

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

Gebeizter Lachs im Crêpemantel
mit Kräuterschmand

Cremesuppe von Bärlauch

Passionsfruchtsorbet

Entenbrust `rosa gebraten`
Orangensauce, Rahmwirsing
Kartoffelgratin

Zur Wahl

Rhabarberkompott mit Quarkmousse

55.00€

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

57.00€

Das Menü servieren wir nur tischweise

Suppen

€

Rahmsuppe von Bärlauch	7.20
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	6.50
Crèmesuppe von frischem Spargel	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
Gebeizter Lachs im Crêpemantel mit Kräuterschmand	13,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit frischen Früchten in Orangenrahm	12.80

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
Pfeffer-Filetsteak ca. 250g mit Whisky flambiert	34.50

Unsere Empfehlung

€

Entenbrust `rosa gebraten

Orangensauce, 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

Lammhufsteak unter der Kräuterkruste

Rosmarinjus, Rahmwirsing, Kartoffelgratin

22.50

Fischgerichte

€

Steinbeißerfilet gebraten, bunte Frühlingsgemüse

Bärlauchrisotto

24.50

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern in der

Pfanne serviert, dazu eine Backkartoffel mit

Kräuterquark und frische Salate

25.50

Nordsee-Seezunge `Müllerin Art` gebraten

zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat

39.00

Hausgemachte Lachsravioli mit grünem

und weißem Spargel

16.50

Spargelsaison 2019

1 Pfund frischer Stangenspargel
mit Kartoffeln aus neuer Ernte ,Sauce Hollandaise
oder zerlassene Butter 19.50

Beilagen

Rührei	4.50
Katenschinken	7.00
Kalbsschnitzel	8.50
Riesengarnelen	15.00
Rumpsteak	12.50
Rinderfilet	18.00
Steinbeißerfilet	12.50

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

Rhabarberkompott mit Quarkmousse 8.80

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-----