

Vorspeisen

Art. 6
**Hausgemachtes
Kräuterbrot**
hausgebackenes
Weißbrot
mit Kräuterbutter
überbacken²

5,40

Es sind die kleinen
Kleinigkeiten,
die dem Gaumen
Freud¹ bereiten!

Art. 3
**Feine
Tomatencreme-
suppe**
Samtige
Tomatensuppe mit
Kräutern garniert³

6,30

Art: 1
Oldenburger Münsterland
Kraftbrühe
mit Gemüsestreifen und
hausgemachten Klößchen als Einlage²

6,50

Vegetarisches und Gratins

Art. 9
Vegetarischer Nudelgratin
mit Gorgonzola²,
Kräuterchampignons
und Spinat überbacken mit
Leerdammer-Käse
Salatteller

16,90

Art. 87
Räucherlachsgratin
Gratin von
Rauchlachsstreifen
mit Kartoffeln,
Béchamelsauce³ und feinen
Kräutern,
mit Käse überbacken und
Salatteller¹

18,90

Art. 18
Veganes Curry
Pikantes indisches Curry mit Champignon und
Cashewkernen im Wildreisrand
Salatteller¹

17,90

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

Schnitzelkarte

Für das Original „Wiener Schnitzel“ wird hochwertiges Kalbfleisch verwendet. Wählen Sie zwischen verschiedenen Schnitzeln Ihren Favoriten:

Wiener Schnitzel

Art. 121

*knusprig gebratenes
Kalbsschnitzel
in feiner Panade²
Zitrone
Pommes Frites
Salatteller¹
Preiselbeeren*

29,90

Schnitzel Wiener Art

Art.21

Zwei

*Schweinerückenschnitzel²
Zitrone
Pommes Frites, Salatteller¹.*

21,90

(Ein Schnitzel 17,90)

Schnitzel „Oldenburger“

Art. 38

*Zwei panierte
Schweinerückenschnitzel²
mit Röstzwiebeln,
gegrilltem Kochschinken
und Spiegelei
Bratkartoffeln
Salatteller¹*

25,50

(Ein Schnitzel 21,50)

Schnitzel „Jäger Art“

Art. 24

*Zwei panierte
Schweinerückenschnitzel²
mit Champignonsauce³
Kartoffel-Dipper's
Gemüse*

23,90

(Ein Schnitzel 19,90)

*Ein Wort vom Chef:
Kochen und Musizieren haben
vieles gemeinsam:
komponieren, dirigieren,
verzieren und harmonieren*

*Informationen über die Zutaten in unseren
Speisen, die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren
Servicemitarbeitern.*

Schnitzelkarte

Schnitzel „Choron“

Art. 34

*Zwei panierte Schweinerückenschnitzel²
mit gegrillten Paprikastreifen
und einer Tomaten-Hollandaise überbacken³*

*Kartoffel-Dipper's
Salatteller¹*

24,50

(Ein Schnitzel 20,50)

Schnitzel „Hawaii“

Art. 20

*Zwei Hähnchenknusperschnitzel² Ananas und Preiselbeere
mit Käse überbacken*

*Röstitaler
Salatteller¹*

23,90

(Ein Schnitzel 19,90)

Balkanschnitzel

Art. 25

*Zwei Schweinerückenschnitzel² mit klassischer Paprikasauce
Pommes Frites, Salatteller¹*

23,50

(Ein Schnitzel 19,50)

Hauptgerichte

Art. 17

Hähnchencurry

Pikantes indisches Curry mit Champignons und
Cashewkernen im Wildreisrand
Salatteller ¹

21,90

Art. 118

Lachssteak

Lachsfiletstück gebraten in mariniertem Olivenöl
auf Bandnudeln² in Dill-Kräutersauce^{2,3}
Salatteller ¹

23,90

Art. 23

Rahmschweinefilet
Drei Medaillons vom
Schwein mit Bacon
umwickelt
Champignonrahmsauce
Röstitaler
Gemüse
28,90

Art. 126

Spießbraten
Scheiben vom
Schweinebraten in
würziger Sauce
Hausgemachte Spätzle
Salatteller
21,90

Art. 30

Tafelspitz

Scheiben vom gekochten Rindfleisch
mit Meerrettich-Zwiebelsauce ³
Möhrengemüse, Salzkartoffeln

23,50

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

1. enthält Süßstoff, 2. enthält Gluten, 3. kann Alkohol enthalten

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.