
...Vorweg...

gratinierter Ziegenkäse

Feldsalat/Zwetschgen-Confit

13 €

Carpaccio vom Rind

Olivenöl/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan

14 €

kleiner Rapunzelsalat

Speck-Croutons/Wildschinken/Granatapfelkern

12 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl

7 €

Cappuccino Vom Hokkaido-Kürbis

Milchschaum/Garnele/Kürbiskrokant

9 €

Vegetarisch

Trüffel-Gnocchi

gerösteter Rosenkohl/Granatapfel/Parmesanschuam
gebratene Pilze/Blattsalate in Vinaigrette

22 €

...Empfehlung

Grünkohl „Oldenburger Art“

Kasseler/Speck/Kohlwurst

Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

21 €

Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule

Honig-Thymianjus/frische Pilze

Macairekartoffeln/glacierter Rosenkohl

29 €

Duett vom Wildhasen

rosa gebratener Rücken/gezupftes Ragout

Preiselbeersöße/Shiitake Pilze

Dauphinkartoffeln/glacierter Rosenkohl

32 €

Rehkeulenbraten

Preiselbeerjus/pochierte Birne/Pilze

Mandelbroccoli/Dauphinkartoffeln

30 €

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 20 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 22 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/
Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 27 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Kalbsjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 28 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 29 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 230 g 30 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g 35 €
Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g 45 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

(Rumpsteak und Filet stammt vom uruguayischer Kreuzung aus Black Angus und Hereford-Rind, freie Naturhaltung mit ausschließlicher Gras- und Weidefütterung)

Rib Eye (Entrecôte) ca. 300g 38 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

(Neuseeländische grain-fed Hereford-Rinder, ganzjährig auf großen Weiden gehalten)

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Ofenkartoffel mit Sour Creme
Rosmarinkartoffeln

Speckbohnen, Gemüse der Saison oder Ceasar-Salat

Extra:

Rotweinjus	2,80 €
Sc. Bernaise	3,00 €
Pfeffersoße	2,80 €
Röstzwiebeln	3,50 €

Fisch

Variation von Wildlachs und Zanderfilet

geschmorter Wirsing in Rahm
Macairekartoffeln 30 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke 15 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons 18 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta 20 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder
Zitronen-Sahne und ofenfrisches Baguette

kleiner gemischter Beilagensalat 4,90 €

„Krüstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller
18 €

Dessert

eine Kugel Eis (aktuelle Auswahl)	1,50 €
jede weitere Kugel Eis	1,50 €
mit Sahne extra	0,50 €
mit Likör (Eierlikör, Cassis)	1,50 €
mit Schokoladensoße	1,50 €
„Plocksaugust-Spezial“	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	5,00 €
hausgemachte „Herrencreme“	6,00 €
gebackene Zwetschgen im Bierteig	
Vanilleeis und Staubzucker	9,00 €
hausgemachter Kaiserschmarrn	
Rum-Rosinen/Preiselbeeren/Vanilleeis	9,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	
Rote Grütze/Cassis-Sorbet	9,00 €