

Speisekarte

-Alle Preise in EURO-

Kleine Portion/ Große Portion

Vorspeisen:

| | |
|---|------------|
| Caesar's salad | 9,00/13,00 |
| Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel, eingelegter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing | 24,00 |
| Ochsenchwanz-Kroketten mit Feldsalat, Blumenkohl-Remoulade und eingelegten Zwiebeln in Rotwein-Vinaigrette | 20,00 |

Suppen:

| | |
|---|------------|
| Consommé mit Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“ und Gemüse | 9,00/14,00 |
| Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette - auf Wunsch mit calabresischer Fenchel-Salami | 9,00/14,00 |

Zwischengerichte:

| | |
|---|------------------|
| Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit Wildgarnelen, getrockneten Tomaten, Sardellen-Bröseln und Zitrone (vegetarisch möglich) | 26,00/veg. 21,00 |
| Bete-Risotto mit Radicchio Tardivo, Fontina, Oliven und kandierter Grapefruit – auf Wunsch mit Scheiben von der hausgeräucherten Entenbrust | 26,00/veg. 21,00 |

Hauptgerichte:

| | |
|--|-------------|
| Gebratenes Seeteufelfilet mit Grünem Gemüse und kleiner Pasta im Muschelsud mit Safrancreme | 31,00/39,00 |
| ½ Oldenburger Freilandente kross gebraten klassisch: mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Calvados-Maronen | 38,00 |
| Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm, frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette | 31,00/39,00 |
| Vegan: Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse, Blumenkohl, Broccoli, gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln | 19,00/26,00 |

Käseteller

| | |
|--|-------------|
| Frischkäse, Asche-Pyramide und Saint Maure von der „Ziegerei“ Asendorf & Comté, Mimolette und Brie de Meaux; dazu Ciabatta, Grissini, Oliven und Senffrüchte | 12,00/16,00 |
|--|-------------|

Desserts:

| | |
|---|-------|
| Crème-Brûlée | 9,00 |
| Christstollenparfait mit Glühwein-Butter-Eiscreme, Rumtopf-Früchte-Kompott und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade | 15,00 |
| Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse | 14,00 |

Wenn Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden: unsere Gerichte können Allergene wie Sellerie, Nüsse etc. enthalten – bitte sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter an, vielen Dank

Menüs

MENÜ 1

Kräftige Consommé mit Schweizer Quark-Gnocchi „Pizzoccheri“, Gemüse und Rehfilets

*

½ Oldenburger Freilandente kross gebraten

klassisch: mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und Calvados-Maronen

*

Christstollenparfait mit Glühwein-Butter-Eiscreme, Rumtopf-Früchte-Kompott
und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade

50,00

Menü 2

Ochsenschwanz-Kroketten mit Feldsalat, Blumenkohl-Remoulade
und eingelegten Zwiebeln in Rotwein-Vinaigrette

*

Calamata-Pasta in Broccoli-Creme mit Wildgarnelen, getrockneten Tomaten,
Sardellen-Bröseln und Zitrone

*

Rosa gebratene Keule vom Oterser Reh mit „Preiselbeer-Birne“, Kohlrabi in Wacholderrahm,
frittiertem Grünkohl und Risotto-Käsekrokette

*

Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse

Als 3-Gang 59,00/als 4-Gang 76,00

Menü 3 vegetarisch

Radicchio-Tardivo mit Oliven-Toast-Raviolo, Ofen-Orangen, Rotem Zwiebel-Gel,
eingelegter Senfsaat, pochiertem Ei und Fourme d'Ambert-Dressing

*

Rote-Bete-Parmesan-Süppchen mit Meerrettichcreme und Mimolette

*

Broccoli-Gnocchi mit einer pikanten Creme von Ofengemüse,
Blumenkohl, Broccoli, gebratenem Römersalat und Pinien-Bröseln

*

Bratapfel-Eiscreme mit zartem Millefeuille von Apfel und Vanillemousse

Als 3 Gang 50,00 / Als 4 Gang 65,00

-Alle Preise in EURO inkl. Brot, Olivenöl, Gewürz, Gebäck zum Kaffee und Mwst.-

Optionen für Ihren nächsten Besuch

In keinem Lokal weit und breit stehen die unten aufgelisteten Edelprodukte permanent auf der Speisekarte - der Grund: es gibt hier keine kontinuierliche Nachfrage nach diesen hochpreisigen Lebensmitteln – gerade bei den empfindlichen Meeresfrüchten kann das schnell zu Qualitätsverlusten führen.

Unser Restaurant ist ja auch eher deutsch-regional orientiert, was die Erzeuger anbelangt, wir kaufen z.B. kein Fleisch aus Übersee wegen der langen Transportwege und teils zweifelhafter Haltungsformen.

Große Nachfrage bei Helgoländer Hummer- oder Trüffelwochen haben uns jedoch aufgezeigt, dass es durchaus zahlreiche Gäste gibt, die sich über das Besondere sehr freuen.

Ihnen möchten wir anbieten, sich zum Beispiel die untenstehenden Produkte von uns zubereiten zu lassen – was wir mit dem größten Vergnügen gerne machen.

Teilen Sie uns Ihr Wunschprodukt ganz einfach bei Ihrer Reservierung telefonisch oder via mail mit. Für die Beschaffung benötigen wir eine Woche Vorlauf und es geht nur Tischweise – kommen Sie doch mit Gleichgesinnten auf einen großen Steinbutt im Ganzen zubereitet zu uns, auf ein Wagyu- oder Austern-Essen, auf eine echte Bouillabaisse mit ganzen Fischen ab 6 Personen – wir haben das know-how, die besten Quellen und richtig Lust dazu.

Ihr Wolfgang Pade & das Küchenteam

High-End:

Wagyu-Beef

Trocken gereiftes Deutsches Rinderfilet

Sistéron-Lammrücken

Bresse-Geflügel wie Tauben, Poularden und Perlhuhn

Challans-Enten

Iberico-Schwein aus 90%iger Eichelmast

In der Saison:

Weißer und Schwarzer Wintertrüffel

Morcheln

Helgoländer Hummer

Getauchte Jakobsmuscheln

Carabiniéros

Kaisergranat

Gelbschwanzmakrele

Austern

Großer Steinbutt aus Wildfängen

Große Nordsee-Seezungen

Große Bretonische Rotbarben

Flußkrebse...