UNSERE EMPFEHLUNG

HALBE OLDENBURGER LANDENTE

WÄHLE DEINEN FAVORITEN

KLASSISCH

Apfelrotkohl, Kartoffelknödel und Orangensauce

I1,G,D,E

29.90

MODERN

mit Teriyaki Sauce lackiert an Süßkartoffelpüree mit
gebackenem Kartoffelkrapfen gefüllt mit Pflaume und Speck
dazu Orangesauce verfeinert mit Ingwer
und Kürbis-Apfelchutney

2,3,A,I1,E,G,M

30.90

Signature **DRINK**

Lillet blanc | Blue Curacao | Zitronenlimonade
frische Minze & Zitronenscheibe

7.90

SKIWASSER

Himbeersirup | Zitronensaft | Mineralwasser
Zitronenscheibe

0.4 | 4.90

ESPRESSO MARTINI

Kahlúa Kaffeelikör | Espresso | Vodka | Zuckersirup

9.90

VORSPEISEN

BREZEL
mit Obazda und Salzbutter
D,I1
4.90

2 WEIßWÜRSTE
mit süßem Senf
7,L
6.90

3 BRUSCHETTA
frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Knoblauch und Olivenöl mariniert
auf knusprig, lockerem Ciabatta und Balsamico
5,D,I1
9.90
WAHLWEISE DAZU

Mozzarella +2.00

ROTE BETE-CARPACCIO
in Feigen-Orangenvinaigrette, mit Walnüssen und karamellisiertem Ziegenkäse
K3
12.90

HIRTENKÄSE AUS DEM OFEN
mit Kräuter-Öl, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven
dazu geröstetes Ciabatta und Babysalat in Balsamico-Vinaigrette
6,D,G,I1,L
11.90

VITELLO TONNATO
zart gegartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Fenchelcreme,
Kapern und Rucola
A,B,D,G,L
14.90

GEBACKENE CAMEMBERT-SPITZEN
mit Preiselbeeren und einem kleinen Salat in Orangen-Vinaigrette
A,D,I1,L
10.90

VORSPEISEN

ANTIPASTI TELLER
gegrilltes und eingelegtes Gemüse
Paprika, Zucchini, Champignons, Aubergine, Wurzeln, Artischocken, Oliven
dazu Aioli und geröstetes Brot
A,G,I1,L
15.90

WAHLWEISE DAZU

Mozzarella mit Zitronen-Öl +5.50 / Serrano Schinken +5.90
gehobelter Grana Padano +1.90

TATAR VOM SIMMENTALER OCHSEN
Beef-Tatar mit eingelegten Zwiebeln und Salzgurken, Pommery-Senf,
gepoppten Kapern, einem Spritzer Cognac, dazu geröstetes Brot und Wachtel-Ei
A,I1,L,G,B
15.90

CARPACCIO CLASSICO
rohes hauchdünn geschnittenes Rindfleisch vom heimischen Rind
mit Olivenöl, Grana Padano, Zitrone und Balsamico-Kaviar
2,D,G,L
14.90

BAYRISCHER KÄSE-WURST-SALAT
Fleischwurst, Käse, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Brezel und Obazda
D,L,G,3
10.90

GEGRILLTE KÜRBIS SPALTEN
lauwarme gegrillte Kürbisspalten mit cremiger Burrata, Ahornsirup,
Wildkräutersalat, gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen
und Kernöl aus der Steiermark
D,G,L
12.90

HAUSGEBEIZTER LACHS
hausgebeizter Lachs á la Campari-Orange auf Kartoffelrösti mit
Wildkräutersalat, Himbeer-Vinaigrette und Kürbis-Apfel-Chutney
B,D,L,G
12.90

SEELENWÄRMER

TOSKANISCHE TOMATENSUPPE
mit Mozzarella, Basilikum und Olivenöl
D,E
6.90

WALDPILZ-CREMESUPPE
verfeinert mit Trüffelöl und Kräuter-Croûtons
D,I,E
7.90

KÜRBIS-INGWER-SUPPE
VEGAN
vom Hokkaido Kürbis mit Kokos- und Mandelmilch
getoppt mit Kürbiskernöl
E,K1
8.90

GRÜNZEUG

GEMISCHTER BERGGARTEN SALAT
gezupfte Blattsalate mit allerlei gesunden Sachen
(Gurke, Radieschen, Karotte, Tomate, Paprika)
mit Balsamico-Dressing und Brotcrunch
G,I1,L
7.90 | 9.90

CAESAR SALAD
Romanasalat mit geröstetem Speck, Grana Padano,
Croûtons, Anchovis & Kapernäpfeln
2,3,A,B,D,I1,L
9.90 | 12.90

WAHLWEISE DAZU
Hähnchenbruststreifen in Kräuteröl gebraten 7,I1
+6.90
gratinierter Ziegenkäse D
+5.90
Mozzarella mit Zitronen-Öl D
+5.90

