Vorspeisen

“Vitello Tonnato” vom Roastbeef	€ 13,50
Antipastiauswahl mit Aioli und Baguette	€ 14,50
Norweger Räucherlachs mit Kartoffelrösti dazu Kräutercreme und Salatbouquert	€ 14,00

Suppen

Hühnersuppe mit Einlage	€ 6,00
Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange	€ 9,00

Vegetarisch

Gebackene Gemüsetaler mit Paprikasauce dazu Zapfenkroketten und Salatteller der Saison	€ 18,50

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Bei Fragen sprechen sie uns gerne an.



Hauptgerichte

Argentinisches Rumpsteak mit “Café de Paris Sauce” dazu gebackene Kartoffelscheiben und mediterranes Grillgemüse	€ 28,50
Wildschweinragout mit Waldpilzen, dazu Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Apfelkompott	€ 25,50
Hausgemachte Rinderroulade, dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	€ 26,50
Oldenburger Grünkohl mit Pinkel, Kochmettwurst, Bratwurst, Kasselernacken und geröstete Nusskartoffeln	€ 22,50
Hähnchenschnitzel auf hausgemachter Currysauce mit Früchten, dazu Basmatireis und Salatteller der Saison	€ 21,50

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Bei Fragen sprechen sie uns gerne an.



Gerichte aus dem Pfännchen

Pfännchen “Schweizer Art”

Schweinemedaillons mit Preiselbeeren und Käse gratiniert,
dazu Zapfenkroketten und Salatteller der Saison € 24,50

“Balkanpfännchen”

Gebratenes Hähnchenbrustfilet in Balkansauce
dazu Kartoffelrösti und Salatteller der Saison € 21,50

“Enchiladas”

Weizentortillas gefüllt mit angeschwitztem
Hähnchenfleisch, Paprika und Zwiebeln in einer
Tomatenpaprikacremesauce, Crème fraîche und
Cheddarkäse gratiniert, dazu Reis und Salatteller der Saison € 21,50

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Bei Fragen sprechen sie uns gerne an.



Fisch

Norwegisches Lachsfilet auf Kartoffelgnocchis in Pestosauce, dazu Salatteller Saison	€ 24,50
“Fischermannsragout” Seeteufel und Riesengarnelen, Greenshells in Krustentiercremesauce, dazu Reis und Salatteller der Saison	€ 24,50
Tagliatelle mit Riesengarnelen in Kräuterknoblauchsauce und Salatteller der Saison	€ 21,50

Desserts

Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 6,50
Vanilleeis mit heißen Zimtpflaumen	€ 7,50
Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce und Vanilleeis	€ 9,50

Unsere Gerichte können Spuren von Allergenen enthalten.
Bei Fragen sprechen sie uns gerne an.

