

SPEISEKARTE DEZEMBER

Vorspeisen: Kleine Portion/Ganze Portion
Gemischter Salat 7,00/9,50

Kleine hausgemachte Grünkohl-Frühlingsrolle auf Feldsalat mit Scheiben von der *hausgeräucherten Entenbrust*, Schnittlauchcreme und gehobelten Champignons 10,00/16,50

Eismeerlachsforellenfilet in unserer neuen „Graved“-Beize auf Rahmgurkensalat mit Graubrot-Croutons und Tomatengelees 10,00/16,50

Suppen

Spinatrahmsuppe mit Fischklößchen, Lachs und Knoblauch-Croutons 6,50/9,50

Leichte Kartoffel-Fenchelsuppe mit Chorizo, Shrimps und Muscheln 6,50/9,50

Pasta

Eierbandnudeln mit Lauchzwiebeln, Büffelmozzarella und unseren Gewürzmischungen „Ochsenherz“ und „Amalfi“ 9,50/ 15,00

Gegen den dunklen Winter und böse Geister: Tagliolini „Aglio, Olio, Peperoncini“ – wirklich scharf 9,00/13,50

Vegetarisch

Risotto „Gelb-Schwarz“ – mit fermentiertem Knoblauch, kandierten Oliven, eingelegten Salz-Zitronen und Passionsfrucht 10,00/16,50

Gebackener Kräutersaitling auf Schwarzwurzelsalat rot-weiß mit Feldsalat, Kürbis, Wacholderbröseln und Preiselbeereis 10,00/16,00

Leicht

„Thunfisch-Tonnato“ – Thunfisch-Carpaccio mit Thunfischsauce, Salz-Zitronen, frittierten Kapern und Croutons 19,00

Tom Kha Gai – thailändische Curry-Kokossuppe mit knackigem Wokgemüse und eingelegtem Ingwer 6,50/9,50

Fisch

Ahrenhorster Wallerfilet mit Pinkel-Linsen, Bio-Kräuter-Kartoffeln und Garnelen-Currysauce 18,00/26,00

Tagesfischfilet mit pikantem Blattspinat, Rote-Bete-Nudeln, *Rauchkartoffeln und Champignonrahmsauce* 18,00/26,00

-Ciabatta, Frischkäse, Olivenöl und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen.

-Brotnachbestellung 2,50-

-Alle Preise in EURO-

Deutsch

½ ausgelöste Oldenburger Freilandente klassisch – mit Rosenkohl, hausgemachtem Rotkohl, Kartoffelkloß und caramelisierten Calvados-Maronen 29,00

Steak

Rinderfilet mit unserer Kräuterbutter, Chorizo-Bohnen, „Toscanischen Pommes“ und der *3 Minuten-Spezialsauce*
220g 36,00 Ladies Cut 160g 27,00

Fleisch

Oterser Hirschkalbskeule mit Zwergorangen glaciert, dazu Petersilien-Lauchpüree, Pilze à la crème, Eierbandnudeln, Sauce aus Consommé gebunden mit Brauner Butter und *Most-Reduktion* 19,00/27,00

Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein in Mole-Sauce mit *Rauchkartoffel* und pikantem Blattspinat 16,50/23,50

„Rinderbraten“ – sanft gegartes Bürgermeisterstück vom US-Beef in Rotweinsauce „provencale“ mit Oliven und Orange auf *Polenta-Bohnen* mit geriebenem Meerrettich, Rotem Zwiebel-Confit und *Röstzwiebeln* 23,50

Dessert

Frisch: Kokos-Panna Cotta mit Minz-Stracciatella-Eis, Bounty-Eis, Cacaoflan und Ganache aus Caramel-Couverture mit Knusper-Bröseln 8,50

Leicht: Geeistes Punschsüppchen mit Marzipanmousse und Cantucci-Eiscreme 7,50

Dezember: Kleine Rumtopf-Früchte-Crêpe mit *Christstolleneiscreme, Glühwein-Butter-Eis* und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade 8,50

Für Kinder

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese oder Tomatensauce

„Bio-Nuggets“: Biohuhn gebacken auf Holtumer Bio-Kartoffelstampf mit Vichy-Karotten und hausgemachter Remoulade

-Der Preis richtet sich nach der Größe der kleinen Racker-

**Die Rezepte aller kursiv gedruckten Zubereitungen
finden Sie in unserem neuen Kochbuch –
falls Sie noch nicht alle Weihnachtsgeschenke beisammen haben...**

„Share the Dish“ – in Klein für Zwei

Kombinieren Sie sich 6 beliebige Gänge zu Ihrem eigenen Menu
in Mini-Probier-Portionen.

Die folgenden Gerichte servieren wir in „klein für zwei“ in Tapas-Portionsgröße –
für 2 Personen auf EINEM Teller.
Die angegebenen Preise sind für 2 Personen.

Grünkohl-Frühlingsrolle auf Feldsalat mit Scheiben von der hausgeräucherten Entenbrust	14,00
Gebeiztes Eismeerlachsforellenfilet auf Rahmgurkensalat mit Graubrot-Croutons	14,00
Leichte Kartoffel-Fenchelsuppe mit Chorizo, Shrimps und Muscheln	10,00
Tom Kha Gai – thailändische Curry-Kokossuppe mit knackigem Wokgemüse	10,00
Eierbandnudeln mit Lauchzwiebeln, Büffelmozzarella und unseren Gewürzmischungen „Ochsenherz“ und „Amalfi“	12,00
Tagliolini „Aglio, Olio, Peperoncini – wirklich scharf	10,00
Risotto „Gelb-Schwarz“ – mit fermentiertem Knoblauch, kandierten Oliven, eingelegten Salz- Zitronen und Passionsfrucht	13,00
Ahrenhorster Wallerfilet mit Pinkel-Linsen, Bio-Kräuter-Kartoffeln und Garnelen-Currysauce	18,00
Tagesfischfilet mit pikantem Blattspinat, Rote-Bete-Nudeln, Rauchkartoffeln und Champignonrahmsauce	18,00
Rinderfilet mit unserer Kräuterbutter, Chorizo-Bohnen, „Toscanischen Pommes“ und der 3 Minuten-Spezialsauce	20,00
Geschmorte Bäckchen vom Iberico-Schwein in Mole-Sauce mit Rauchkartoffel und pikantem Blattspinat	18,00
Kokos-Panna Cotta mit Minz-Stracciatella-Eis, Bounty-Eis, Cacaoflan und Ganache aus Caramel-Couverture mit Knusper-Bröseln	12,00
Punschsüppchen mit Marzipanmousse und Cantucci-Eiscreme	10,00
Rumtopf-Früchte-Crêpe mit Christstolleneiscreme, Glühwein-Butter-Eis und Mousse von Lebkuchen und Weißer Schokolade	12,00

**Dieses Angebot ist von den Preisen her so kalkuliert und von der Größe so bemessen,
dass man 6 Tellerchen benötigt, um satt zu werden. Daher gilt es nur, wenn Sie zu
zweit 6 Gerichte bestellen – nur 3 oder 4 ist nicht möglich.**
Bestellung montags bis samstags bis 21⁰⁰; sonntags bis 20⁰⁰.

-Ciabatta, Frischkäse, Olivenöl und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen.
-Brotnachbestellung 2,50-
-Alle Preise in EURO-