör **A, C, F, G, H, 13** 8,50 €
"Chocolate Dream" with chocolate brownie, ice cream, whipped cream and egg liqueur

„Kaiserschmarrn“ mit Vanilleeis und Zwetschgenröster **A, C, F, G, H, 5, 13** 8,50 €
"Kaiserschmarren" with vanilla ice cream and plum compote

„Rote Grütze“ mit Sahne und Vanilleeis **A, C, E, F, G, H** 6,50 €
"Red fruit jelly" with whipped cream and vanilla ice cream

„Espresso on Ice“ große Kugel Vanilleeis mit Espresso **A, C, E, F, G, H, 11** 5,50 €
"Espresso on Ice" large scoop of vanilla ice cream with espresso

Allergene *allergens*

A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) *gluten*

B - Krebstiere und Krebserzeugnisse *shellfishes*

C - Eier und Eierzeugnisse *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 Konservierungsstoff *preservatives*

3 - mit Antioxidationsmittel *anti-oxidiser*

4 - mit Geschmacksverstärker *flavour enhancers*

5 - geschwefelt *sulfurized*

6 - geschwärzt *sulfur dioxide / sulfites*

7 - gewachst *waxed*

8 - mit Süßungsmitteln *sweetener*

9 - Aspartam – Phenylalaninquelle *phenylalanine*

10 - mit Phosphat *phosphate*

11 - koffeinhaltig *caffeine*

12 - chininhaltig *quinine*

13 - mit Alkohol *with alcohol*

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