

MITTAGS IM SEPTEMBER

APÉRITIF

HIMBEER-INGWER-EISTEE	5,9
Himbeer- und Ingwersirup, Grüner Tee, Zitrone, Minze	
VIR(GIN) MULE	8,9
Alkoholfreier Gin, Agavendicksaft, Ginger Beer, Limette, Minze, Himbeere	
BERGAMOTTE-SPRITZ	9,9
Bergamotte-Likör, Schaumwein, Rosmarin	

VORSPEISEN & SALATE

HUMMERSÜPPCHEN	mit Hummerterrine	13,5
mit Basilikum und Chili-Öl	ohne Hummerterrine	10,5
CRUNCHY SUSHI-ROLL		18,5
gefüllt mit Garnelen, Avocado 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
... mit Rinderfilet		26,5
CAESAR SALAD		21,5
mit gebackener Maispoularde		

HAMBURGER PANNFISCH	19,5
mit Bratkartoffeln, Gemüse und Senf-Estragon Sauce	
STEAK FRITES ca. 180 g	20,5
mit Sauce Béarnaise	

HAUSGEMACHTE PASTA

SPAGHETTINI AGLIO OLIO	15,5
mit Knoblauch, Chili und Parmesan	
SPAGHETTINI TARTUFO	21,5
mit Trüffelsauce und frischem Trüffel (vegetarisch)	

FISCH

ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE	25,5
mit Beurre Blanc, auf Champagnerkraut und Ofentomaten	

CLASSICS

DER „OLDENBURGER!“	
Immer mit Tomate, Gurke, Cheese & Frites, zur Wahl:	
... mit 2 x 100 g Beef & Bacon	18,5
... mit 180 g Beyond Meat vegetarisch	19,5
... mit 180 g Fullblood Wagyu	22,5

WIENER SCHNITZEL VOM KALB	25,5
in Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	
	klein 19,5

CORDON BLEU VOM KALB	26,5
gefüllt mit herzhaftem Käse und gekochtem Schinken, in knuspriger Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	

VOM LAVASTEIN-GRILL

Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium Rare“.

RIBEYE DRY-AGED	ca. 250 g	34,5
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	49,5

VOM RÔTISSERIE-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 Béarnaise, Sauce Hollandaise		

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	9,5
mit Eis und frischen Früchten	
PETIT FOURS 2.0	6,5
Kleine Köstlichkeiten	