



## Speisekarte ab dem 18.01.2022

### Vorspeisen & Suppen

- Crostinis gebacken mit gegrillten Apfelspalten und Walnuss sowie Schafskäse-Würfelchen* 5,70 €
- Rote Beete Carpaccio mit einem Apfel- Chilibressing und Feldsalat sowie gebackene Ziegenkäse- Pumpernickel- Talern* 6,40 €
- Chicorée- Salat- Herzen gebraten mit Orange und Jakobsmuscheln, Haselnuss- Pesto* 7,90 €
- Ochsenschwanz- Kraftbrühe mit feinen Gemüsewürfelchen und Kräuter- Flädle sowie separat, eine gebackenen Ochsenschwanz- Praline im Kräutermantel* 5,90 €
- Gelbe Linsen- Kokos- Curry- Suppe mit hausgemachten Hähnchen- Wan Tan Kissen* 5,60 €

### Vitales, Pasta & Meer

- Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen als kleine Variante* 9,60 €  
6,60 €
- Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind als kleine Variante* 10,20 €  
7,20 €
- Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Minibrötchen, der Salat ist mit unserem Balsamico-Hausdressing mariniert und eine Knoblauchcreme ist seitlich am Salat*
- Feine Tagliatelle in Grünkohl-Pesto mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Trockentomaten-Streifen, schwarzen Oliven und Rucola* 14,40 €
- Saiblings- Filet gebraten, an einem Rahm-Spitzkohl, Kartoffelplätzchen und einer körnigen Senfsauce* 14,80 €
- Gebäckene Forelle „Müllerin Art“ mit Mandelblättchen und Petersilie, gebutterte Petersilienkartoffeln und kleinem grünen Salat (die Haupt- Mittelgräte ist bereits schon entfernt!)* € 15,20

### Unsere Klassiker & Hauptgerichte

- Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln, Senf, Gewürzgurke und Remouladensauce* 10,80 €

<i>Hausgemachter Beefburger im Brioche-Bun mit Barbecue- und hausgemachter Burgersauce, Cheddar- Käse, gebackene Zwiebelringe, eingelegte Gurke, Salat, Tomate sowie gebackene Twister Frites mit Sour Creme Dip, auf Wunsch auch mit Jalapênos</i>	11,80 €
<i>Flammkuchen mit einer Basilikum- Creme, roten Zwiebeln und mediterranem Gemüse, Schafskäsewürfelchen sowie schwarze Oliven gebacken, Rucola</i>	9,80 €
<i>Asia-Wok Style; gebratene Streifen vom arg. Angusrind, geröstete Erdnüsse, Wokgemüse und Mie- Nudeln aus der Wokpfanne mit asiatischen Aromen</i>	13,90 €
<i>...auch als vegetarische Variante mit Räuchertofu</i>	12,40 €
<i>Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat</i>	13,40 €
<i>Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln „satt“ so viel Sie mögen....</i>	15,80 €
<i>Osso Bucco vom Nordsteimker Gallowayrind mit einer Gremolata, geschmortem Wurzelgemüse sowie gebratenen Polenta- Talern , kleiner Rucola- Salat</i>	15,80 €
<i>Geschnetzelttes von der Barbarie Entenbrust mit Maronen und Birnenspalten an geschwenkten Schupfnudeln mit Rosenkohl- Blättchen</i>	17,20 €
<i>Lindenhopfpfännchen; kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute auf Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur</i>	16,90 €
<b>...vom argentinischem Angusrind</b>	
<i>200 gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer- Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat</i>	21,50 €
<b>..darf es vielleicht noch etwas Süßes sein.....!?</b>	
<i>Minidessert- Auswahl nach Angebot des Tages</i>	1,80 €
<i>Ein Marillenknödel in süßer Bröselhülle und Puderzucker bestäubt an einem Duett von hausgemachtem Apfelkompott und Eiskreme von der Apfelquitte</i>	4,80 €
<i>..oder eine Kugel Eiskreme: Vanille, Schokolade, Double- Chocolate, Salted Caramel, Erdbeer, Straciatella und hausgemachtes Quitten- Zimt- Eis sowie veganes Schokoladen-Waldfrucht-Eis</i>	je Kugel 1,20 €

.....alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer!!!