

MENÜ

**Leberpaté von der Maispoularde und gebratene Wachtelbrust
mit Erbsen, karamellisierten Erdnüssen
und Gartenkresse**

2015er Grauburgunder „Reserve“
Weingut Philipp Kuhn / Pfalz



**Gebratener Island Rotbarsch
mit Rote Beete, frischem Meerrettich**

2015er Sauvignon Blanc
Weingut Herzog von Württemberg / Württemberg



**Knusprig gebratene Schwarzwurst
mit Kalbsjus, Blumenkohl und Schmorzwiebeln**

2015er Spätburgunder Rose „Reserve“
Weingut Aldinger / Württemberg



**Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit Entenglace, Petersilienwurzel, Sauerkirschen
und Laugenbrezel**

2013er Cuvée Concilium
Weinmanufaktur Untertürkheim / Württemberg



**Törtchen Schokolade und Zitrus
mit Ananas, Mandel und Rumrosineneis**

2005er Riesling Beerenauslese
Weingut Friedrich Becker

**5 Gang Menü Euro 78,90
ohne Schwarzwurst Euro 65,90
ohne Schwarzwurst und Rotbarsch Euro 52,90**

5 Gang Weinmenü Euro 35,90
ohne Rose Euro 28,90
ohne Sauvignon blanc und Rose Euro 21,90

VORSPEISE

*Kleiner Zupfsalat aus Bauerngärten
mit Kürbiskernen, Kernöl, Kresse und Sprossen*

Euro 7,90

*Knusprig gebratene Schwarzwurst
mit Kalbsjus, Blumenkohl und Schmorzwiebeln*

Euro 14,90

*Leberpaté von der Maispoularde und gebratene Wachtelbrust
mit Erbsen, karamellisierten Erdnüssen
und Gartenkresse*

Euro 14,90

ZWISCHENGANG

*Gebratener Island Rotbarsch
mit Rote Beete, frischem Meerrettich Kürbiskernen
Kürbiskrenöl und Gartenkresse*

Euro 15,90

*In Butter gebratenes Kalbsbries
mit Kalbsjus, Spinat und Frühlingslauch*

Euro 14,90

HAUPTGANG

*Zwiebelrostbraten vom Irischen Dry Aged Roastbeef
geschnitten wie gewachsen, mit Lembergerjus, Filderkraut
und handgeschabten Butterspätzle*

Euro 24,90

*Rosa gebratenes Iberico Schwein
Buschbohnen, Tomaten und Petersiliengraupen-risotto*

Euro 29,90

*48 Std. Sous vide gegartes Kalbs-Frikasse
mit Egerlingen, Wirsing
und geschmelztem Kartoffelkloß*

Euro 23,90

*Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust
mit Entenglace, Petersilienwurzel, Sauerkirschen
und Laugenbrezel*

Euro 26,90

*Gebratener Island-Kabeljau
mit Pommerysenf, Linsen, Blattpetersilie
und Kartoffelterrinen*

Euro 29,90

*Sehr geehrte Gäste,
unsere Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie auf Nachfrage in einer separaten Speisekarte bei
unserem Servicepersonal. Zusätzlich bitten wir Sie, uns Ihre Lebensmittelunverträglichkeit mitzuteilen.*

FÜR ZWEI PERSONEN

Ganze Oldenburger Bauernente in zwei Gängen serviert

*Knusprige Brust mit Entenglace,
mit Erbsen und geschmelztem Kartoffelknödel*

*Knusprige Keule
mit Wirsing und Pommerysenf*

pro Person Euro 34,90

SÜSSES

*Törtchen von Zartbitter-Schokolade und Zitrus
mit Ananas, Mandel und Rum-Rosineneis*

Euro 10,90

*Schwäbische Dampfnudel mit Vanillesauce,
Rhabarber und Sauerrahmeis*

Euro 10,90

*Zitronen-Orangensorbet
mit Absolut Wodka 2 cl*

Euro 7,90

*Karamellisiertes Apfelsorbet
mit „Aufricht“ Jonagoldbrand 2 cl*

Euro 10,90

*Hausgemachtes Vanilleeis
mit karamellisierten Kürbiskernen
und steirischem Kürbiskernöl*

Euro 4,90

Hausgemachte Sorbet/Rahmeis

pro Kugel Euro 2,30/2,50