

## 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

Hummercremesuppe

Scampispiß

-----

Pappardelle mit Thunfisch

-----

Passionsfruchtsorbet

-----

Lammrückenfilet unter der Kräuterkeruste

Rosmarinjus, Rahmwirsing

Kartoffelgratin

-----

Zur Wahl

Crème brûlée und Mousse au chocolat

59.00€

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

61.00€

Das Menü servieren wir nur tischweise

## Suppen

€

Hummercremesuppe mit Scampispiß	9.50
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	6.50
Rahmsuppe von Sellerie mit Trüffelöl	7.20

## Vorspeisen

€

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit gerösteten Kürbiskernen und Croutons	9.80
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	15.30
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone Rucola und gehobeltem Parmesan	13.90
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken	7.90
Gebratene Gänseleber auf Belugalinsen Cashewkerne	13.50

## 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	28.50
Rumpsteak ca.250g_	25.40
Pfeffer - Rumpsteak ca. 250g mit Whisky flambiert	27.40
Australisches Rumpsteak vom Black Angus ca.350g	31.00
Rinderfiletsteak ca.250g	32.50
Pfefferfiletsteak ca..250g mit Whisky flambiert	34.50

## 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
Geschmorte Damwildhaxe mit Rotkohl handgeschabte Spätzle und Birnenchutney	21.50
Rehschnitzel , Preiselbeersauce Speckrosenkohl und Pommes Williams	22.50
Kotelett vom Iberico-Schwein ,gebratener Grünkohl Senfbutter und Bratkartoffeln	24.50
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste Rosmarinjus,Rahmwirsing , Kartoffelgratin	31.50

## Vegetarisch

Gemüsecrêpe mit Belugalinsen	14.50
------------------------------	-------

## Fischgerichte €

Skrei-Filet auf Grünkohl, Senfsauce Rote-Bete-Kartoffelpüree	24.50
Gebratene Scampi mit Kräutern in der Pfanne serviert, dazu eine Backkartoffel mit Kräuterquark und Salate der Saison	25.50
Nordsee-Seezunge `Müllerin Art` gebraten zerlassene Butter, Salzkartoffeln und frische Salate	39.00
Pappardelle asiatisch mit gebratenem Thunfisch	22.50

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 5.00  
oder mit Wodka 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

## 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-----