

---

## *...Vorweg...*

---

### **gratinierter Ziegenkäse**

Feldsalat/Zwetschgen-Confit/gerösteter Speck 12 €

### **Carpaccio vom Rind**

Olivenöl/bunter Pfeffer/Ruccola/Parmesan 14 €

### **kleiner Rapunzelsalat**

marinierter Kürbis/Wildschweinschinken/Granatapfelkern 12 €

### **geräucherte Babarie-Entenbrust**

Sellerie/Apfel/Walnuss/Cranberry 14 €

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

Griesklößchen/Eierstich/Blumenkohl 7 €

### **Cappuccino Vom Hokkaido-Kürbis**

Milchschaum/Garnele/Kürbiskrokant 9 €

---

## *Vegetarisch*

---

### **frische Kürbis-Gnocchi**

eingelegerter Kürbis/Rahm  
gebratene Pilze/Blattsalate in Vinaigrette 22 €

---

## Gänse

---

### knusprig gebratene Gänsekeule

Johannisbeersauce/Marzipan-Schmorapfel  
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 35 €

### im Ofen gebratene Gänsebrust

Backpflaumensauce/Marzipan-Schmorapfel  
Apfel-Rotkohl/hausgemachte Semmelknödel 36 €

### Unser Gänseschmaus

ab 2 Personen

Brust und Keule von der Hafermastgans  
Johannisbeer- und Backpflaumensauce/Marzipan-Schmorapfel  
glacierter Rosenkohl/Apfel-Rotkohl  
hausgemachte Klöße, Dauphinkartoffeln 79 €

jede weitere Person 39 €

### 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 Backpflaumensauce  
Apfelrotkohl und Rosenkohl 125 €

zuzüglich 10 € Beilagen pro Person

---

## *...Empfehlung*

---

### **Grünkohl „Oldenburger Art“**

Kasseler/Speck/Kohlwurst

Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

21 €

### **Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule**

Honig-Thymianjus/frische Pilze

Macairekartoffeln/glacierter Rosenkohl

29 €

### **zart geschmorte Hasenkeule**

Preiselbeersoße/gefüllt Birne

Nussspätzle/glacierter Rosenkohl

29 €

### **Ganze im Ofen gebratene Wildente**

gefüllt mit Apfel/Zwiebel/Pflaume/Rosine

glacierte Apfelspalten/Rotkohl/Kartoffelklöße

31 €

---

## 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*

---

### **auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet**

geschmorter Wirsing in Rahm

Macairekartoffeln

28 €

---

## *Salat & Kleinigkeiten*

---

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

Thunfisch/Käse- und Schinkenstreifen/Tomate/Gurke

14 €

mit Hähnchenbruststreifen/Parmesan/Croutons

17 €

Antipasti/Gambaspieß/gebackener Feta

19 €

Zu allen Salaten reichen wir wahlweise Vinaigrette oder

Zitronen-Sahne und ofenfrisches Baguette

### **kleiner gemischter Beilagensalat**

4,80 €

### **„Kröstchen“**

Schweineschnitzel mit Spiegelei/Baguette/Salatteller

18 €

---

## *Dessert*

---

eine <b>Kugel Eis</b> ( 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 €
<b>„Plocksaugust-Spezial“</b>	
Kugel Eis zur Wahl, Schokoladenspiegel, Sahne, Schokostreusel und Eierlikör	5,00 €
hausgemachte <b>„Herrencreme“</b>	6,00 €
<b>gebackene Zwetschgen</b> im Bierteig	
Vanilleeis und Staubzucker	8,50 €
<b>hausgemachter Kaiserschmarrn</b>	
Rum-Rosinen/Preiselbeeren/Vanilleeis	8,50 €
<b>Schokoladenkuchen</b> mit flüssigem Kern	
frische Beeren/Cassis-Sorbet	9,00 €