
...Vorweg...

Ziegenkäse

gratiniert/Wildkräutersalat/Datteln im Speck 11 €

Carpaccio vom Rind

Crème fraiche/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

Wildschweinschinken

Rapunzelsalat/Croutons/Granatapfel 11 €

geräucherte Gänsebrust

Rotkohlsalat/Apfel/Cranberry-Chutney 13 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 5,5 €

Consomé vom Wildfasan

Pilzravioli/Gemüwestreifen 7 €

Vegetarisch

Zucchini-Schnitzel

Spinat-Tagiatelle/Parmesanschaum/Salat 14 €

Kürbis-Gnocchi

Pilze/ingelegter Kürbis/Rahm/Parmesan 18 €

Gänse

knusprig gebratene Gänsekeule

Johannisbeersosse/Marzipan-Schmorapfel
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 23 €

im Ofen gebratene Gänsebrust

Backpflaumensoße/Marzipan-Schmorapfel
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 24 €

Unser Gänseschmaus

ab 2 Personen

Brust und Keule von der Hafermastgans
Johannisbeer- und Backpflaumensoße/Marzipan-Schmorapfel
glacierter Rosenkohl/Apfel-Rotkohl
hausgemachte Klöße, Dauphinkartoffeln 50 €

jede weitere Person 24 €

Ganze Gans

(nur auf Vorbestellung für ca. 4- 6 Pers)

knusprige Gans frisch auf dem Ofen für Sie tranchiert
Apfel-Zwiebel-Füllung/ Kartoffelklöße, Semmelknödel
und Dauphinkartoffeln/ Johannisbeer- und Backpflaumensoße
Apfelrotkohl 80 €

zuzüglich 8,50 € Beilagen pro Person

Hauptgerichte

Grünkohl „Oldenburger Art“

Kasselernackten/Speck/Kohlwurst (frisch oder geräuchert)
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln 16 €

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Bratkartoffeln oder Kroketten/Salat 16 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Apfelrotkohl 16 €

Medaillons vom Schweinefilet

frische Pilze in Rahm/Dauphinkartoffeln/Salat 22 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/Sc. Bernaise/Champignons
Gemüse/Bratkartoffeln 23 €

kross gebratene Maispouladenbrust

Honig-Thymianjus/
geschmorter Wirsing/Süßkartoffel-Stampf 20 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Kartoffel-Selleriepüree/Speckbohnen 24 €

Steaks

Uruguay

Diese für ihre exzellente Fleischqualität bekannte süd-amerikanische Kreuzung aus Black Angus und Hereford-Rindern wird in freier Natur gehalten. Die ausschließliche Gras- und Weidefütterung sind Garant für einen unverfälschten natürlichen Fleischgeschmack.

Rumpsteak vom Angus-Rind ca.220g

Grilltomate/Kräuterbutter/Bratkartoffeln/Speckbohnen 25 €

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca.200g

gebratene Pilze/Rotweinjus
Rosmarinkartoffeln/Bohnen im Speckmantel 29 €

Neuseeland

Die ausgewählten Hereford-Rinder werden in Neuseeland ganzjährig auf großen Weiden gehalten, da hier das Wetter besonders ausgeglichen ist. Der unnachahmliche Geschmack kommt durch die natürliche Weidehaltung und die kontrollierte Getreidezufütterung, so genannt grain-fed.

Rib Eye/Entrecote ca.250g

BBQ-Soße/Kräuterbutter/Folienkartoffel/Salatteller 32 €

„Wild“ aus heimischer Jagd

Wildschweinbraten von der Frischlingskeule

Thymianjus/Pilze

Macairekartoffeln/Rosenkohl

22 €

rosa gebratener Rehrücken

Sauerkirsch-Pfeffersoße/Shiitakepilze/

Dauphinkartoffeln/Mandelbroccoli

28 €

im Ofen gebratene Wild-Ente

Apfel-Zwiebel-Rosinen-Füllung

glacierte Apfelspalten/Rotkohl/Kartoffelklöße

25 €

Fisch

Duette von Wildlachs- und Zanderfilet

Wirsing in Rahm/ Macairekartoffeln

21 €

auf der Haut gebratenes Atlantic-Rotbarschfilet

Kürbis-Kartoffel-Ragout/Frühlingszwiebel/Petersilie

19 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke	11 €
mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons	12 €
Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta	14 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder Zitronen-Sahne, dazu Baguette und Butter

Kleiner gemischter Beilagensalat	4 €
---	-----

„Krüstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Toastbrot/Salatteller	13,5 €
---	--------

norwegischer Räucherlachs

Reibeplätzchen/Crème fraiche	14,5 €
------------------------------	--------

Dessert

drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	3,5 €
„Eis & Heiss“ Vanilleeis / heiße Kirschen / Sahne	4,5 €
„Nussknacker“ Walnusseis mit Eierlikör / Walnüsse und Sahne	5 €
hausgemachte „Herrencreme“	4,5 €
Unsere kleinen süßen Plocksí's verschiedene Desserts im Mini-Weckglas immer wieder anders... (ab 2 Stück)	St. 2,20 €
gebackene Zwetschgen im Schlafrock Vanilleeis/Staubzucker	6,5 €
hausgemachter Kaiserschmarrn Preiselbeeren/Vanilleeis	7 €

