

UNSER MENÜ IM JANUAR

1.
GANG

ROTE-BEETE-TATAR
mit Buttermilch
2017 Riesling R Reserve,
Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen

2.
GANG

MORCHELCREME
mit Pilzen und Hähnchencrunch
2016 Grain de Survie Chardonnay,
Domaine Pommier, Chablis

3.
GANG

JAKOBSMUSCHELN
mit Kürbisrisotto, Pak Choi und Dashi Beurre Blanc
2015 Sinner Chardonnay,
Weingut Prieler, Burgenland

4.
GANG

KALBSBÄCKCHEN
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli, Pilzen
und Rotweinsauce
2016 Col del Mondo Sunnae,
Montepulciano d'Abbruzzo, Toskana

5.
GANG

ZITRONEN-TÖRTCHEN
mit Baiser und Minzgel
2018 Briederler Schaferlay Riesling, Spätlese,
Weingut Walter, Mosel

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (ohne 2. und 3. Gang)	45,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90 €
4-GANG-MENÜ (ohne 2. Gang)	59,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 39,90 €
5-GANG-MENÜ	75,00 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 44,90 €

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

- CRUNCHY SUSHI ROLL** **17,90 €**
gefüllt mit Garnelen, eingelegten Karotten und Gurken,
dazu Thai-Mayonnaise
- 4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL** **17,90 €**
auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem
Krautsalat und dazu Mango-Chutney
- TATAR DU CHEF** **ca. 160 g 25,90 €**
mit Bio-Eigelb, Senf, Kapern, Schalotten **ca. 80 g 17,90 €**
Gurken, Ketchup, Chili, Whiskey, Worcestersauce
sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites
- BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET** **24,90 €**
in Terriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen

UNSERE EMPFEHLUNG

- ROTE-BEETE-TATAR** **14,90 €**
mit Buttermilch

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE	mit Hummerterrine	15,90 €
mit Basilikum und Chili-Öl	ohne Hummerterrine	13,90 €
CAESAR SALAD		19,90 €
mit Maispoularde im Knuspermantel		
WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON	als Vorspeise	8,90 €
...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und		
krossen Brotchips	als Hauptgang	11,90 €
...mit gratiniertem Ziegenkäse		18,90 €
...mit Maispoularde im Knuspermantel		21,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

MORCHELCREMESUPPE	18,90 €
mit Pilzen und Hähnchenrunch	

VOM LAVASTEIN-GRILL

Zu den folgenden Gerichten servieren wir eine Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl. Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium“.

DRY-AGED RUMPSTEAK	ca. 250 g	34,90 €
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	49,90 €
RINDERFILET	ca. 200 g	39,90 €
aus Deutschland	ca. 250 g	45,90 €
DRY-AGED RIBEYE	ca. 250 g	38,90 €
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	54,90 €

VOM ROTISSERIE-GRILL

1/2 SCHMITZ BRATHÄHNCHEN	16,90 €
inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl.	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	3,90 €
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze	
getrüffeltes Püree à la Schmitz	5,90 €
SAUCEN	2,90 €
Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Thai-Mayonnaise, Senf-Estragon-Sauce	
Rotwein-Jus	4,90 €

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **28,90 €**
in knuspriger Panade ausgebacken klein **22,90 €**
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat

CORDON BLEU **29,90 €**
in knuspriger Panade ausgebacken und gefüllt mit herzhaftem
Käse und gekochtem Schinken
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat

DER „OLDENBURGER“ **22,90 €**
Unser Burger mit 200 Gramm Beef, belegt mit Bacon,
Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites

UNSERE EMPFEHLUNG

KALBSBÄCKCHEN **31,90 €**
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli, Pilzen und Rotweinsauce

FISCH

SPAGHETTINI MIT HUMMER mit Hummersauce und Hummerfleisch	24,90 €
ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc	26,90 €
BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	29,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

JAKOBSMUSCHELN mit Kürbisrisotto, Pak Choi und Dashi Beurre Blanc	26,90 €
---	----------------

VEGETARISCH

SPAGHETTINI MIT TRÜFFEL mit Trüffelsauce und frischem Trüffel	24,90 €
DER „OLDENBURGER 2.0“ Unser Burger mit 180 Gramm Beyond Meat mit Tomaten, Gurken, Käse, dazu Frites	21,90 €

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE		9,90 €
wahlweise mit Eis oder Sorbet sowie Früchten		
PETIT FOURS		8,90 €
süße Köstlichkeiten aus der französischen Pâtisserie		
GIN-ZITRONEN-BASILIKUM-SORBET		8,90 €
MACARONS		6,90 €
französisches Baisergebäck in vier Geschmacksrichtungen		
KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN	3 Stück	10,90 €
veredelte Käsespezialitäten mit Feigensenf, verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot	5 Stück	14,90 €

UNSERE EMPFEHLUNG

ZITRONENTÖRTCHEN	8,90 €
mit Baiser und Minzgel	

THEMEN UNSER SOMMELIERS IM JANUAR:

GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

WEISSWEINE

2017 RIESLING RESERVE 0,15l **13,00 €**
Weingut Battenfeld-Spanier, Fl. 0,75l **59,00 €**
Rheinhessen

2016 GRAIN DE SURVIE 0,15l **9,00 €**
CHARDONNAY Fl. 0,75l **39,00 €**
Domaine Pommier, Chablis

2015 SINNER CHARDONNAY 0,15l **9,00 €**
Weingut Prieler, Burgenland Fl. 0,75l **39,00 €**

2018 BRIEDERLER 0,15l **9,00 €**
SCHAFFERLAY RIESLING, Fl. 0,75l **39,50 €**
SPÄTLESE
Weingut Walter, Mosel

ROTWEINE

2016 COL DEL MONDO 0,15l **8,00 €**
SUNNAE Fl. 0,75l **35,50 €**
Montepulciano d'Abbruzzo,
Toskana

IMMER EINE GUTE EMPFEHLUNG:

WEINE AUS DER
DOMAINE DE L'HORIZON



Domaine de l'Horizon



Die Weine der Domaine de l'Horizon verkörpern finessenreichen Trinkspaß. Dieser wird durch rigorose Ertragsreduzierung im Weinberg sowie Zurückhaltung und Fingerspitzengefühl im Keller hervor gekitzelt. Harmonisch am Gaumen, sowohl solo als auch als vielseitige Speisenbegleiter. Die Weine bleiben frei von Zusätzen, werden spontan vergoren und zurückhaltend geschwefelt.