

## Aperitif

			€
Winzersekt	trocken	0,15l	4.70
Prosecco	extra trocken	0,15l	4.90
Champagner	trocken	0,10l	8.00
Kir	Cassis mit Wein	0,15l	5.00
Kir Royal	Cassis mit Sekt	0,15l	5.50
Kir Peach	Pfirsichlikör mit Sekt	0,15l	5.50
Kir Dom	Benediktiner mit Sekt	0,15l	5.50
Kir Framboise	Himbeersirup mit Sekt	0,15l	5.50
Kir Holunder	Holunderblüte mit Sekt	0,15l	5.50
Kir Limette *	Limettensirup mit Sekt	0,15l	5.50
Lillet Wild Berry		0,15l	5.50
Martini	bianco,trocken,rot,d'oro	5cl	4.20
Sherry	trocken,medium,cream	5cl	4.00
Portwein	rot	5cl	4.20
Campari *	Soda, Orange,Bitter Lemon*	4cl	5.00
Pernod	Cola oder Wasser	4cl	5.00
Ricard	Cola oder Wasser	4cl	5.00
Cynar	Artischockenbitter	4cl	3.90
Aperol Sprizz *		0,20l	5.50
Hugo		0,20l	5.50
Martini- Cocktail		5cl	6.00
Manhattan- Cocktail		5cl	7.50

## Alkoholfrei

Softcocktail *		0,20l	4.50
Monin-Orange *		0,20l	4.80
Holunderblüten-Pfirsich-Tonic*		0,20l	5.00
Holunderbeer-Ale		0,20l	5.00

Enthaltene Zusatz und Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingelesen werden

## Heißgetränke

	€
Tasse Kaffee	2.20
Espresso	2.20
Doppelter Espresso	4.20
Espresso Macchiato	2.40
Doppelter Espresso Macchiato	4.60
Cappuccino	2.80
Latte Macchiato	3.60
Milchkaffee	3.60
Kaffee Amaretto mit Sahne	4.20
Irish Coffee	5.50
Heiße Schokolade mit Sahne	2.70
Glas Tee---- Darjeeling, grüner, Roibusch, Pfefferminz, Kamille, Früchte	2.20

## Kaffee spezial

Espresso coretto mit Grappa	5.50
Macchiato Baileys	5.70
Macchiato Frangelico	5.70
<u>Ohne Alkohol</u>	
Macchiato Karamel	4.20
Macchiato Haselnuss	4.20
Macchiato Vanille	4.20

---- alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein----

---

Enthaltene Zusatz und Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingesehen werden

<u>Nachspeisen</u>	<u>€</u>
Eis und Heiß- Vanille- Eiscreme mit heißen Kirschen	5.80
Coup Danmark -Vanille-Eiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensauce	5.80
Creme brûlée	7.50
Mousse au chocolat	8.00
Apfelcrêpe `Calvados` mit Vanilleeis am Tisch flambiert	9.00
Cassissorbet mit Prosecco	5.00
oder mit Wodka	6.00
Dessertvariation `Rauchfang` lassen Sie sich überraschen	11.00
Verschiedene Käsesorten mit Brot	11.00

Enthaltene Zusatz,-und Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingesehen werden

## Suppen

€

Creemesuppe von frischen Pfifferlingen	6.50
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	5.90
Rahmsuppe von der Petersilienwurzel	6.50

## Vorspeisen

€

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons	8.90
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	14.50
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone Rucola und gehobeltem Parmesan	13.50
Thunfischcarpaccio mit Seealgensalat und Wachtelei	14.50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken	7.90

Enthaltene Zusatz-, Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingelesen werden

## Unsere Empfehlung

€

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste mit Rosmarinjus, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin	29.50
Flugentenbrust `rosa gebraten` mit Cassisesauce bunte Sommergemüse und Kartoffelgratin	24.00
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Salat	21.80
Geschnetzelte Rinderfiletspitzen `Stroganoff` Rote Bete, Gewürzgurke und Pfifferlinge Selbstgemachte Semmelknödel und Salat	22.50

## Pastagerichte

Spaghetti in Pesto mit Tomate und Flusskrebse	16.50
Hausgemachte Ricottaravioli (vegetarisch) mit frischen Pfifferlingen in Rahm	16.50

Enthaltene Zusatz-, Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingelesen werden

## Unsere Steaks

€

Zu allen Steaks servieren wir einen Blattsalat in Balsamicodressing, Kräuterbutter, bitte wählen Sie zwischen Bratkartoffeln oder einer Backkartoffel mit Kräuterquark

Oldenhöfener Steakteller, dreierlei Steaks von Pute, Schwein und Rind mit geschmolzenen Zwiebeln und Rauchspeck	18.50
Rib-Eye Steak ca. 250g ,leichte Fettmaserung, dadurch sehr saftig	26.00
Rumpsteak ca.250g_	22.00
Pfeffer - Rumpsteak ca. 250g mit Whisky flambiert	24.00
Australisches Rumpsteak vom Black Angus ca.350g	28.80
T-Bone_Steak ca.700g mit Knochen	26.50
Rinderfiletsteak ca.250g	29.50
Pfefferfiletsteak ca..250g mit Whisky flambiert	31.50

Enthaltene Zusatz-,Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste eingelesen werden

## Unser 5-Gang-Menü

Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen

---

Zanderfilet auf Kräuter-Kartoffelpüree

Rote Paprikasauce

---

Cassissorbet

---

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste

mit Rosmarinjus Wirsing in Rahm

Kartoffelgratin

---

Zur Wahl

Crème brûlée

57.00€

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

59.00€

## Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten Kräuter-Kartoffelpüree, rote Paprikasauce und frischem Salat	22.50
Lachstranche auf Rahmsauerkraut mit Hetzweiger Kartoffeln	22.50
Nordsee-Seezunge `Müllerin- Art` gebraten zerlassene Butter , Salzkartoffeln und Saisonsalat	36.00
Gebratene Scampi mit Kräutern in der Pfanne serviert, Backkartoffel mit Kräuterquark und frischem Salat	24.50

Enthaltene Zusatz-, Farbstoffe und Allergene können in einer separaten Liste  
eingelesen werden