AUS STALL UND WIESE

HAUSGEMACHTE FRIKADELLE
mit gemischtem Hackfleisch dazu Kartoffelpüree, Rahmkarotten,
Röstzwiebeln und Braunbiersauce
A,D,E,G,I1,L,M
19.90

SCHWEINSHAXE
mindestens 800g Rohgewicht, 20 Stunden Sous-Vide gegart und schwimmend
ausgeknuspert, mit Apfel-Honig-Sauerkraut, Kartoffelpüree und Braunbiersauce
2,8,3,D,G,E,M
23.90

WIENER SCHNITZEL
platt geklopftes Kalbsfleisch in Semmelbröseln paniert und in Butterschmalz
ausgebacken, mit Zitronen gepoppten Kapern dazu Pommes und Gurkensalat
A,I1,L
29.90

KNUSPRIGES WIENER BACKHÄHNCHEN
in Panko gebackene Hähnchenteile mit Süßkartoffelpüree, Joghurt-Zitronencrème,
Kräutersalat mit Petersilie, Minze und Granatapfelkernen
D,A,I1
23.90

GESCHMORTE RINDERROULADE
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gewürzgurke
in Schmorsauce, dazu Kartoffelstampf und Rotkohl
2,3,8,D,E,G,L
26.90

CORDON BLEU
vom Landschwein, gefüllt mit geräucherten Schinken und Obazda,
an Bratkartoffeln und Rahmmöhren
2,3,A,D,E,I1
25.90

KALBSLEBER
gebratene Kalbsleber auf Kartoffelpüree mit gebratenen Zwiebeln,
Kürbis-Apfel-Chutney und Rotweinsauce
D,I1,L,G,E
24.90

AUS STALL UND WIESE

STEAK & FRIES
rosa gegartes Steak aus der Hüfte vom Weide Rind
mit gebratenen Champignons, Pommes Frites und Pfeffersauce
A,D,E,G,M,I1
32.90
Kräuterbutter +1.00

SCHWEINEFILET
Schweinefilet im Speckmantel an gebratenem Rosenkohl mit Speck
dazu Kartoffelrösti und Rotweinsauce
2,3,D,E,G,M,I1
24.90

HIRSCHRAGOUT
in Glühweinsauce gebunden mit Honigkuchen
dazu gebratener Rosenkohl mit Speck, Kartoffelknödel und Preiselbeeren
2,3,G,E,I1,D
26.90

GRÜNKOHL
mit Kochwurst, Bremer Pinkel und Kassler Nacken
2,3,L,I4
WAHLWEISE DAZU
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln
23.90

24 H BEEF
zart geschmortes Schaufelstück vom Freiland-Rind, in kräftiger Rotweinsauce mit
getrüffeltem Kartoffelpüree, wildem Brokkoli, gegrillten Möhren und Babymais
D,E,G,I1,M
29.90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN
handgeklopft und schwimmend ausgebacken dazu Pommes mit Ketchup und Mayo
A,D,E,I1
19.90

WAHLWEISE DAZU
Rahmmöhren +3.90 | Kleiner Gurkensalat +2.50
Champignons in Rahm +4.50 | 2 Spiegeleier +2.90
gebratene Champignons mit Zwiebeln +4.90 | Pfeffersauce +1.90

AUS SEE UND MEER

LACHSFILET AUS DEM BUCHENRAUCH
auf Rote Bete-Apfel-Gemüse mit Ofenkürbis, Zitronenrahmsauce
und gerösteten Kürbis- und Sonnenblumenkernen
B,D,E
25.90

FISCHVARIATION
von Lachs, Zander und Seelachsfilet
auf Balsamicolinsengemüse mit Kartoffelrösti und Senfsauce
B,D,G,E,L,I1
26.90

FISH & CHIPS
in Bierteig gebackenes Seelachfilet mit Gurkensalat,
Pommes und hausgemachter Remouladensauce
A,B,I1,L
20.90

TAGLIATELLE SALMONE
Lachs Cubes in Zitronenrahmsauce mit frischen Bandnudeln,
Babyspinat und Cherrytomaten
A,B,D,E,I1
22.90

VEGI & PASTA

KAS-SPATZEN
Eierspätzle mit reichlich Käse, Röstzwiebeln und Frühlingslauch
dazu servieren wir einen kleinen Salat
A,D,I1,G,L
18.90

RIGATONI PUMPKIN
VEGAN
Rigatoni geschwenkt in Kürbiscreme mit Ingwer
dazu Babyspinat, Ofenkürbis und Rote Bete
I1,K1,E
19.90
WAHLWEISE DAZU
Ziegenkäsecrumble +2.90

