

VORSPEISEN & SALATE

HUMMERSÜPPCHEN	mit Hummerterrine	13,5
mit Basilikum und Chili-Öl	ohne Hummerterrine	10,5
CRUNCHY SUSHI-ROLL		18,5
gefüllt mit Garnelen, eingelegte Karotten, Gurken und Thai-Mayonnaise		
4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL		17,5
auf spicy Thai-Slaw mit Mangochutney		
WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON		
... mit Schmitz Vinaigrette,	als Vorspeise	6,5
Parmesan & krossen Brotchips	als Hauptspeise	9,5
... mit gratiniertem Ziegenkäse		15,5
... mit Maispoularde im Knuspermantel		19,5
... mit gebratenen Pfifferlingen		23,5
... mit Garnelen		23,5
TATAR DU CHEF		22,5
160 g Tatar mit Bio-Eigelb, Senf, Kapern, Schalotten, Ketchup, Salz, Pfeffer, Chili, Worcestersauce, Whiskey und Frites		

HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTINI mit Hummersauce und Hummerfleisch	21,5
SPAGHETTINI TARTUFO mit Trüffelsauce und frischem Trüffel (vegetarisch)	21,5

FISCH

ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE mit Beurre Blanc, auf Champagnerkraut und Ofentomaten	25,5
BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET mit Teriyaki-Sesam-Jus, dazu cremiger Spinat und Tempura-Perlen	Zwischengang 22,5 Hauptgang 29,5

CLASSICS

DER „OLDENBURGER!“ Immer mit Tomate, Gurke, Cheese & Frites, zur Wahl: ... mit 2 x 100 g Beef & Bacon ... mit 180 g Beyond Meat vegetarisch ... mit 180 g Fullblood Wagyu	18,5 19,5 22,5
WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	25,5 klein 19,5
CORDON BLEU VOM KALB gefüllt mit herzhaftem Käse und gekochtem Schinken, in knuspriger Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	26,5

VOM LAVASTEIN-GRILL

Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium“.

DRY-AGED RUMPSTEAK	ca. 250 g	34,5
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	49,5
RINDERFILET	ca. 200 g	33,5
aus Deutschland	ca. 250 g	37,5
RIBEYE DRY-AGED	ca. 250 g	34,5
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	49,5

VOM ROTISSERIE-GRILL

½ SCHMITZ BRATHÄHNCHEN	16,5
inkl. einer Sauce sowie einer Beilage Ihrer Wahl	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	je Beilage	4
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Mini Caesar Salad, gebratene Pilze		
gebratene Pfifferlinge		5
getrüffeltes Kartoffelpüree		5,5
SAUCEN	je Sauce	3
Rotwein-Jus, BBQ Sauce, Thai-Mayo, Senf-Estragon-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Sauce Hollandaise		

Die enthaltenen Allergene können Sie unserem ALLERGEN-ORDNER
entnehmen. Sprechen Sie unseren Service an!

UNSERE KARTE IM SEPTEMBER

GEBEIZTE LACHSFORELLE mit Apfel, Gin-Dill Vinaigrette und Jacobsmuschel	Vorspeise 19,5 Hauptgang 27,5
GERÖSTETER BLUMENKOHL mit Süßkartoffel-Orangenpüree und Kerbelöl	16,5
RICOTTA mit angemachten Auberginen, Pinienkernen, Iberico-Schinken und Röstbrot	16,5
CAESAR SALAD mit gebackener Maispoularde	21,5
KALBSFILET ca 180 g gebraten mit Kartoffelstroh, Paprikacreme und Rotweinglace	32,5
GESCHMORTE HOHE RIPPE VOM RIND ca 200 g mit geschmorten Fenchel und weißen Bohnen	26,5
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ca 180 g mit Dreierlei vom Blumenkohl und Sesam Beurre Blanc	27,5

WEINLIEBLINGE IM SEPTEMBER

APÉRITIF

COSMOPOLITAN **9,90**
Vodka, Orangenlikör, Limettensaft, Cranberrynektar

WEISSWEINE

2018 PINOT BLANC „K“ 0,20l **10,90**
Pinot Blanc Fl. 0,75l **31,90**
Domaine Paul Kubler,
Elsass, Frankreich

**2020 BORDEAUX
SUPÉRIEUR BLANC** Fl. 0,75l **27,90**
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris
und Sémillon
Chateau La Croix de Roche,
Bordeaux, Frankreich

**2019 SOAVE CLASSICO
„LA FROSCA“** Fl. 0,75l **49,90**
Garganega Azienda Agricola Gini,
Venetien, Italien

ROSÉWEINE

2020 MIRABEAU X ROSÉ 0,20l **9,90**
Grenache Noir, Cinsault, Syrah Fl. 0,75l **29,90**
und Cabernet Sauvignon
Maison Mirabeau, Côtes de Provence,
Frankreich

ROTWEINE

2020 SOLEYANE ROUGE 0,15l **9,90**
Mondeuse und Pinot Noir Fl. 0,75l **39,90**
Camille & Mathieu Apffel,
Savoyen, Frankreich

2014 DOLCETTO D'ALBA 0,15l **9,90**
Dolcetto Fl. 0,75l **39,90**
Roagna, Piemont, Italien