
...Vorweg...

gratinierter Ziegenkäse

Dattel im Speckmantel/Feige/Wildkräutersalat 12 €

Carpaccio vom Rind

Crème Fraich/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 13 €

kleiner Wintersalat

eingelegter Kürbis/Wildschweinschinken
Kürbiskrokant 11 €

Rinderkraftbrühe „Royal“

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 7 €

Kürbis-Kokos-Cappuccino

Garnele/Milchschaum 8 €

Vegetarisch

frische Kürbis-Gnocchi

frische Pilze/eingelegter Kürbis/Rahm/Salat 19 €

...Empfehlung

Grünkohl „Oldenburger Art“

Kasseler/Speck

geräucherte Kohlwurst

Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

19 €

kross gebratene Maispoulade

Honig-Thymianjus/geschmorter Wirsing

Kartoffel-Kürbis-Stampf

24 €

rosa gebratener Rehrücken

Sauerkirsch-Pfefferjus/Shiitakepilze

Dauphinkartoffeln/Mandelbroccoli

32 €

Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule

Thymianjus/frische Champignons

Macairekartoffeln/Apfel-Rotkohl

26 €

Gänse

knusprig gebratene Gänsekeule

Johannisbeersosse/Marzipan-Schmorapfel
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 26 €

im Ofen gebratene Gänsebrust

Backpflaumensoße/Marzipan-Schmorapfel
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 27 €

Unser Gänseschmaus

ab 2 Personen

Brust und Keule von der Hafermastgans
Johannisbeer- und Backpflaumensoße/Marzipan-Schmorapfel
glacierter Rosenkohl/Apfel-Rotkohl
hausgemachte Klöße, Dauphinkartoffeln 60 €

jede weitere Person 30 €

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 90 €

zuzüglich 9,00 € Beilagen pro Person

Hauptgerichte

„Rahmschnitzel“

Champignons in Rahm/Kroketten/Salat 18 €

Sauerbraten „Rheinische Art“

Rosinensoße/Semmelknödel/Salatteller 19 €

zart geschmorte Kalbsbäckchen

Rotweinjus/Zwiebelmarmelade
Kartoffelklöße/Broccoli 24 €

„Filetpfanne“

Medaillons vom Schwein und Rind/Sc. Bernaise/Champignons
Grilltomate/Gemüse/Bratkartoffeln 24 €

Zwiebelrostbraten

Rotweinjus/Röstzwiebel
Rosmarinkartoffeln/Speckbohnen 25 €

Steaks

Rumpsteak vom Angus-Rind ca. 240 g 28 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 210 g 30 €
Rinderfiletsteak vom Angus-Rind ca. 300 g 40 €
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 35 €
zwei Beilagen nach Wunsch inklusive

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

Beilagen zur Wahl:

Bratkartoffeln, Pommes frites, Kartoffelgratin oder Ofenkartoffel mit Sour Creme

Bohnen im Speckmantel, Gemüse der Saison oder gemischter Beilagensalat

Extra:

Rotweinjus	2,50 €
Sc. Bernaise	2,50 €
Barbecue Soße	2,50 €
Pfeffersoße	2,50 €
frische Champignons	2,50 €
Röstzwiebeln	2,50 €

Fisch

auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Kartoffel-Kürbis-Ragout/Baby-Mangold

Salatteller

26 €

Salat & Kleinigkeiten

großer bunter Salatteller wahlweise mit

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke

14 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons

16 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta

18 €

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

kleiner gemischter Beilagensalat

4,80 €

„Kröstchen“

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller

15,50 €

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 €
hausgemachte „Herrencreme“	6,00 €
gebackene Zwetschgen im Schlafrock Vanilleeis/Staubzucker	7,50 €
hausgemachter Kaiserschmarrn Preiselbeeren/Vanilleeis	8,00 €
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern frische Beeren/Cassis-Sorbet	9,00 €