PASTA ARRABIATA
VEGAN OHNE GRANA PADANO
frische Pasta in würziger Tomatensauce mit Knoblauch, Chili, Paprika, frischen und getrockneten Tomaten, Oliven, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano
6,E,I1
17.90
WAHLWEISE DAZU
Garnelen +7.90 | Mozzarella +5.50 | Hähnchenstreifen +6.90

STEINPILZRAVIOLI
in Trüffel-Pilz-Rahmsauce mit Wald- und Wiesen Pilzen,
Cherrytomaten und Frühlauch
I1,E,A,D
22.90
WAHLWEISE DAZU
Rinderstreifen +6.90

VEGAN GEBACKENER BBQ BLUMENKOHL
in würzigem Bierteig auf Süßkartoffelpüree
mit Teriyaki Sauce, Sesam, Frühlauch, Granatapfelkernen und Wildkräuter-Topping
I1,M,G,L
20.90

BRIZZA & PINSA

Die **BRIZZA** vereint zwei Klassiker zu etwas Neuem!
Den herzhaften Genuss einer Pizza und den unverwechselbaren Geschmack einer frischen Brezel. Ihr bauchiger Laugenteigrand wird goldbraun gebacken, bleibt innen herrlich weich und macht jeden Bissen zum Genuss.

BRIZZA WEIßWURST
Schmand | körniger Senf | Weißwurst
gepickelte rote Zwiebeln | Obatzda
2,3,D,I1,G
17.90

BRIZZA CAMEMBERT
Schmand | Camembert | Birne
Preiselbeeren | Walnüsse
D,7,I1,K3
16.90

BRIZZA LACHS
Schmand | Lachswürfel | Apfel-Kürbis-Chutney
Kirschtomaten | schwarzer Pfeffer
G,D,I1
17.90

Mehr Genuss, weniger Schwere
Der spezielle Teig aus Weizen-, Soja- und Reismehl sorgt für die unverwechselbar leichte Art unserer **PINSA**.

ZICKEN PINSA
Schmand | Ziegenkäse | Apfel-Kürbis-Chutney
Walnüsse | Babyspinat
1,D,K3,G
17.90

PINSA SERRANO
Schmand | Rucola | Mozzarella | Serrano-Schinken | Cherrytomaten
D,I1,2,3
17.90

PINSA MILANO SALAMI
Salami | Tomatensugo | Mozzarella | Paprika | Rucola | Oliven
1,2,3,I1,D
17.90

DESSERT

TIRAMISU CLASSICO IM GLAS
luftig geschichtete Mascarponecreme mit in Espresso & Amaretto (nicht zu wenig)
getränktem Löffelbiskuit und Amarettini-Eis
9,A,D,I1
9.90

KAISERSCHMARRN
mit Staubzucker, Mandeln und Rosinen (oder ohne!)
in Butter gebacken, mit Apfelmus und Vanille-Eis serviert
5,A,D,I1,K1
12.50

MOUSSE AU CHOCOLAT
luftige Mousse von Bitterschokolade
im Weckglas serviert
A,D
5.90
Noch besser …!
getoppt mit unserem hausgemachten Eierlikör
+1.50

SCHOKOKUCHEN
halb flüßiger Schokokuchen mit Eierlikörcreme, Salty-Karamell-Eis
und Schoko-Bananen-Crumble
A,I1,D,K
9.90

CRÈME BRÛLÉE
mit Mango Sorbet
A,D
7.90

1 XXL KUGEL VANILLEEIS
A,D
5.90
mit Schokosauce
D,K1,A,I1
6.90
mit Erdbeer-Püree und weißer Schokolade
D,K1,A,I1
7.90

1 mit Farbstoff(en)
2 mit Konservierungsstoff(en)
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker(n)
5 mit Schwefeldioxid
6 mit Schwärzungsmittel
7 mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß
9 koffeinhaltig
10 chininhaltig
11 gewachst
12 mit Taurin
13 Enthält Phenylalaninquellen
14 mit Süßungsmittel

A mit Ei
B mit Fisch
C mit Krebstieren
D mit Milch
E mit Sellerie
F mit Sesam
G mit Schwefeldioxid und Sulfite
H mit Erdnüssen
I mit Glutenhaltiges Getreide
- I1 Weizen
- I2 Roggen
- I3 Gerste
- I4 Hafer
- I5 Dinkel

J mit Lupine
K mit Schalenfrüchten
- K1 Mandel
- K2 Haselnuss
- K3 Walnuss
- K4 Cashewnuss
- K5 Pecannuss
- K6 Paranuss
- K7 Pistazie
- K8 Macadamianuss

L mit Senf
M mit Sojabohnen
N mit Weichtieren

ERLÄUTERUNG ZUR KENNZEICHNUNG DER ZUSATZSTOFFE UND DER 14 HAUPTALLERGENE

Alle unsere Produkte können Spuren von Weizenglutenen enthalten, da wir ein mehlverarbeitender Betrieb sind und Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden können

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive des Services und der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.