

Unser Menü...immer wieder gern

3 Gang Menü 34,90 € / 4 Gang Menü 42,90 € / 5 Gang 49,00 €

Vorspeisen

3 Stück Fine d´Claire Austern aus der Normandie		10,50 €
Zitrone / Schalotten Vinaigrette	pro Stück	3,50 €

Rote Beete & Camembert		12,90 €
Rote Beete Salat / Trauben / getrüffeltes Camembert gebacken / Frisee		

Kartoffelsuppe Weinhof Voosen		6,90 €
Kartoffeln vom Bauern nebenan / Speck / Croutons / Lauch		

Hausgeräucherter Lachs und Kartoffelrösti		11,90 €
mild geräucherter Lachs / Kartoffelrösti / Honig-Dill – Senf Sauce		

Hauptsache ...immer wieder gern

Unsere Rinderroulade	1 Roulade	18,90 €
Rinderroulade mit klassischer Füllung,	2 Rouladen	23,90 €
Beilagen variieren nach saisonaler Verfügbarkeit		

Zanderfilet Alte Sauerkrautfabrik		19,90 €
Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet / Rahm Sauerkraut / Cognac Pfeffer Rahm		

Kalbsleber Berliner Art		18,90 €
gebratene Kalbsleber/ Kartoffelpüree/ Schmorzwiebeln/ karamellisierten Äpfel		
Kalbsjus		

Nieren so wie wir sie lieben		18,90 €
Kalbsnieren /Senfsauce / glasiertes Gemüse / Kartoffelpüree		

Dessert

Creme Brûlée von der Tahiti Vanille		7,90 €
mit frischen oder eingelegten Obst je nach Jahreszeit		

Unser Apfel Crumbel frisch aus dem Ofen		8,90 €
Äpfel / Marzipan / Mandeln / Vanilleeis		

Weitere Hauptgänge

Wiener Schnitzel		21,00 €
Kalbsschnitzel / unsere selbst gemachten Pommes / Zitrone / Kapern und Sardellen		
Gurkensalat / Preiselbeeren		

Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art		21,90 €
Kartoffelrösti / Kalb / Champignons / Rahm / Kräuter		

Menü ...Mal was Anderes unser Herbstmenü

Menü in 3 Gang 39,00 € / 4 Gang 49,00 € / 5 Gang 59,00 €

-
- **Jakobsmuschel & Butternusskürbis**
Jakobsmuscheln /Butternusskürbis / Kürbiskerne / Kürbiskernöl 16,90 €

Avocado & Lachs
Avocado/ Lachs roh & geräuchert / Limette / Kräuter 15,90 €
 - **Kalb & Trüffel**
Pikantes Kalbstatar / Trüffelcreme / Wachtelei / Rotwein Kaviar/ Rosenkohl 16,90 €

Lachs & Geflügel
Bei 42°c pochierter Lachs / Geflügelbutter / Haselnüsse / Spinat 14,90 €
 - **Spaghetti & Krustentiere** 18,90 €
Hausgemachte Spaghetti / Krustentier Sud /Eismeergarnelen / Tomate / Schnittlauch

 - **Kabeljau** 25,90 €
Kabeljaufilet / Basilikum Spinat / Geflügel Butter Sauce / Eismeergarnelen

Hirschkalbsgulasch 26,90 €
Hirschgulasch / Trauben / Rotkohl / Kartoffelkloß / Kräutersaitlinge

Frische Oldenburger Gänsebrust 34,90 €
Gänsebrust / Rotkohl / Maronen / Bratapfel / Kartoffelkloß
Im Menü + 10,00 €
 - **Käse** 9,90 €
Auswahl verschiedener Käsesorten / hausgemachte Weißwein Gelee / Unser Schwarzbrot

Coeur au Chocolat 9,90 €
Gebackene Schokocanaché / marinierte Beeren / Vanille Eis

Oder...

Ein Gefühl der Kindheit kommt zurück...

Nach Hause kommen, an den Tisch setzen und gespannt auf das Essen warten...

Jeder Tag fordert neue Entscheidungen von uns... Eine davon nehmen wir Ihnen gerne ab.

Kommen Sie nach Haus und lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich von uns verwöhnen & überraschen.

Unsere Überraschungsmenüs

3 Gang 39,00€, 4 Gang 49,00 €, 5 Gang 59,00 €

Ohne Weinbegleitung

Begleitende Weine berechnen wir nach verbrauch

Oder pro Gang 0,1l 7,50 €

Unsere Jahrgangs Sardinen

Jahrgangs Ölsardinen sind eine Delikatesse und werden nur in limitierter Anzahl produziert. Mild im Geschmack und leicht mit Fleur de Sel abgeschmeckt, sind einer Dose ca. 5 ausgesuchte Sardinen in bestem Olivenöl eingelegt. Sie sind saftig, von zarter Konsistenz und können im Ganzen gegessen werden. In jedem Jahr der Lagerung werden diese Sardinen besser, da die Hochzeit zwischen Olivenöl und Sardine sich nur langsam anbahnt, sich dann aber eine unvergleichbar harmonische Beziehung entwickelt.

Wir servieren unsere Sardinen mit geröstetem Baguette, Zitrone und Tomatensalat

2008	16,90 €	2012	16,90 €	2016	16,90 €
2009	16,90 €	2013	19,90 €		
2010	23,90 €	2014	17,90 €		
2011	16,90 €	2015	16,90 €		

Unsere Feuerkekse

BBQ Creme Fraîche / BBQ Sauce/ Hackfleisch / Bacon / Zwiebeln ***	12,90 €
Garnele Krustentier Creme Fraîche / Wildfanggarnelen / Tomaten / Frühlauch ***	16,90 €
Ziegenkäse und Feige Creme Fraîche / Ziegenkäse / Walnüsse / Feigen / Äpfel / Feigensenf ***	14,90 €
Geräucherter Lachs & Avocado Creme Fraîche / Mozzarella/ geräucherter Lachs / Avocado / rote Zwiebeln / Trüffel	15,90 €
Duett von Feuerkekse Variation vom Flammkuchen, suchen Sie sich zwei Variationen aus der aktuellen Karte aus.	16,90 €

Grünzeug

Cesar Salat Salatherzen / Cesar Dressing / krosser Speck / Croutons /Parmesan	8,90 €
Rucola Salat mit Zitronenvinaigrette Rucola / Zitronenvinaigrette / getrocknete Tomaten / Parmesan	8,90 €
Wahlweise mit: Hähnchenbrust / in Calvados Flambierte Kalbsleber mit flambierten Wildfang Gambas	15,90 € pro Stück 3,50 €

Hart aber Weizen

Unsere hausgemachten Nudeln

Unser Herbstrisotto Risottoreis / Geflügelfond / Parmesan / Rucola / getrocknete Tomaten ***	12,90 €
Spaghetti & Krustentiere Hausgemachte Spaghetti / Krustentier Sud /Eismeergarnelen / Tomate / Schnittlauch	16,90 €