

Aperititempfelung:

Appleritif Apfel-Rosé, alkoholfrei	0,1 l	3,80 €
Prosecco Spumante	0,1 l	4,50 €
Sanddorn-Spritz mit Prosecco	0,1 l	6,50 €
"Aperol-Spritz" mit Prosecco	0,1 l	6,50 €

Menü

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Croutons

* * *

Doradenfilet gebraten, mit Dijonsensauce,
Karotten-Lauchgemüse und Salzkartoffeln

oder

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce, Preiselbeerbirne,
frischen Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle

* * *

Warme Zwetschgen mit Vanilleeis und Sahne

26,80 €

Die Menüspeisen servieren wir Ihnen auch gerne als Einzelgericht.

Niedersachsenteller

Regionale Gastlichkeit
erleben und genießen

Zartes Rehragout

mit Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle

12,50 €

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe mit Croutons und Sahne	5,90 €
Hühnerkraftbrühe mit Einlage	5,90 €
Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Croutons	6,20 €
Friesische Krabbensuppe mit Krabben, Croutons und Sahne	6,50 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Gegrillte Avocado mit Feldsalat, Granatapfelvinaigrette, Walnüssen, Baguette und Kräutercreme	13,80 €
Räucherlachsscheiben , mild geräuchert, mit Kräutercreme, frischen Blattsalatherzen und Kartoffelrösti	14,50 €
6/2 Riesengarnelen , in der Schale gegrillt, mit frischen Blattsalatherzen, Baguette und Kräutercreme	14,80 €

Nordsee-Krabben

Krabbencocktail mit Toast und Butter	14,80 €
Nordseekrabben auf Schwarzbrot mit 2 Spiegeleier	15,80 €
Nordseekrabben mit Kräuterrührei und Bratkartoffeln	16,80 €

Gänsebraten...

...mit Majoransauce, Bratapfel, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklöße	23,80 €
---	---------

Edles aus Neptuns Reich

Forelle „Müllerin Art“ in Mandelbutter gebraten, mit Mandarinen, Salzkartoffeln und frischen Salaten	17,80 €
Zanderfilet , auf der Haut gebraten, mit Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	18,90 €
Lachsfilet , gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten	19,50 €
Fischvariation „Watt Hus“ Lachsfilet, Zanderfilet, Doradenfilet und Riesengarnele gebraten, mit Weißweinsahnesauce, Salzkartoffeln und frischen Salaten	20,80 €

Vegetarische und Vegane Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräutercreme, Croutons, frischen Champignons, Lauch und Zwiebeln	11,80 €
Original griechischer Schafskäse , gratiniert, mit sautiertem Gemüse und Kartoffelrösti	14,90 €
„Veganes Gemüsecurry“ mit Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Cherrytomaten im Kokos-Currysud mit zweierlei Reis	14,90 €
Gnocchis mit geschmortem Kürbis, getrockneten Tomaten, Rosmarin und Porree	14,90 €

Vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste gebraten, mit Kräutersahnesauce, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €
Currysahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit gebackener Banane, zweierlei Reis und frischen Salaten	15,80 €



Schnitzel „Wiener Art“ vom Moorschwein mit Bratkartoffeln und frischen Salaten 15,80 €

Schweinerückensteak vom Moorschwein mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln 17,80 €

„Züricher Sahnegeschnetzeltes vom Moorschwein“ mit frischen Champignons, Kartoffelrösti und frischen Salaten 18,90 €

Cordon Bleu vom Moorschwein mit Kräuterbutter, Ofengemüse und Bratkartoffeln 19,80 €

„Filetteller vom Moorschwein“ drei zarte Medaillons mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Pfeffersauce, Bratkartoffeln und frischen Salaten 22,80 €

Vom Rind

Kl. Rinderfiletsteak, medium gebraten, mit Kräuterbutter, frischen Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti 18,90 €

„Stroganoff“ Rinderfiletspitzen, gebraten mit Zwiebeln, Champignonscheiben, Gewürzgurken, Rote Bete, hausgemachte Spätzle und frischen Salaten 22,80 €

Zartes Rumpsteak, medium gebraten, mit Ofenkartoffel, Kräutercreme und frischen Salaten 22,80 €

Zartes Rumpsteak, medium, mit Kräuterbutter, frischen Champignons, Bratkartoffeln und frischen Salaten 23,80 €

Grünkohl

Oldenburger Grünkohl, mit Kassler, Pinkel, Kochwurst, Speck und Salzkartoffeln 14,80 €

Kalte Speisen / Deftige und regionale Gerichte

Butterkäse auf Vollkornbrot	6,90 €
Salami auf Vollkornbrot	6,90 €
Katenrauchschinken auf Vollkornbrot	7,90 €
Gekochter Schinken auf Vollkornbrot	7,90 €
Camembert „gebacken“ mit Preiselbeersahne, Pfirsich, Toast und Butter	8,90 €
„Bauernplatte“ Räucherforelle, Schinken, Käse und Aufschnitt, ½ Ei, Brot und Butter	8,90 €
Deftiges Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und frischen Salaten	9,50 €
„Strammer Max“ Katenrauchschinken in Würfel geschnitten auf Vollkornbrot mit 2 Spiegeleier	9,80 €
Käseauswahl verschiedene Käsesorten, mit Weintrauben und Salzgebäck, Brot und Butter	12,50 €
Matjesfilets „Hausfrauenart“ Apfel, Gurke und Zwiebeln in Sauerrahm mit Bratkartoffeln	12,50 €
Räuchermatjesfilets mit Kräutercreme, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln	13,50 €
Räucherfischsteller „Watt Hus“ Forellenfilet, Lachs und Krabben, Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich, Brotkorb und Butter	13,80 €

Wildwochen im Oldenburger Land

vom 01.-30. November 2018

Wildkraftbrühe mit Flädle, Wildklöße und Gemüsejulienne 6,90 €

Kl. Rehrückenfilet, zart rosa,
mit Cassissauce, frischen Blattsalaten und Kartoffelrösti 15,80 €

* * *

Rehfrikadelle, mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 15,80 €

Geschmorter Wildschweinbraten, mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Maronenpüree und hausgemachten Spätzle 15,80 €

Zarter Rehkeulenbraten mit Cassissauce,
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und hausgemachten Spätzle 16,80 €

Fasanenbrust, gebraten, mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Maronenpüree und Dauphinekartoffeln 18,50 €

„Wildpfanne“

Wildschweinbraten, Hirschroulade und bardierter Fasanenbrust mit
Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Maronenpüree,
Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle 21,80 €

Rehrückenfilet unter der Haselnusskruste, zart rosa,
mit Cassissauce, frischen Kräuterseitlingen,
Apfelrotkohl und Dauphinekartoffeln 23,80 €

Unser Wild HIT

Wildpfanne für 4 Personen

Wildschweinbraten, Rehkeulenbraten, bardierte Fasanenbrust, Rehfrikadelle mit
Cassissauce, Wacholderrahmsauce, Preiselbeerbirne, Maronenpüree,
Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle

1 Glas 0,3l Grevensteiner vom Fass (Fassbrause Alkoholfrei)

für 19,99€ pro Person