

Suppen

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	7.50
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	7.20

Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing geröstete Kürbiskerne Croutons	9.80
Vitello tonnato	14.50
Garnelen mit Frühlingszwiebeln in Knoblauchbutter gebraten	16.30
Carpaccio vom Rind in Olivenöl mit Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	15.50
Vorspeisenteller `Rauchfang`	18.50
Pfifferlinge in Rahm mit Speck und Zwiebeln, selbstgemachter Semmelknödel	14.80

Unsere Empfehlung

Brust und Keule von der Ente Balsamico Kirschsauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin	25.80
Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und frischem Salat	23.80
Königsberger Klopse vom Reh auf meine Art , Pfifferlinge in Rahm Kräuter-Kartoffelpüree , Rote Bete uns Salat	19.80
Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste, Rosmarinjus grüne Bohnen und Kartoffelgratin	31.50

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	23.00
Rib-Eye Steak ca. 250g, leichte Fettmaserung, dadurch sehr saftig	31.50
Rumpsteak ca. 250g	28.50
Pfeffer – Rumpsteak ca. 250g, mit Whisky flambiert	30.50
Rinderfiletsteak ca. 250g	36.50
Rinderfiletsteak ca. 180g	28.50
Pfeffer-Filetsteak ca. 250g, mit Whisky flambiert	38.50

Fischgerichte

Steinbeißerfilet auf Pfifferlingsrisotto mit Salat der Saison	23.50
Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern in der Pfanne serviert, dazu eine Backkartoffel mit Kräuterquark und frische Salate	27.00
Nordsee-Seezunge ‚Müllerin Art‘ zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat der Saison	42.00
Linguine in Olivenöl mit Knoblauch, Tomaten und gebratenem Garnelen	19.50
Duett von Kabeljau und Lachs mit Wasabi- Kartoffelpüree rote Paprikasauce bunte Sommergemüse	23.50

Vegetarisch

Sommergemüse im Crêpemantel mit Kräutersauce	13.50
--	-------

Nachspeisen

Eis und Heiß- Vanille- Eiscreme mit heißen Kirschen	6.90
Coup Danmark -Vanille-Eiscreme mit Sahne und heißer Schokoladensauce	6.90
Crème brûlée	8.50
Dessertvariation ‚Rauchfang‘ lassen Sie sich überraschen	13.00
Heidelbeercrêpe mit Vanilleeiscreme	8.50
Passionsfruchtsorbet mit Prosecco	6.00
mit Wodka	6.50