

Neue Speisekarte 2019

Vorspeisen:

15) Variation von Pestobrot und Bruschetta:
jeweils zwei Scheiben Steinofenbaguette mit
grünem Basilikumpesto und zwei Scheiben mit Tomatenbrunoise in Knoblauchöl, frischem
Rucola und Parmesan

Dazu reichen wir Aioli 2,8,12

5,60€

16) Carpaccio vom Rinderfilet:

Hauchdünn geschnittene Scheiben vom Rinderfilet mit Pinienkernen, Rucola, Parmesan und
Balsamicoglaze 3,5

7,90€

17) Räucherlachstatar:

Fein geschnittenes Räucherlachstatar auf frischem Pumpernickel, Salat und Rucola-Senf-

Dressing 2,12,14

7,50€

18) Asian Streetfoodcombo:

Kombination aus asiatischem Fingerfood mit Erdnuss- Chili- Dip

7,50€

Suppen:

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen etwas Baguette

19) Hühnerbouillon:

Kräftige, hausgemachte Hühnerbouillon mit reichlich Einlage

3,60€

20) Gulaschsuppe:

mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln

3,90€

21) Mediterrane Tomatencremesuppe:

frische Tomatencremesuppe mit Sahnehaube, Kräutercròutons
und frischem Basilikum

3,70€

Aus dem Garten:

22) Große Salatschale der Saison 8,90€
wahlweise mit:

- 23) Hähnchenbruststreifen 10,80€
- 24) Medium gebratenen Roastbeefstreifen 12,80€
- 25) Black Tiger Garnelen 12,80€

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Steinofenbaguette
und ein Dressing Ihrer Wahl:

Essig-Öl
Kräutervinaigrette
Joghurt
Rucola-Senf 2,12
Balsamico 1

26) Reef'n`Beef:
Frische Blattsalate mit medium gebratenen Würfeln vom Rumpsteak, Black Tiger Garnelen, mediterranem
Gemüse, Parmesan und Rucola-Senf-Dressing 2,12
13,90€

Kleines für Zwischendurch:

27) Currywurst:
mit hausgemachter Currysauce und Pommes 2,3,11,14,15
6,10€

28) Bauernomelette:
mit saurer Gurke und kleinem Salat 2,3,4,11
7,50€

29) Strammer Max,
wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken, 2 Spiegeleier und saurer Gurke 2,3,4,11,13,14
6,90€

30) Gebackener Camembert:
mit Preiselbeersahne, Toast und kleinem Salat 8
7,50€

Pfannkuchen, wahlweise mit:

- 31) Apfelringen oder Apfelmus 5,90€
- 32) Heidelbeeren 6,70€
- 33) Speck und kleinem Salat 7,20€ 2,13,14

Klassiker:

34) Rinderleber:
mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Apfelmus
9,50€

35) Schwarzbiertopf:
Medium gebratene Rinderhüftstreifen mit Schwarzbiere-Zwiebelsauce, Butterspätzle und frischem Gurkensalat
14,50€

36) Fernfahrerteller:
zarte Steaks von Schwein, Rind und Hähnchen mit frischen Rahmchampignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln 2,13,14
12,90€

37) Geschmorte Ochsenbacken:
Zart geschmorte Ochsenbacken mit Rotweinjus, Fingermöhren und Kartoffelstampf
14,90€

38) Cordon Bleu:
gefüllt mit gekochtem Schinken und Gouda, dazu frisches Gemüse und Pommes 2,3,4,11
11,90€

39) Wiener Kalbschnitzel:
klassisch, mit Gurkensalat und Pommes
17,30€

77) Frikadellen:
Zwei kleine Frikadellen mit einem Spiegelei, Röstzwiebeln, Kartoffelstampf und Gurkensalat
8,40€

Schweinerei:

40) Zwei kleine Schweineschnitzel 7,80€
wahlweise mit:

Jäger-,Zigeuner-oder Rahmsauce 1,50€

kleinem Beilagensalat, frischem Gemüse 2,80€

Pommes, Kroketten, Kartoffelecken,
Pommeschips , Bratkartoffeln 2,50€

Süßkartoffelpommes € 3,50€

41) Oldenburger Art:

Zarte Schweineschnitzel mit gebratenem rohen Schinken, zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln
und Cole Slaw 3,13,14
11,80€

Meatlove:

(wir servieren alle Steaks ca. 200g schwer)

Bitte nennen Sie unserem Service Ihre gewünschte Garstufe:

Blutig->Englisch

fast blutig-> medium-rare

rosa-> medium

fast durch-> medium-well

durch-> well done

42) Zwiebelrostbraten:

Rumpsteak mit Balsamicojus, Röstzwiebeln und Speckbohnen 3,5

16,90€

43) Rumpsteak-Kräuterkruste:

Rumpsteak unter einer mediterranen Kräuterkruste mit angeschwenkten Cherrytomaten und Rucola

18,30€

44) Rumpsteak Champignon/ Zwiebel:

Rumpsteak mit gebratenen Champignons oder Zwiebeln mit kleinem Salat und Kräuterbutter

19,20€

45) Gentlemen`s Cut:

Ca. 300g schweres Rumpsteak
mit kleinem Salat und Kräuterbutter

21,50€

46) Rinderfilet mit Pfeffersauce:

