

Degustationsmenü



Dreierlei von der Oldenburger Ente

Quinoa / Apfel / Perlzwiebel

Hummerschaumsuppe

Ravioli / Staudensellerie

Hausgemachtes Sorbet

Rosé Schaumwein mit Flaschengärung

Medaillon vom Rinderfilet

Zwiebel-Senf-Kruste / Karottenpüree / Zuckerschoten / Kartoffelkrapfen

Maronen-Kugel

Apfel-Joghurt-Eis / gebrannte Mandel / Sahne

5-Gang Menü € 89,00

4-Gang Menü (ohne Suppe) € 78,00

Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an € 32,00

...unsere besondere Empfehlung:

2023 "325 n. n." Weißwein Cuvée – trocken 0,1l € 6,50

(Weißburgunder / Chardonnay) 0,25l € 10,80

Kelter Rotenberg, Collegium Wirtenberg

2022 "325 n. n." Rotwein Cuvée – trocken 0,1l € 6,50

(Merlot / Spätburgunder) 0,25l € 10,80

Kelter Rotenberg, Collegium Wirtenberg

Vorspeisen



kl. Portion

Vorspeisensalat		
Croûtons / geröstete Nüsse	€ 7,80	€ 6,20
Crème brûlée von der Erbse		
Jakobsmuschel / Ingwer / Haselnuss	€ 18,00	
Feldsalat		
Lauwarmes Kartoffeldressing		
Speckkrusteln / Croûtons	€ 18,00	
Dreierlei von der Oldenburger Ente		
Quinoa / Apfel / Perlzwiebel	€ 19,00	
Ricotta Törtchen		
Estragon-Basilikum-Gelee / Granatapfel / Baumkuchen	€ 19,50	

Suppen

Rinderkraftbrühe		
Gemüse / Schnittlauch / Morchelstrudel	€ 12,00	
Kürbiscremesuppe		
Hokkaido Kürbis / Kürbiskernöl / geröstete Kerne	€ 9,50	
Hummerschaumsuppe		
Ravioli / Staudensellerie	€ 17,50	

Vegetarisch & Vegan



kl. Portion

Möhrenrisotto Curry / Tomate / Rucola	€ 25,00	€ 21,50
Hirse-Gemüse-Bratlinge (vegan) Rote-Beete / Humus / Wurzelgemüse	€ 28,00	€ 24,00

Fisch

kl. Portion

Forelle „Müllerin“ Zitronenbutter / Petersilienkartoffeln	€ 28,00	
Variation von Edelfischen Blattspinat / Basmatireis / Pinienkerne / Hummersoße	€ 38,00	€ 34,00

Fleisch

...und unsere Klassiker



kl. Portion

Kalbsleber „Berliner Art“ Kartoffelpüree / Apfel / Zwiebel / Zuckerschote	€ 34,00	€ 30,00
Maispouardenbrust Kichererbsen-Curry / Wurzelgemüse	€ 36,00	
Rinderfilet „Stroganoff“ Rote-Beete / Essiggurken Champions / hausgemachte Tagliatelle	€ 42,00	€ 38,00
Braten vom heimischen Reh Rotkohl / Pilze / Preiselbeerbirne / Serviettenknödel	€ 36,00	€ 32,00
Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln / Gemüsebouquet	€ 31,50	€ 28,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle / Gemüsebouquet	€ 28,50	€ 25,50
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 28,00	€ 24,00

Dessert-Kreationen



Maronen-Kugel Apfel-Joghurt-Eis / gebrannte Mandel / Sahne	€ 15,00
Tonkabohnen-Crème brûlée Hippen / Mandarinen-Sorbet	€ 12,00
Café Gourmand Espresso / Kaffee-Variation	€ 15,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss	
Eine große Kugel Eis	€ 3,00
Portion Sahne	€ 1,60
Gemischter Eisbecher	€ 6,00
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet (Fragen sie unser Servicepersonal nach den tages-aktuellen Sorten)	€ 4,00

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio“ (Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)	€ 3,50
„Naschkatze“ (2 Kugeln Eis mit Smarties & Gummibärchen)	€ 5,00