

UNSER MENÜ IM JANUAR

- 1.**
GANG — **ROTE-BEETE-TATAR**
mit Buttermilch
2021 Schmitz Riesling aus der Magnumflasche,
Ansgar Clüsserath, Mosel
- 2.**
GANG — **MORCHELCREME**
mit Pilzen und Hähnchencrunch
2018 Chardonnay „Edition Schmitz“
aus der Magnumflasche,
Sieur d' Arques, Languedoc-Roussillon
- 3.**
GANG — **JAKOBSMUSCHELN**
mit Kürbisrisotto, Pak Choi und Dashi Beurre Blanc
2018 Bourgogne Aligote,
Domaine Jomain, Burgund
- 4.**
GANG — **KALBSBÄCKCHEN**
mit Selleriepüree, wildem Brokkoli, Pilzen
und Rotweinsauce
2020 Coeur de L'Esprit
Domaine de L'Horizon, Languedoc-Roussillon
- 5.**
GANG — **ZITRONEN-TÖRTCHEN**
mit Baiser und Minzgel
2017 „Helden“ Riesling (Kabinett)
S.G. Prüm, 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 Hähnchencrunch	

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	