

## Aperitif

			€
Winzersekt	trocken	0,15l	5.00
Prosecco	extra trocken	0,15l	5.00
Champagner	trocken	0,10l	8.00
Kir	Cassis mit Wein	0,15l	5.50
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	6.00
Martini	bianco,trocken,rot,	5cl	4.20
Sherry	trocken,medium,cream	5cl	4.00
Portwein	rot	5cl	4.20
Campari *	Orange,Bitter Lemon*	4cl	5.50
Pernod	Cola oder Wasser	4cl	6.50
Ricard	Cola oder Wasser	4cl	6.50
Cynar	Artischockenbitter	4cl	4.00
Aperol Sprizz *		0,20l	6.50
Hugo		0,20l	6.50
Martini- Cocktail		5cl	7.50
Manhattan- Cocktail		5cl	7.50

## Alkoholfrei

Softcocktail *		0,20l	4.80
Monin-Orange *		0,20l	5.00
Holunderblüten-Pfirsich-Tonic*		0,20l	5.50
Holunderbeer-Ale		0,20l	5.50

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

## Unser 5-Gang-Menü

Sommersalat in Himbeerdressing  
geröstete Kürbiskerne Croutons

-----

Spaghetti Garnelen Tomaten und Pesto

-----

Zitronen-Basilikum-Sorbet

-----

Kalbsfilet gebratene Pfifferlinge  
Kohlrabi  
Kartoffelpüree

-----

Zur Wahl

Zwetschgenkompott Topfenknödel

57.00€

oder

Verschiedene Käsesorten mit Brot

59.00€

Das Menü servieren wir nur tischweise

<u>Suppen</u>	<u>€</u>
Rahmsuppe von Kohlrabi	6.90
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	6.50
Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen	7.20

<u>Vorspeisen</u>	<u>€</u>
Bunte Blattsalate in Himbeerdressing geröstete Kürbiskerne Croutons	9.80
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	15.30
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone Rucola und gehobelem Parmesan	13.90
Halbes Dutzend Weinbergschnecken in Kräuterbutter gebacken	7.90
Thunfischcarpaccio Mango-Chili-Dressing	14.30
Frische Salate in Balsamicodressing gebratene Pfifferlinge	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
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste Rosmarinjus, Rahmwirsing, Kartoffelgratin	31.50
Kalbsfilet gebratene Pfifferlinge Kohlrabi Kartoffelpüree	32.50
Hausgemachte Ricottaravioli in Pfifferlingsrahmsauce (vegetarisch)	16.50
Pfifferlinge als Beilage	6.50

## Fischgerichte

Thunfischsteak Gemüse im Reisblatt  
Wasabisauce und Basmatireis 24.50

Lachsfilet auf der Haut gebraten  
geschmorte Dillgurken Feta- Kartoffelstampf  
22.50

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern  
in der Pfanne serviert, dazu eine Backkartoffel  
mit Kräuterquark und frische Salate 25.50

Nordsee-Seezunge `Müllerin Art`  
zerlassene Butter, Salzkartoffeln und  
Salat der Saison 39.00

Spaghetti Garnelen Tomaten und Pesto  
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
Zitronen-Basilikum -Sorbet mit Prosecco oder mit Wodka	5.00 6.00
Zetschgenkompott Topfenknödel	8.50
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-----