

APERITIFEMPFEHLUNG

Limoncello Spritz

Limoncello^L, Rieslingsekt^L, Zitrone, Minze
0,1 l - € 8,50

Prosecco^L

Borgo Molino Spumante Valdobbiadene,
Prosecco Superior DOCG, extra dry
0,1 l - € 6,50

PriSecco (alkoholfrei)

Rotfruchtig aus Wiesenobst, Sauerkirsche,
Schwarze Johannisbeere,
Manufaktur Jörg Geiger
0,1 l - € 6,00

VORSPEISEN / SUPPE / ZWISCHENGERICHTE

Mariniertes Carpaccio vom Rind,
Grana Padano^G, Blattsalat, geröstete Pinienkerne
€ 17,00

Gebratene Riesengarnelen^B,
Tomaten- Brot^{A-Weizen}- Salat, Basilikumpesto, Grana Padano^G
Vorspeise € 19,00
Hauptgang € 32,00

Yellofin-Thunfisch^D im Sesam^K-Knuspermantel^{A-Gerstenmalz},
Balsamicogemüse^{3,L},
bunte Blattsalate, Trüffel-Portweindressing^L
€ 19,00

Bruschetta^{A-Weizen} mit Strauchtomaten, Basilikum, Schafskäse^G
€ 13,50

Exotische Kürbissuppe mit Curry und Ingwer^{G,L}, Croutons^{A-Weizen}
Schnittlauch
€ 9,50

FLEISCH

Lammrücken unter der Kräuterhaube^{A-Weizen}, Rotweinsoße^L,
Ratatouille, gebratene Risleekartoffeln
€ 35,00

Oldenburger Entenbrust,
Portweinjus^L, Spitzkohl á la creme^L
Glasiertes Herbstgemüse, Kartoffelplätzchen^A
€ 34,00

Hausgemachte getrüffelte Kalbsravioli^{G,A-Weizen}, Marktgemüse,
Riesling^L-Schnittlauch-Soße
Vorspeise € 17,50
Hauptgang € 27,00

Hirschkeule in Rotwein geschmort^{G,L}, glasierte Möhren,
Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel
€ 33,50

VEGETARISCH

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli^{G, C, A-Weizen}, Kürbis-Aprikosen-
Creme, Riesling-Schnittlauch-Soße^{L, G}, Röstzwiebeln
Vorspeise € 16,50
Hauptgang € 26,50

FISCH

Thunfisch^D im Sesam^K-Knuspermantel^{A-Gerstenmalz} auf Ratatouille,
Basilikumsoße^{G,L}, Rosmarinkartoffeln
€ 37,00

Gebratenes Zanderfilet^{D,A} auf Riesling-Rahmkraut^{G, L},
Schnittlauchsoße^{G,L}, bunte Gemüsewürfel, Kartoffelpüree^G
€ 32,50

DESSERT

Crème Brûlée ^{C,G} , Vanille Eis ^G , Früchte	€ 12,00
Mascarpone- Creme ^G mit Pflaumen, Baileys ^G , Walnüsse ^L , Amaretti Crunch ^L	€ 11,00
Dreierlei Eis ^G mit frischen Früchten	€ 12,00

BEGLEITER ZUM DESSERT

Grahams Tawny Port ^L , 10 Jahre	20%	5 cl - € 6,50
--	-----	---------------

Ab 2 Personen

Sauternes Dessertwein ^L , Chateau de Rayne Vigneau, 1er Cru, Classé, Sauternes AC, Bordeaux	5 cl - € 6,50
---	---------------

DIGESTIFEMPFEHLUNG

Grappa Marzadro ^L 18 Lune	41%	2 cl - € 6,00
Waldhimbeere, Lantenhammer	42%	2 cl - € 5,50

KAFFEE

Espresso ¹¹ oder Kaffee ¹¹	€ 3,50
Cappuccino ^{G,11}	€ 4,00

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe:

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

Allergene:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| A) glutenhaltig | H) enthält Schalenfrüchte |
| B) enthält Krebstiere | I) enthält Sellerie |
| C) enthält Eier | J) enthält Senf |
| D) enthält Fisch, | K) enthält Sesamsamen |
| E) enthält Erdnüsse | L) enthält Schwefeldioxid/
Sulfite |
| F) enthält Soja | M) enthält Lupinen |
| G) enthält Milch | N) enthält Weichtiere |

Bitte informieren Sie den Service über eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten

Menüauswahl

Gebratene Riesengarnelen^B,
Tomaten- Brot^{A-Weizen}- Salat,
Basilikumpesto, Grana Padano^G

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer^{G,L}, Croutons^{A-Weizen}
Schnittlauch

Oldenburger Entenbrust,
Portweinjus^L,
Spitzkohl á la creme^L
Glasiertes Herbstgemüse,
Kartoffelplätzchen^A

Gebratenes Zanderfilet^{D,A}
auf Riesling-Rahmkraut^{G,L},
Schnittlauchsoße^{G,L},
bunte Gemüsewürfel,
Kartoffelpüree^G

Mascarpone- Creme^G mit Pflaumen, Baileys^G,
Walnüsse^L, Amaretti Crunch^L

Menü 4gang € 69,00

Menü 3gang ohne Suppe € 60,50

Menü 3gang ohne Vorspeise € 51,50

Vegetarisches Menü

Exotische Kürbissuppe
mit Curry und Ingwer^{G,L}, Croutons^{A-Weizen}
Schnittlauch

Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli^{G, C, A-Weizen},
Kürbis-Aprikosen-Creme,
Riesling-Schnittlauch-Soße^{L, G}, Röstzwiebeln

Crème Brûlée^{C,G}, Vanille Eis^G, Früchte

Menü € 45,00