

Vorspeisen

Art. 6

Hausgemachtes Kräuterbrot
hausgebackenes Weißbrot
mit Kräuterbutter überbacken²

5,40

Es sind die kleinen Kleinigkeiten, die dem Gaumen Freud' bereiten!

Art. 3

Feine Tomatencremesuppe
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
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
Kalßschnitzel
in feiner Panade²
Zitrone
Pommes Frites
Salatteller¹
Preiselbeeren

29,90

Schnitzel „Oldenburger“

Art. 38

Zwei panierter
Schweinerückenschnitzel²
mit Röstzwiebeln,
gegrilltem Kochschinken
und Spiegelei
Bratkartoffeln
Salatteller¹

25,50

(Ein Schnitzel 21,50)

Schnitzel Wiener Art

Art. 21

Zwei

Schweinerückenschnitzel²
Zitrone
Pommes Frites, Salatteller¹.
21,90
(Ein Schnitzel 17,90)

Schnitzel „Jäger Art“

Art. 24

Zwei panierter
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)

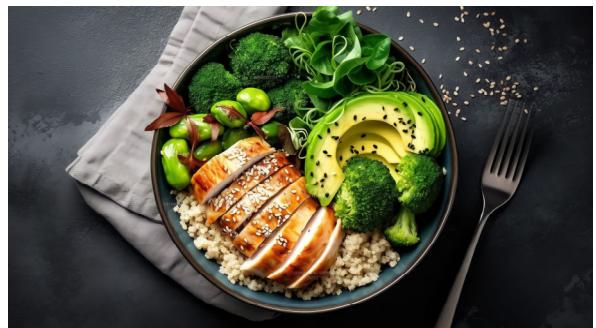
Bunte Bowls

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

Salatteller¹

21,90

Art. 118

Lachssteak

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

Salatteller¹

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-Zwiebelsauce³

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.