



Herzlich Willkommen

Familiär und stilvoll wollen wir Ihnen einen unvergesslichen Abend beschereu.
Freuen Sie sich auf Köstlichkeiten unserer Küche.

... am Ende der Welt!

Doch zu Ende ist die Welt hier noch lange nicht.

*Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen sind separat aufgeführt.
Sprechen Sie uns gerne an.*

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
<u>Alkoholfrei</u>			
Saftcocktail		0,20l	4.80
Monin-Orange		0,20l	5.00
Holunderblüten-Pfirsich-Tonic		0,20l	5.50
Holunderbeer-Ale		0,20l	5.50

Suppen

Hummercremesuppe mit Garnelenspieß	9.80
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	6.80
Cremsuppe von Sellerie mit Pilzsalsa	7.20

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing geröstete Kürbiskerne Croutons	9.80
Burrata mit Tomate und Pesto	13.50
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	15.30
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	14.50
Halbes Dutzend Weinbergschnecken In Kräuterbutter gebacken	8.30
Lachstatar mit Kräuter-Pancake Avocado-Joghurt	14.90

Unser 5-Gang-Menü

Lachstatar mit Kräuter-Pancake
und Avocado-Joghurt

Getrüffelte Spaghetti
mit Garnele

Cassis-Sorbet

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste
Rosmarinjus , Rahmwirsing und Kartoffelgratin

Mit Dessert zur Auswahl:

Mousse au chocolat

Menu Preis: 59.00

oder

Verschiedene Käsesorten
mit Brot

Menu Preis: 62.00

Das Menü servieren wir nur tischweise.

Unsere Steaks

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter , bitte wählen Sie zwischen Bratkartoffeln, Backkartoffel mit Kräuterquark oder Süßkartoffel-Pommes frites
Saisongemüse oder Salat in Balsamicodressing

Oldenhöfener Steakteller dreierlei Steaks von Pute, Schwein und Rind mit geschmolzenen Zwiebeln und Rauchspeck	21.00
Rib-Eye Steak ca. 250g, leichte Fettmaserung, dadurch sehr saftig	29.50
Rumpsteak ca. 250g	26.50
Pfeffer – Rumpsteak ca. 250g, mit Whisky flambiert	28.50
Australisches Rumpsteak vom Black Angus ca. 350g	32.00
Rinderfiletsteak ca. 250g	34.50
Rinderfiletsteak ca. 180g	26.50
Pfeffer-Filetsteak ca. 250g, mit Whisky flambiert	36.50

Unsere Empfehlung

Brust und Keule von der Ente Balsamico Kirschsauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin	24.80
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Salat	21.80
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste, Rosmarinjus Rahmwirsing und Kartoffelgratin	31.50
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce bunte Gemüse und Kartoffelpüree	19.50
Getrüffelte Spaghetti mit Rinderfiletspitzen und gebackener Rauke	21.50

Vegetarisch

Gemüsewrap mit Avocado-Joghurt	16.50
--------------------------------	-------

Fischgerichte

Hamburger Pannfisch mit Senfsauce Bratkartoffeln und Salate der Saison	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	39.50
Skreifilet mit Belugalinsen Meerrettichsauce und Süßkartoffelpüree	24.00

Nachspeisen

Eis und Heiß- Vanille- Eiscreme mit heißen Kirschen	6.30
Coup Danmark -Vanille-Eiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensauce	6.30
Crème brûlée	7.90
Mousse au chocolat	8.50
Cassis- Sorbet mit Prosecco oder mit Wodka	5.00 6.00
Apfelcrêpe ‚Calvados‘ mit Vanilleeis, 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	2.20
Darjeeling, grüner, Roibusch, Pfefferminz, Kamille, Früchte	

Kaffee spezial

Espresso coretto mit Grappa	5.50
Macchiato Baileys	5.70
Macchiato Frangelico	5.70

Ohne Alkohol

Macchiato Karamel	4.20
Macchiato Haselnuss	4.20
Macchiato Vanille	4.20

alle Kaffeespezialitäten auch ohne Koffein