

## 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

Crèmesuppe von roter Paprika mit  
Scampispiß

-----

Loup de mer auf Gemüserisotto

-----

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

€

Creemesuppe von roter Paprika mit Scampispiß	8.50
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
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce und Reibekuchen	14.50

## 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
desgleichen als 180g Steak	24.50
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 Rinderbäckchen in eigener Sauce  
Saisongemüse und Kräuter-Kartoffelpüree 19.50

Pappardelle mit gebratenen Rinderfiletspitzen  
Cherrytomaten Parmesansauce 18.50

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste  
Rosmarinjus, Rahmwirsing , Kartoffelgratin 31.50

## vegetarisch

Gemüsecrêpe mit Belugalinsen 14.50

## Fischgerichte €

Loup de mer gebraten Gemüserisotto  
und Salate in Balsamicodressing 24.50

Gebratene Scampí 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

Spaghettí mit Knoblauch in Olivenöl  
und gebratenen Scampís 17.50

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-----