

## VORSPEISEN „MEDITERRAHNSDORF“

### **KÜRBIS – KOKOSCREMESUPPE** VEGAN

MIT KÜRBISKERNÖL & KARAMELLISIERTEN KÜRBISKERNEN

€ 10

### **ROTE & GELBE BETE CARPACCIO** VEGETARISCH

MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENFRISCHKÄSE, WALNÜSSEN, RUCOLA & HIMBEER-DRESSING

€ 14

### **TATAR VOM BLACK ANGUS RIND 80G**

MARINIERTES UND KLEIN GESCHNITTENES RINDFLEISCH VOM BLACK ANGUS RIND „JACK'S CREEK“

SCHALOTTEN, KAPERNCREME, SCHNITTBLAUCH, CORNICHONS  
GERÖSTETES CIABATTA UND EIGELB VOM WACHTELI (ROH)

€ 18

ALS HAUPTGANG:  
MIT 160G TATAR  
€32

## SALATVARIATION

„KNACKIG & FRISCH“

### **WILDKRÄUTERSALAT**

VERSCHIEDENE KRÄUTER MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN  
ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB), PARMIGIANO REGGIANO

€ 12

ALS BEILAGEN SALAT:  
€7

HAUSGEMACHTE DRESSINGS ZUR WAHL:  
**HIMBEER-DRESSING** | **DUNKLES BALSAMICO-DRESSING** | **ESSIG & ÖL**

VEGAN

VEGAN

### TOPPINGS FÜR DEN SALAT

WAHLWEISE MIT:

GEBRATENEN WEISSEN UND BRAUNEN BUCHENPILZEN  
+ € 6

GEBRATENEM ZANDERFILET  
+ € 9

KARAMELLISIERTEM ZIEGENFRISCHKÄSE  
+ € 7

## PASTA

„FRISCH & HAUSGEMACHT“

### „ARRABIATA“

SCHMALE BANDNUDELN MIT KNOBLAUCH, PEPPERONCINI UND TOMATENSAUCE  
€ 13

AUCH VEGAN MÖGLICH

### „CARNE CON PARMIGIANO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT RINDERSTREIFEN „JACK'S CREEK“ (BLACK ANGUS, AUSTRALIEN)  
ZWEIERLEI CHERRYTOMATEN (ROT/GELB), RUCOLA, PARMIGIANO REGGIANO & PARMESANSAUCE  
€ 18

### „MANZO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT RINDERSTREIFEN „JACK'S CREEK“ (BLACK ANGUS, AUSTRALIEN)  
WEISSE UND BRAUNE BUCHENPILZE, TRÜFFELPESTO, JUS, RAUKE  
UND GEHOBELTEM PARMESAN  
€ 18

### „POLPETTE DI TONNO“

SCHMALE BANDNUDELN MIT THUNFISCHBÄLLCHEN VOM „ROten THUNFISCH“  
TAGGIASCA-OLIVEN, KAPER-NONPAREILLES, PETERSILIE, KNOBLAUCH UND TOMATENSAUCE  
€ 20

## FLAMMKUCHEN

„KNUSPRIG & HERZHAFT BELEGT“

### Elsässer Art

MIT SPECK, ZWIEBELN & FRISCHEM FRÜHLINGSLAUCH  
€ 14

### Flammkuchen des Tages VEGETARISCH

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL NACH DER HEUTIGEN KREATION.  
€ 13

## UNSERE PERSÖNLICHE WEINEMPFEHLUNG:

### „Boeuf Noir“

AUS DEM HAUSE LERGENMÜLLER IN DER PFALZ  
CABERNET SAUVIGNON X CABERNET FRANC  
DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN; TROCKEN 14,5 % VOL.

BOEUF NOIR IST EINE HOMMAGE AN DAS, WAS FLEISCH UND WEIN IM BESTEN MOMENT VERBINDET:  
„TIEFE, STRUKTUR UND ECHTER CHARAKTER.“

EIN KRÄFTIGER ROTWEIN AUS DER PFALZ UND DER IDEALE BEGLEITER  
FÜR DIE OLDENBURGER ENTE ODER EIN SCHÖNES STÜCK FLEISCH.

0,2L € 9,70 | 0,75L € 36,00

Gerne können Sie auch unsere Allergiker-Karte bekommen. Fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

## HAUPTGERICHTE

„KULINARISCHE KLAISIKER UND SAISONALE SPEZIALITÄTEN“

### **STEAK $\&$ FRIES „JACK' S CREEK“**

VOM HÜFTSTEAK „JACK'S CREEK“ (200G, BLACK ANGUS, AUSTRALIEN)  
HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER UND POMMES FRITES MIT TRÜFFELMAYONNAISE  
€ 28

### **WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“**

VOM MILCHKALBSRÜCKEN MIT ZITRONE, PREISELBEEREN UND  
HAUSGEMACHTEM LAUWARMEN KARTOFFEL – GURKENSALAT  
€ 28

### **BRUST $\&$ KEULE VON DER OLDENBURGER ENTE**

MIT ORANGENJUS, APFELROTKOHL, GRÜNKOHL UND KARTOFFELKLÖSSE  
€ 29

### **KROSS GEBRATENES ZANDERFILET**

MIT HAUSGEMACHTEM BIRNEN-SPITZKOHL, WILDEM BROKKOLI, SAFRAN-SAUCE  
UND GEBACKENEN KARTOFFEL-PARMESANKRAPFEN  
€ 28

### **OMAS RINDERROU LADE**

GEFÜLLT MIT ZWIEBELN, GEWÜRZGURKEN  $\&$  SENF  
DAZU APFELROTKOHL, KARTOFFELPÜREE  $\&$  EINE KRÄFTIGE SAUCE  
€ 24

### **VEGANE CURRYWURST**

MIT HAUSGEMACHTER SAUCE, POMMES FRITES  $\&$  EINEM KLEINEN BEILAGEN SALAT „DRESSING NACH WAHL“  
€ 13

## DESSERT

### **„DER SÜSSE ABSCHLUSS“**

**CREME BRÛLÉE VON DER TAHITI VANILLESCHOTE**  
DAZU EIN BROMBEERSORBET  $\&$  MARINIERTE ORANGENFILETS  
€ 11

### **ZIMT TIRAMISU**

DAZU APFELKOMPOTT  $\&$  HAUSGEMACHTES BRATAPFELEIS  
€ 10

FRAGEN SIE AUCH GERNE:  
NACH UNSERER EISKARTE