

## Suppen

Cremesuppe von Rotkohl mit Meerrettich und geräucherter Forelle	8.20
Oldenhöfener Hochzeitssuppe	7.30

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing	9.80
geröstete Kürbiskerne Croutons	
Vitello tonnato vom Duroc-Schwein	13.80
Garnelen mit Frühlingszwiebeln	16.30
in Knoblauchbutter gebraten	
Carpaccio vom Rind in Olivenöl	15.50
mit Zitrone, Rucola und gehobeltem Parmesan	
Vorspeisenteller `Rauchfang`	18.50

## Unsere Empfehlung

Brust und Keule von der Ente	25.80
Balsamico Kirschsauce, Wirsing in Rahm und Kartoffelgratin	
Schnitzel vom Duroc-Schwein `Wiener Art`	21.80
mit Bratkartoffeln und frischem Salat	
Wildschweintrüben `flämische Art` Apfel und Preiselbeeren	22.80
Calvadosauce, Rotkohl und Krokette	
Zweierlei vom Hirsch, geschmorte Bäckchen und gebratenen Rücken	29.80
Cassissauce Rosenkohl und Knöpfle	

## 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	23.00
dreierlei Steaks von Pute, Schwein und Rind mit geschmolzenen Zwiebeln und Rauchspeck	
Rib-Eye Steak	31.50
ca. 250g, leichte Fettmaserung, dadurch sehr saftig	
Rumpsteak	28.50
ca. 250g	
Pfeffer – Rumpsteak	30.50
ca. 250g, mit Whisky flambiert	
Rinderfiletsteak	36.50
ca. 250g	
Rinderfiletsteak	28.50
ca. 180g	
Pfeffer-Filetsteak	38.50
ca. 250g, mit Whisky flambiert	

## *Fischgerichte*

Hamburger Pannfisch , Dijon-Senfsauce, Bratkartoffeln 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
Thunfischsteak mit Wasabi- Kartoffelpüree Wokgemüse	24.50

## *Vegetarisch*

Herbstgemüse im Crêpemantel Kräutersauce und Kürbispüree	14.50
--	-------

## *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
Apfelcrêpe `Calvados` am Tisch flambiert mit Vanilleeiscreme	8.50
Cassissorbet mit Prosecco	6.00
mit Wodka	6.50

<b>Gans to go</b> auf Vorbestellung ab 4 Personen mit Gänsejus	pro Person
Rotkohl und Mirabellenklöße	25.00
<b>Ente to go</b> auf Vorbestellung ab 2 Personen	25.00

**Gerne auch zu Weihnachten**