

Saisonale Hauptgerichte

Rumpsteak vom American Beef

Grüne Pfeffer-Soße, Kartoffelgratin, Salat € 34,00

Hirschkalbkotelett

Cranberrysoße, Getrüffelter Rosenkohl, Kartoffelgratin € 32,00

VORSPEISEN

Zwei kleine Reibekuchen

Lachs und Tatar € 16,50

Variation von der Himmel un Ääd – Foie Gras und Blutwurst - € 18,50

Maronenrahmsüppchen – leicht getrüffelt - € 12,50

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust € 16,50

REIBEKUCHEN

4 Kleine Reibekuchen mit Salat

- Lachs, Tatar € 24,00

- nur Lachs € 23,00

- nur Tatar € 25,00

Ziegenkäse in der Kartoffelkruste

Mango-Chutney und gemischter Salat € 19,00

UNSERE KLASSIKER

Kalbsnierchen vom Tiroler Milchkalb Dijon-Senf-Soße, Kartoffelpüree und Salat	€ 24,00
Rheinischer Sauerbraten vom Ochsenbäckchen Kartoffelklöße und Apfelkompott	€ 25,00
Rinderroulade aus dem Roastbeef Kartoffel-Möhren-Gemüse	€ 25,00
Königsberger Klopse Wirsinggemüse und Kartoffeln	€ 17,50
Höhnburger – angebratenes Tatar – ca. 300 Gramm Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 26,00
Wiener Schnitzel oder Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken Pommes Frites und Salat	€ 26,00
Duroc-Schweinekotelett Senfsoße, Wirsing und Bratkartoffeln	€ 25,00

FISCH

Kabeljauloins mit Dijon-Senf-Soße Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree	€ 29,00
Ganze Seezunge, ca. 450 Gramm in Butter gebraten, mit Salat und Kartoffeln	€ 39,00
Halber Hummer „Aschenputtel“ Getrüffeltes Kartoffelpüree, Salat	€ 34,00

DESSERT

Crème Brûlée	€ 6,50
„Malheurchen“ mit Vanilleeis	€ 8,50
Warmes Apfelkühlein mit Vanilleeis	€ 8,50
Käseauswahl von Affineur Xavier David	€ 12,00

Frische Oldenburger Gänse:

Gänsemenü mit einer ¼ Gans für 2 Personen:

Paté von der Foie Gras

Brioche und Birne

Brust und Keule mit

Rotkohl

Klößen

Maronen

Rosenkohl

Apfelküchlein mit Vanilleeies

€ 38,00 pro Person

¼ Gans in 2 Gängen:

Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen

Gänsebrust mit Maronen und Rosenkohl

€ 39,00

€ 42,00 geteilt