Rinderfilet mit Sauce aus grünem Pfeffer und Speckbohnen 2,13,14

21,00€

47) Surf`n`Turf:

Rinderfilet mit zwei Black Tiger Garnelen auf mediterranem Gemüse
und Rosmarinbutter

23,50€

48) Cowboysteak:

Zwei kleine Rinderhüftsteaks mit warmer Barbecue Sauce
und Speckbohnen 2,13,14

16,50€

Zu allen Steak Gerichten dürfen Sie zwischen folgenden Sättigungsbeilagen wählen:

Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln

Pommeschips, Kartoffelecken (ohne Aufpreis)

und Süßkartoffelpommes +1,50€

Aus der Pfanne:

52) Jägerheimpfanne:

Medaillons von Schwein & Rind mit frischen Champignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln 2,13,14
14,90€

53) Filetpfanne:

Kleine Schweinemedallions mit Cognac-Steinpilzrahm auf Tagliatelle
und gemischtem Salat
14,50€

54) Schlemmerpfanne:

Jeweils ein kleines Steak von Rind, Schwein und Hähnchen mit frischem Gemüse, Sauce Hollandaise
und Bratkartoffeln
14,50€

Burgermeister:

55) Steakhouseburger:

180g schweres Rinderpatty im Ciabattabrötchen mit hausgemachter Burgersauce,
Rosmarinmayonnaise, Käse, Bacon, frischen Blattsalaten, Tomate, Gurke und roten Zwiebeln 2,12
9,90€

gerne bereiten wir Ihnen den Burger auch mit einem doppeltem Patty zu (+3,00€)

56) Veggyburger

Mediterraner Gemüsepatty mit pikantem Rucolapesto und Blattsalaten im Butter-Brioche-Bun 15
9,00€

57) Chickenburger:

Im Knuspermantel gebratenes Hähnchenbrustfilet im Ciabattabrötchen mit Rosmarinmayonnaise,
frischen Blattsalaten und getrockneten Tomaten 2,12
10,20€

58) „the american god“

Zartes pulled pork mit rauchiger BBQ-Sauce, Cole Slaw und gebackenen Zwiebelringen im Brioche-
Bun 1,3,14
12,90€

Zu allen Burgern dürfen Sie zwischen folgenden Sättigungsbeilagen wählen:

Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln
Pommeschips, Kartoffelecken (ohne Aufpreis)

und Süßkartoffelpommes +1,50€

Beflügelnd:

59) Hähnchencurry:

Zarte Hähnchenbruststreifen in Kokos-Currysauce mit Kichererbsen, Brokkoli, Kaiserschoten, Paprika, Reismèlange und kleinem gemischtem Salat
(gerne bereiten wir das Curry auch vegan zu)

12,50€

60) Saltimbocca vom Hähnchenbrustfilet:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Parmaschinken-Salbeimantel, auf Risotto von getrockneten Tomaten und Rucola Salat 2,9

13,50€

Hasta la Pasta:

61) Spaghetti „alio e olio“:

Spaghetti geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Cherrytomaten, Rucola und Pinienkernen

7,50€

62) -> mit Scampi 11,90€

63) Penne al verdura:

Penne geschwenkt in mediterranem Gemüse, Pinienkernen, Rucola und grünem Pesto

9,90€

64) „Pasta Carbonara“ neu interpretiert:

Tagliatelle in Sahnesauce mit Rinderfiletstreifen, Rucola und Parmesan

12,90€

Mehr Meer:

65) Matjes:

Zartes Matjesfilet mit Apfel-Zwiebeldip,
kleinem Salat und Bratkartoffeln 2,12

10,50€

66) Lachsfilet:

Gebratenes Lachsfilet
auf Rahmlauch und Bratkartoffeln

13,90€

67) Thunfischsteak:

Sautiertes Thunfischsteak mit frischem Blattspinat in Rahm und mediterranen
Gnocchi

15,50€

Zwergenkarte:

68) Pfannkuchen:

Kleiner Pfannkuchen mit Apfelmus

4,10€

69) Nuggets:

Hähnchennuggets mit Pommes und Apfelmus

4,20€ 13,15

70) Kleines Schnitzel:

Ein kleines Schweineschnitzel mit Rahmsauce, frischem Gemüse und Pommes

5,50€

Beilagen extra:

Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelecken
Pommeschips, Kroketten
2,80€

Süßkartoffelpommes
3,00€

Frisches Gemüse der Saison
2,50€

Kleiner gemischter Salat
2,80€

Dips und Saucen:

Mayonnaise, Ketchup,
Kartoffelcreme, Aioli
0,50€

Jus
1,50€

Hollandaise
2,50€

Kräuter-, oder Rosmarinbutter

1,00€

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1- Farbstoffe
- 2- Konservierungsstoffe
- 3- Antioxidationsmittel
- 4- Geschmacksverstärker
- 5- geschwefelt
- 6- geschwärzt
- 7- Phosphat
- 8- Milcheiweiß
- 9- koffeinhaltig
- 10- chininhaltig
- 11- Stabilisatoren
- 12- Säuerungsmittel
- 13- Natriumnitrat
- 14- Rauch
- 15- Dextrose

