

---

## *...Vorweg...*

---

### **Wildschweinschinken**

Feldsalat/Kartoffeldressing/Speckcroutons 11 €

### **Ziegenkäse**

gratiniert/Wildkräutersalat/Datteln im Speck 11 €

### **Carpaccio vom Rind**

Crème fraiche/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

### **geräucherte Entenbrust**

Selleriesalat/Apfel/Crumberry-Chutney/Walnusskrokant 13 €

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 5,5 €

### **geschäumtes Kartoffel-Fenchelsüppchen**

Garnele/Milchschaum 7 €

---

## *Vegetarisch*

---

### **Käsespätzle**

Bergkäse/Röstzwiebeln/Salatteller 15 €

### **Trüffel-Gnocchi**

frische Pilze/Rosenkohl/Parmesan/Salatteller 18 €

---

## ...Empfehlung

---

### **Grünkohl „Oldenburger Art“**

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

### **zart geschmortes Rehgulasch**

Preiselbeeren/gefüllte Birne  
Pilze/Spätzle/Apfel-Rotkohl 22 €

### **Wildschweinbraten von der Frischlingskeule**

Honig-Thymianjus/frische Pilze  
Macairekartoffeln/glacierter Rosenkohl 23 €

### **Ganze im Ofen gebratene Wild-Ente**

gefüllt mit Apfel/Zwiebel/Pflaume  
glacierte Apfelspalten/Rotkohl/Kartoffelklöße 25 €

### **geschmorte Kalbsbäckchen**

Jus/Zwiebelmarmelade  
Kartoffelklöße/Apfel-Rotkohl 24 €

---

## Hauptgerichte

---

### **„Rahmschnitzel“**

Champignons in Rahm/Bratkartoffeln o. Kroketten/Salat 16 €

### **Sauerbraten „Rheinische Art“**

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 17 €

### **„Filetpfanne“**

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

### **kross gebratene Maispouladenbrust**

Honig-Thymianjus/  
geschmorter Wirsing/Kürbis-Kartoffel-Stampf 22 €

### **rosa gebratener Rehrücken**

Sauerkirsch-Pfeffer-Jus, Shiitakepilze  
Broccoli/Dauphinkartoffeln 29 €

### **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.230g**

Grilltomate/Kräuterbutter/Bratkartoffeln/Speckbohnen 25 €

#### **Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca.210g**

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 €

---

## *Fisch*

---

### **Variation von Wildlachs- und Zanderfilet**

geschmorter Wirsing in Rahm/Macairekartoffeln 24 €

### **pochiertes Skreifilet**

Dijon-Senfschaum/geschmorte Zwiebeln  
Kartoffel-Stampf/Salatteller 25 €

---

## *Salat & Kleinigkeiten*

---

### **großer bunter Salatteller wahlweise mit**

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke 12 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons 14 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta 16 €

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

**kleiner gemischter Beilagensalat** 4,50 €

### **„Krüstchen“**

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller 13,50 €

### **norwegischer Räucherlachs**

Reibplätzchen/Crème fraiche 15,50 €