

Vorspeisen

Art. 6

*Hausgemachtes
Kräuterbrot
hausgebackenes
Weißbrot
mit Kräuterbutter
überbacken²*

5,40

Art. 3

*Feine
Tomatencreme-
suppe
Samtige
Tomatensuppe mit
Kräutern garniert³*

6,30

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

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
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
viele 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)

Bunte Bowls

Chicken Asia Bowl

Art.46

Hähnchenstreifen mit Reis,
Salatvielfalt,
Avocadodip, Orangenfilet
Asia-Sauce, Sesam

17,90



Green Bowl and Meatballs

Art. 48

Hausgemachte
Schupfnudeln², Brokkoli,
Gurken, Salatvielfalt,
Erbsen, Avocadodip
mit Hackbällchen garniert
Knoblauch-Kräuter-dip

17,20

Italien Bowl (vegetarisch)

Art.43

Bunte Nudeln,
würziger Hirtenkäse,
Salatvielfalt,
getrocknete Tomaten,
Oliven, Parmesan,
grünes Pesto

16,90

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
26,90

Art. 126

Gyrosbraten
Scheiben vom
Schweinebraten in
tomatisierter Metaxa
Sauce
Hausgemachte Spätzle
Salatteller
19,90

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.