



## Speisekarte zur Winter und Adventszeit 2021

Die Karte ist **gültig bis 10 Personen**, darüber hinaus ist eine Auswahl von je zwei Vorspeisen und Suppen sowie vier Hauptgängen zur Vor-Auswahl zusammen zu stellen, da sonst längere Wartezeiten nicht auszuschließen sind!!

### Vorspeisen & Suppen

Gebäckener Ziegenkäse auf einem Pumpernickel- Taler mit Pistazien-Krokant, Cranberry-Chutney und kleinem Wildkräutersalat- Bouquet  6,40 €

Gebratene Garnelen an einem italienisch marinierten Grünkohlsalat mit Trockentomatenstreifen, Oliven und Parmesanspäne, Gebäck 7,20 €

Graved Weihnachtslachs; mit Kardamom, Muskatblüte und Earl Grey- Tee gebeiztes Lachsfilet an einem Rotkraut- Salat und kleinem Reibekuchen 7,40 €

Petersilienwurzel- Cremesuppe  mit gebratenen Jakobsmuscheln und Kräuteröl 5,80 €

Maronencreme- Suppe mit Apfelsternen, glasierten Maronen und Selleriestroh   5,20 €

Nordsteimker Festtagssuppe mit Sternchen- Nudeln 4,50 €

### Vitales und Pasta

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen 9,60 €  
als kleine Portion 6,60 €

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind 10,20 €  
als kleine Portion 7,20 €

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen ofenfrische Minibrötchen, Knoblauchcreme und unser Balsamicodressing nach Hausrezept

Kürbis- Kokos- Curry mit Ananas und Cashew- Kernen an Basmatireis    9,80 €

Feine Tagliatelle in Hummerrahmsauce, Baby- Spinat, Kirschtomaten sowie gebratene arg. Rot- Garnelen 12,80 €

.....auch als vegetarische Variante möglich  10,20 €



### *Unsere Klassiker*

<i>Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensauce</i>	10,50 €
<i>Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln so viel Sie mögen</i>	15,40 €
<i>Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat</i>	12,90 €
<i>Gebratene Gänseleber mit geschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln sowie einem klassischem Kartoffelstampf</i>	10,20 €
<i>Lindenhopfpfännchen; kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute auf Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur</i>	16,90 €
<i>Unserer knuspriger Gänsebraten</i>	27,50 €
<i>gefüllt mit Apfelspalten und Maronen, dazu Petersilienkartoffel, Klöße, Apfel – Rotkohl sowie Sauce; soviel Sie mögen und vorweg eine Nordsteimker Festtagssuppe ( nur auf Vorbestellung oder nach Verfügbarkeit!)</i>	

### *... weitere feine Hauptgerichte*

<i>Weibliches Entenbrustfilet vom Südoldenburger Nobishof an glasierten Maronen und gebratenen Kürbisspalten, Granatapfelsauce sowie Zapfen- Kroketten</i>	16,40 €
<i>Hausgemachte Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt, geschwenktem Rosenkohl und Kartoffelrösti- Sternen</i>	15,40 €

### *Fisch*

<i>Gebratenes Lachsfilet mit einer Wirsinghaube gebacken an weißer Balsamico-Schalottensauce sowie geschwenkten Schupfnudeln</i>	15,20 €
--	---------

### *...vom argentinischem Angusrind*

<i>200 gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer- Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat</i>	20,50 €
--	---------



**Dessert** 

*Weihnachtliches Tiramisu im Weck- Glas mit Gewürzspekulatius und Mandarinenfilets an einer Kugel Eiskrem „gebrannte Mandel“ sowie marinierten Kirschen* 4,90 €

*Kleines frisch gebackenes Schokoladenküchlein mit einem schmelzenden Schokol Kern an einer Kugel hausgemachtes Quitten- Zimt- Eis und Grapefruit- Granatapfel- Salat* 5,60 €

*Vanillekipferl- Crème brûlée im Nöpfchen an einem Beeren- Kompott und einer Nocke Gewürz- Schokoladen- Mousse* 5,20 €

*..... und unsere wechselnde „Minidessertauswahl“ des Tages zu € 1,80 auf Anfrage bzw. Angebot durch unseren Service*



vegetarisches Gericht



veganes Gericht



glutenfreies Gericht



laktosefreies Gericht

*Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!!  
Zusatz- Inhaltsstoffe und Allergene erhalten Sie bei Bedarf von unserem Serviceteam in einer gesonderten Speisekarte*