Aperitif & Prosecco

Sanbitter (Soda oder Orange) (alkoholfreier Bitteraperitif)	0,2 l	5,50 €
Aperol (Prosecco,Aperol,Soda)	0,2 l	6,50 €
Hugo (Sommer) (Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limette)	0,2 l	6,50 €
Aperitivo Rosato Mio (Aperitivo, Prosecco, Basilikum, Beeren)	0,2 l	6,50 €
Lillet Cherry (Lillet, Cherry Blossom Tonic, Beeren)	0,2 l	6,50 €
Lillet Berry (Lillet, Russian Wild Berry, Beeren)	0,2 l	6,50 €
Sherry	5 cl	3,50 €
Vermouth (Ferdinand´s Saar White Vermouth)	5 cl	4,50 €
Kir Royal (Prosecco, Crème de Cassis)	0,2 l	6,50 €
Martini (bianco, rosso)	0,1 l	3,50 €
Campari Soda	0,2 l	7,00 €
Campari Orange	0,2 l	7,50 €
Winzersekt "Riesling" (Weingut Eckhardt, Rheinhessen)	0,75 l	22,50 €
Prosecco „Louisa“ (mild)	0,75 l 0,1 l	21,00 € 3,00 €
Traubensecco (alkoholfrei)	0,75 l 0,1 l	21,00 € 3,00 €

Weißwein

Huxelrebe	0,2 l	5,80 €
Rheinhessen/lieblich	0,75 l	21,00 €
Müller-Thurgau	0,2 l	5,60 €
Rheinhessen/halbtrocken	0,75 l	20,80 €
Grauer Burgunder	0,2 l	5,90 €
Rheinhessen/trocken	0,75 l	21,50 €
Riesling „classic“	0,2 l	6,50 €
Mosel/trocken	0,75 l	23,00 €

Chardonnay 234 Enate		
Bodegas, Spanien	0,75 l	32,00 €

Dieser goldgelbe Tropfen beeindruckt mit seiner intensiven Frucht und extraktsüßen Stoffigkeit. Dabei sorgt eine angenehm frische Säure für perfekte Balance. Aromen von Apfel, Maracuja, Pfirsich und eine würzige Mineralität führen in einen langen Abgang. Mit ein wenig Reife wird der *Chardonnay 234* von Enate noch dazu gewinnen.

Sancerre		
Henri Bourgeois, Frankreich	0,75 l	38,00 €

Strahlendes Gelb mit grünen Einschlüssen, feines, mineralisches Duftbild mit exotischen Früchten, Agrumen und Zitronenminze. Im Glas die hier so typische Kombination aus Saft, Intensität, Frucht und Finesse, die alle Bourgeois-Weine auszeichnen. Verführerische Fruchtaromen von Ananas, Aprikosen, Stachelbeeren, Zitrusfrüchten und Äpfeln. Belebend durch würzig-salzige Terroirfrische. Beeindruckende Länge im Abgang.

Rotwein

Rotling	0,2 l	5,80 €
Nahe, mild	0,75 l	21,00 €
Dornfelder Rotwein	0,20 l	5,90 €
halbtrocken/Nahe	0,75 l	21,50 €
Dornfelder Rotwein	0,20 l	5,90 €
trocken/Nahe	0,75 l	21,50 €
Frühburgunder	0,20 l	5,80 €
trocken/leicht/fruchtig	0,75 l	21,00 €
Primitivo/Merlot	0,20 l	8,50 €
Sizilien/trocken	0,75 l	29,50 €
Matilda Plains	0,20 l	8,50 €
Cabernet Sauvignon & Shiraz	0,75 l	29,50 €
Vigneti del Salento		
I Muri Negroamaro	0,75 l	21,00 €
Today's Special		
Appassimento	0,75 l	23,00 €

Getränkekarte

Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,30 l	2,50 €
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,40 l	3,50 €
Coca Cola Zero	0,20 l	2,00 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,25 l	2,00 €
Mineralwasser „Apollinaris“	0,75 l	5,50 €
Stilles Wasser „Fachinger“	0,25 l	2,00 €
Stilles Wasser „Gerolsteiner“	0,75 l	5,50 €
Apfelschorle	0,30 l	2,50 €
Schweppes (Lemon, Ginger, Tonic)	0,20 l	2,20 €
Apfel-, Orangensaft	0,20 l	2,20 €
Trauben-, Johannisbeerschorle	0,40 l	3,80 €
Bionade (Holunder, Orange-Ingwer)	0,33 l	2,80 €
Fassbrause (Zitrone)	0,33 l	2,80 €
Almdudler	0,35 l	3,80 €
Krombacher Pils vom Fass	0,25 l	2,20 €
Krombacher Pils vom Fass	0,40 l	3,60 €
Pott's Landbier vom Fass	0,30 l	2,60 €
Pott's Landbier vom Fass	0,40 l	3,60 €
Maisel's Hefeweizen „naturtrüb“	0,50 l	4,00 €
Erdinger Weißbier	0,50 l	4,00 €
Erdinger alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Krombacher Weizen alkoholfrei	0,50 l	4,00 €
Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Vita Malzbier alkoholfrei	0,33 l	2,80 €

Digestif und Kaffee

Grappa	2 cl	3,50 €
Lantenhammer Obstbrände	2 cl	4,00 €
Likör (Weinbergpfirsich, Weißbier)	2 cl	3,50 €
Cognac Remy Martin VSOP	2 cl	4,50 €
Baileys auf Eis	2 cl	2,50 €
Ramazotti auf Eis	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,20 €
Jubiläums-, Malteser Aquavit	2 cl	2,30 €
Linie Aquavit	2 cl	2,50 €
Weizen-Urkorn „Sasse“	2 cl	3,00 €
Fernet Branca, Menta	2 cl	2,00 €
Tasse Kaffee „Azul“		1,80 €
Kännchen Kaffee „Azul“		3,60 €
Espresso		2,00 €
doppelter Espresso		3,50 €
Cappuccino		2,50 €
Milchkaffee		2,50 €
Latte Macchiato		2,80 €
Kännchen Tee von KEO		3,50 €
Tasse Schokolade		2,50 €