

Vorspeisen

Lasagne von gegrillten Zucchinischeiben
mit mediterranen Gemüsewürfeln,
Rucola-Olivenölkartoffeln und geschmolzenem Mozzarella (veget.)
€ 7,00

Feines Matjestatar
auf Pumpernickeltörtchen
mit grünem Apfel-Wildkräutersalat
€ 8,00

Gebratene Jakobsmuschel
auf frisch zubereitetem Rinderfilettatar
mit grünem Pfeffer in Kürbiskernsauce
€ 9,00

Hausgemachte Rote Bete-Terrine
mit Apfel-Krabbensalat
in Meerrettichcreme und Wachtelspiegelei
€ 8,00

Suppen

Oldenburger Hochzeitssuppe -vom Huhn-
mit reichlich Einlage
€ 5,20

Pikante Suppe von grünem Curry
mit Zitronengras,
Seeteufelcarpaccio und Wasabikaviar
€ 6,80

vegetarisch
€ 4,50

Hausgemachte Zwiebelsuppe -im Glas-
mit Scampi und Röstbrot
€ 6,80

Salate

„Roter Salat“

*von Aromatomen und Melonenwürfeln in Granatapfeldressing
auf Rucola mit pochiertem Ei und Peperonata (veget.)*

€ 11,50

Gebratene Scampi und Pfirsichspalten

auf Rucola und Basilikum

mit marinierten Mozzarellakugeln und hausgemachten Kümmelstangen

€ 13,00

Wildkräutersalat mit gegrilltem Kabeljaufilet,

gebratenen Cherry-Tomaten und Physalis mit Limonen-Melissenschaum

€ 12,00

Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit frischem Basilikum,

gebratenem Grillkäse, Pinienkernen und aufgeschlagener Orangenreduktion

€ 12,50

Großer gemischter Salat in Himbeerdressing

*mit Röstbrot, marinierten Streifen von der Steakhüfte
und Pilzen -vom Grill- in der Frühlingsschale*

€ 16,00

Kleiner Beilagensalat

reich garniert (veget.)

€ 5,00

Nudeln

Penne in frischem Rucolapesto

mit gegrillten Rinderfiletscheiben, Scampi und Parmesanhippe

€ 15,50

als Vorspeise € 8,80

Frische Ravioli mit Ricotta und Rucola gefüllt

*auf lauwarm angemachtem Frühlingsspinatsalat
und kleinem mediterranem Gemüseragout (veget.)*

€ 16,00

als Vorspeise

€ 9,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat-Gerstenrisotto
mit aufgeschlagenem Hummerschaum und Flusskrebse

€ 19,00

Gebratenes Kabeljaufilet in Chorizoöl
mit Limonenpüree, Safran-Muschelrahm
und karamellisierter Erbsen-Minzcreme-Brûlée

€ 18,00

Ganze Dorade vom Grill

auf kleinen Rosmarinkartoffeln, Fenchel, Spinat und gebratenen Kirschtomaten,
mit Lavendelaroma in weißem Tomatenschaum

€ 18,50

„Die Leibspeise des Amtmannes Johann Henrich Hinüber“

Zanderfilet –aus der Butterpfanne- mit Rote Bete-Püree
und karamellisierten Äpfeln auf gestovtem Fasskraut

€ 18,00

Fleisch

Gegrilltes Rinderfilet auf Zitronenpüree

mit Zwiebelkonfit und Salat von Apfel, Rote Bete und Himbeergelee

€ 21,00

Gebratene Perlhuhnbrust mit Parmaschinkenmantel

auf Rotwein-Vanillegraupen
und lauwarmem Orangen-Ratatouillejoghurt

€ 18,00

Knusprige Entenbrust auf Kartoffel-Frühlingszwiebel-Stew

mit Balsamico und gefülltem Steinpilz-Toast

€ 19,50

Knuspriges Spanferkelkarree in rotem Wermuth

mit gebratenen Rosmarin-Zwetschgen, Spinat und gebackenem Kartoffelkuchen

€ 18,00

„Wildeshauser Herrlichkeit“ gewürfelte Hirschkeule

in Braunbier und Rübensirup geschmort, mit Roggenbrot gebunden
und dazu Kräuterbrot-Auflauf mit Walnüssen und Schmand

€ 17,00

Aus Oma Lina 's Kochbuch

*Frische Kartoffel-Saucrampfersuppe
mit Krabben-Apfeltatar
Euro 6,50*

*„Friesischer Hase“
Geschmorter Hasenrücken in leichter
Preißelbeer-Buttermilch
mit Birnen, Bohnen und Speck
und kleinen Buchweizenküchlein
Euro 18,50*

*Gefüllter Zitronenpfannkuchen
auf Vanille-Milchreis und eingekochten Limt-Zwetschgen
Euro 7,00*

Als Menue Euro 29,00

Dessert

Vanille-Erdbeersüppchen mit Balsamicoreduktion
mit gebackenen Mozzarellataschen und Basilikum-Schaum
€ 7,50

Geeistes Schwarzwälder Kirschtörtchen
mit Schoko-Ecken-Krokantparfait und weißer Kirschmousse
€ 7,00

Gebrannte Catalanische Creme
mit Vanilleschaum und gebratenen Erdbeeren
€ 6,50

Hausgemachte Mini-Apfelstrudel
auf Topfenmousse mit schmelzendem Mandel-Vanilleparfait
€ 7,00