

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	
getrübtes 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, 5 Stück 14,90 €

verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot

UNSERE EMPFEHLUNG

ZITRONENTÖRTCHEN 8,90 €

mit Baiser und Minzgel

WEINLIEBLINGE IM JANUAR

WEISSWEINE

2018 BOURGOGNE ALIGOTÉ 0,15l **8,90 €**
Aligoté Fl. 0,75l **34,90 €**
Domaine Jomain, Burgund, Frankreich

2019 GAVI 0,15l **10,90 €**
Gavi Fl. 0,75l **42,90 €**
Pio Cesare, Piemont, Italien

2017 CHARDONNAY
„ILBESHEIM“ 0,15l **12,50 €**
Chardonnay Fl. 0,75l **49,90 €**
Weingut Leiner, Pfalz, Deutschland

UNSERE EMPFEHLUNG

2020 RIESLING „GEISBERG“ 0,15l **12,50 €**
Riesling (Kabinett) Fl. 0,375l **26,90 €**
Van Volxem, Mosel, Deutschland Fl. 0,75l **49,90 €**

ROTWEINE

2018 ST. LAURENT „RESERVE“ 0,15l **11,50 €**
St. Laurent Fl. 0,75l **44,90 €**
Weingut Johann Gisperg,
Thermenregion, Österreich

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 MANDRAROSSA
„CARTAGHO“ Fl. 0,75l **37,90 €**
Nero d'Avola Fl. 1,5l **79,90 €**
Cantine Settesoli, Sizilien, Italien