

VORSPEISEN

ROTE BETE-CARPACCIO

Kammuschelfleisch / Pinienkerne / Wiesenkräuter 12,90 €

BLEU GEBRATENE THUNFISCH-SASHIMI

auf Wasabi-Wakame / Belugalinsen / Butternut-Kürbis 14,50 €

RINDERTATAR

Kapern / Cornichon / Schalotte / Wachtelei
Rotweinreduktion 80g 13,50 € / 180g 21,90 €

ZIEGENKÄSE-CRÈME BRÛLÉE

Grapefruit / Zuckerschoten / karamellisierte Mandeln 11,90 €

BURRATA DIREKT VOM MARKT AUS VERONA

Pistazien / Rucola / schwarze Balsamicoreduktion 13,90 €

SUPPEN

WEISSE TOMATENSUPPE

getrocknete Tomatencroutons / Basilikumöl 8,90 €

KARTOFFELSUPPE

geräucherter Forellenschaum / Forellenfleisch 9,90 €

SALATE

VARIATION VON EDLEN SALATSORTEN

Gurke / Tomate / Paprika / Möhren Julienne 9,90 €

als Beilagensalat 4,50 €

mit Geflügelleber / Pflaume 12,90 €

mit Sesamhähnchen 13,90 €

mit Teriyaki-Lachswürfeln 14,50 €

mit Falafelbällchen 12,90 €



„Drum prüfe, wer sich ewig bindet,
Ob sich das Herz zum Herzen findet.
Der Wahn ist kurz, die Reu' ist lang.“

(Friedrich Schiller. Aus „Das Lied von der Glocke“)

PASTA/ VEGETARISCH

GNOCCHI

Ratatouille / Tomatensauce / Schafskäse 15,90 €

LINGUINE

Safransauce / Walnuss / Birne / Babyblattspinat / Berberitzen 15,90 €

STEINPILZRAVIOLI

Kräuter / Knoblauch / Cherrytomaten 16,50 €

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

mit 3 gebratenen Gambas 12,90 €
19,90 €

GEMÜSETEXTUREN IN TEMPURA (VEGAN)

Zucchini / Paprika / wilder Brokkoli / Blumenkohl / Salsa 15,90 €

ERDNUSS-CURRY (VEGAN)

Erdnuss-Kokos-Sauce / frisches Saisongemüse / Basmatiduftreis 14,90 €

mit Hähnchen 17,90 €

mit Gambas 19,90 €

FLEISCH

RINDERFILET

Wirsingrolle / Karotten / Kartoffelgratin / Pfefferjus 35,90 €

LAMMRÜCKENSTEAK IN KRÄUTERKRUSTE

Polenta / Basilikumöl / Jus / winterliches Gemüse 32,90 €

RIB-EYE-STEAK

Arrabiata-Kräuterbutter / Steakhouse-Pommes 24,90 €

WIENER SCHNITZEL

Zitrone / Kapern / Bratkartoffeln / Wildkräuter 24,90 €

MAISPOULARDENBRUST

Tagliatelle / Parmesan-Sahnesauce / Flower Sprout 23,90 €

FISCH

LACHS

Kürbiskernpankomantel / geschmorter Spitzkohl / Zuckerschoten
Süßkartoffelpüree 23,90 €

PAPAGEI-FISCH

Grünkohl-Teriyakisauce / Sesam / wilder Brokkoli / Sternanis
Basmatireis 26,90 €

DESSERT

SCHOKOLADENFONDANT

Sesameis

8,90 €

JOGHURT-PANNA-COTTA

Himbeersorbet / Früchte / Schokoladenerde

8,90 €

WEINBEGLEITER:

BROTKORB MIT AIOLI / GRÜNE PESTO

4,50 €

„FLAMENCKAS“

Leckere Chips aus Andalusien, die das spanische Lebensgefühl mit Sonne, Musik, gutem Essen und Getränken nach Oldenburg bringt. Hergestellt aus frischen Kartoffeln.

Natur

3,50 €

mit schwarzen Trüffel-Aromen

3,50 €

mit schwarzen Oliven

3,50 €

mit Paprika

3,50 €

RIO ANA OLIVEN

Herzhaftes Manzanilla-Oliven, serviert mit kleinem Brotkorb und Aioli

SCHWARZE OLIVEN „NATUR“

6,90 €

„RELLENAS DE GUINDILLA“, gefüllt mit Paprika

6,90 €

„RELLENAS DE ANCHOA“

6,90 €

VACHERIN MONT D'OR (2-3 PERSONEN)

EIN KLEINES KÄSEFONDUE!

Wir backen den Schweizer Weichkäse im Ofen. Dann stechen wir ein Kreuz in die Mitte des Käses und verteilen auf seiner Oberfläche ein Glas trockenen Weißwein.

Serviert mit frischem Brot und Weintrauben

18,90 €

Mit Pastrami-Schinken

23,90 €

ANTIPASTI FÜR 2 PERSONEN

24,90 €

KÄSEVARIATION KLEIN

9,90 €

KÄSEVARIATION GROSS

14,90 €



„Satt essen kann sich jeglicher zu Hause,
geselliges Vergnügen, munteres Gespräch
muß einem Festmahl Würze geben.“

(Friedrich Schiller)