

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen A, C, G, 4	5,60 €
Kürbiscremesuppe mit Croûtons <i>vegan</i> A, G	6,60 €
Vorspeisensalat mit Hausdressing und Croûtons A, J	7,70 €

Vegetarisch & Vegan

Knackig frische Salate in Hausdressing mit gebackenem Schafskäse, Knoblauch - Baguette <i>vegetarisch</i> A, G, J, K	17,00 €
Bunte Salat Bowl mit Hülsenfrüchten, roten Linsen, Getreide, Karotten, Paprika, Schwenkkartoffeln mit Kräuterquark und Hausdressing <i>vegetarisch</i> A, F, G, J	17,90 €
Großer Kartoffelrösti gefüllt mit jahreszeitlichem Gemüse <i>vegan</i>	19,90 €

Fisch

Gedünsteter Fjordlachs auf frischen Bandnudeln, Hummersauce, Zuckerschoten und Kirschtomaten A, B, C, D, G, I, 4	24,40 €
--	---------



Unser Empfehlung für Ihren nächsten Besuch:

„Martinsgans“ ab dem 11.11.2024

ein kulinarisches Highlight im Jahr mit reichlich Kartoffelklößen, Salzkartoffeln,
Rotkohl, Rosenkohl und Bratapfel

ab 4 Personen - nur auf Vorbestellung bis zum 15.12.2024
38,00 € p.P.

*Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.
Wir bitten um Verständnis, dass Bratkartoffeln ausschließlich zum Grünkohl serviert
werden können.*

Geflügel, Schwein, Rind & Wild

Frischer Oldenburger Grünkohl mit Bregenwurst, Bratkartoffeln und Senf I, J	17,90 €
Knackig frische Salate in Hausdressing mit Putenmedaillons und Baguettescheiben A, J	18,10 €
Hirschgulasch mit Rotkohl und Kroketten A, C, G	20,00 €
Wildbraten vom Hirschkalb mit Waldpilzragout, Speckrosenkohl und Kroketten A, G, 10	23,90 €
Rahmschnitzel in Butter gebraten, Pilzsauce, Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J	19,50 €
Weserblickkreation, gegrillte Medaillons von Schwein, Rind und Geflügel auf Pfefferrahmsauce, Buttergemüse, Grilltomate und Rösti G	22,20 €
Knusprige Ente auf Orangensauce, Rotkohl und Kartoffelklöße A	22,90 €
Großer Kartoffelrösti mit Schweinefiletstreifen in Paprikasauce und Salat mit Hausdressing A, F, G, J	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Salat mit Hausdressing A, C, G, J	25,90 €
Minutensteak vom Angus Rind (aus der Hüfte geschnitten) Pfefferrahmsauce, Grilltomate, Kartoffelspalten und Salat mit Hausdressing G, J	27,90 €
Rumpsteak vom Angus Rind, rosa gebraten, Rösti, Kräuterbutter, Grilltomate und Salat mit Hausdressing G, J, 3, 10	33,30 €

Dessert

„Schokoladentraum“ mit Schokobrownie, Eis, Sahne und Eierlikör A, C, F, G, H	8,50 €
„Rote Grütze“ mit Sahne und Vanilleeis A, C, E, F, G, H	6,60 €
„Espresso on Ice“ große Kugel Vanilleeis mit Espresso A, C, E, F, G, H, 11	5,50 €

*Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.
Wir bitten um Verständnis, dass Bratkartoffeln ausschließlich zum Grünkohl serviert werden können.*

Allergene

- A - Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B - Krebstiere und Krebserzeugnisse
- C - Eier und Eiererzeugnisse
- D - Fisch und Fischerzeugnisse
- E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F - Soja und Sojaerzeugnisse
- G - Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H - Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Paranüsse, Pistazien, Pecannüsse, Macadamia und Queenslandnuss)
- I - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J - Senf und Senferzeugnisse
- K - Sesamsamen und verarbeiteter Sesam
- L - Schwefeldioxid und Sulfite
- M - Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- N - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - geschwefelt
- 6 - geschwärzt
- 7 - gewachst
- 8 - mit Süßungsmitteln
- 9 - Aspartam – Phenylalaninquelle
- 10 - mit Phosphat
- 11 - coffeinhaltig
- 12 - chininhaltig

*Wir bitten um Verständnis: für Umbestellungen berechnen wir 1,50 €.
Wir bitten um Verständnis, dass Bratkartoffeln ausschließlich zum Grünkohl serviert werden können.*