

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

Unser 5-Gang-Menü

Bunter Salat in Balsamicodressing
mit Flusskrebse

Creemesuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit Kürbiskernöl

Passionsfruchtsorbet

Hirschrückenfilet mit Wacholderrahm
Samthauben, Rosenkohlpüree
Kartoffelgratin

Zur Wahl

Creme brûlée und Mousse au chocolat

56.00€

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

58.00€

Das Menü servieren wir nur tischweise

Suppen

€

Creemesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbiskernöl	6.90
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	6.20
Kartoffel-Rahmsuppe mit Flusskrebsschwänze	6.90

Vorspeisen

€

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons	9.50
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	14.90
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone Rucola und gehobeltem Parmesan	13.90
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken	7.90
Pilzragout mit hausgemachtem Semmelknödel	12.50
Gebratene Jacobsmuscheln mit Mangosalat und Limetten-Ingwermayonnaise	17.50

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	19.50
Rib-Eye Steak ca. 250g , leichte Fettmaserung, dadurch sehr saftig	26.90
Rumpsteak ca.250g_	23.90
Pfeffer - Rumpsteak ca. 250g mit Whisky flambiert	25.90
Australisches Rumpsteak vom Black Angus ca.350g	29.80
Rinderfiletsteak ca.250g	29.90
Pfefferfiletsteak ca..250g mit Whisky flambiert	31.90

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

Unsere Empfehlung

€

Brust und Keule von der Ente (ohne Knochen) Balsamico-Kirschsauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin	24.80
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Salat	21.80
Fasanenbrust auf Champagnerkraut mit Holunderbeersauce und Kartoffelpüree	22.80
Medaillons vom Wildschweinrücken mit Apfelspalten, Preiselbeeren, Calvadossauce Rahmwirsing und Kartoffelrösti	21.00
Hirschrückenfilet mit Wacholderrahm, Samthauben Rosenkohlpüree und Kartoffelgratin	29.50
Geschmorte Damwildkeule in Morchelrahm gefüllte Williams-Birne, Rotkohl und Kroketten	19.50
Geschnetzeltes vom Rinderfilet mit Pilzen in Rahm, selbstgemachter Semmelknödel und Apfelrotkohl	21.50
<u>Vegetarisch</u> Gemüsecrêpe mit Pilzen aus biologischem Anbau	14.50

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

Fischgerichte

€

Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit frischem Salat	24.50
Gebratene Scampi mit Kräutern in der Pfanne serviert, dazu eine Backkartoffel mit Kräuterquark und Salate der Saison	24.50
Nordsee-Seezunge `Müllerin Art` gebraten zerlassene Butter, Salzkartoffeln und frische Salate	38.00
Tagliatelle mit Flusskrebsschwänzen in Kräuterrahmsauce	15.50

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

Nachspeisen

€

Eis und Heiß- vanille- Eiscreme mit heißen Kirschen	6.30
Coup Danmark -vanille-Eiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensauce	6.30
Creme brûlée	7.90
Mousse au chocolat	8.50
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco oder mit Wodka	5.00 6.00
Apfelcrêpe `Calvados` mit vanille- Eiscreme am Tisch flambiert	9.00
Dessertvariation `Rauchfang` lassen Sie sich überraschen	11.90
Käseauswahl mit Brot	11.90

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

Heißgetränke

€

Tasse Kaffee	2.40
Espresso	2.40
Doppelter Espresso	4.60
Espresso Macchiato	2.60
Doppelter Espresso Macchiato	4.80
Cappuccino	2.90
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 eingelesen werden