

UNSER MENÜ IM OKTOBER

1.
GANG

TATAR VOM THUNFISCH

mit geröstetem Knoblauch, Zwiebeln und einer
Gurken-Zitronengras-Vinaigrette
**2017 Riesling „Réserve“ vom Weingut
Battenfeld-Spanier aus Rheinhessen**

2.
GANG

MILLE-FEUILLE MIT BURRATA

aus geschichtetem Blätterteig mit marinierten Tomaten,
Friséesalat und Balsamico-Perlen
**2020 Riesling Kabinett trocken „Kallstadter Saumagen“
vom Weingut Koehler-Ruprecht aus der Pfalz**

3.
GANG

GEFLÄMMTES LACHSFILET

mit Erbsenpüree sowie Salat von der Erbse
und einer Sherry-Beurre-Blanc
2020 Cuvée „Diel de Diel“ vom Schlossgut Diel von der Nahe

4.
GANG

GEBRATENE ENTENBRUST

mit Fondant-Kartoffeln, Selleriepüree, Shimeji-Pilzen und einer Entenjus
**2018 Cabernet Sauvignon „Il Tarabuso“ von
Fattoria Terre del Marchesato aus der Toskana**

5.
GANG

TARTELLETTE MIT PANNA COTTA

gefüllt mit Pistaziencreme, Fruchtgel und einem Beerensalat
**2021 Le Patriot de l'Horizon von
Domaine de l'Horizon aus Languedoc-Roussillon**

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (ohne 2. und 3. Gang)	59,90
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90
4-GANG-MENÜ (ohne 2. Gang)	69,90
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 39,90
5-GANG-MENÜ	79,90
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 44,90

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

CRUNCHY SUSHI ROLL		18,90
gefüllt mit Garnelen, eingelegten Karotten und Gurken, dazu Thai-Mayonnaise		
GAMBAS IM KNUSPERMANTEL		19,90
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

TATAR VOM THUNFISCH	24,90
mit geröstetem Knoblauch, Zwiebeln und einer Gurken-Zitronengras-Vinaigrette	
MILLE-FEUILLE MIT BURRATA	22,90
aus geschichtetem Blätterteig mit marinierten Tomaten, Friséesalat und Balsamico-Perlen	

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE	mit Hummerterrine	15,90
mit Basilikum und Chili-Öl	ohne Hummerterrine	13,90
 CAESAR SALAD		23,90
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

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	37,90
japanische Beef-Qualität	ca. 450 g	52,90
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	17,90
inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl.	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	4,00
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze	
gerüffelt Püree à la Schmitz	5,90
SAUCEN	3,00
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“		21,90
Unser Burger mit 200 Gramm Beef, belegt mit Bacon, Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites		

UNSERE EMPFEHLUNG

GEFLÄMMTES LACHSFILET	28,90
mit Erbsenpüree sowie Salat von der Erbse und einer mit Sherry verfeinerten Beurre Blanc	
GEBRATENE ENTENBRUST	34,90
mit Fondant-Kartoffeln, Selleriepüree, Shimeji-Pilzen und einer Entenjus	

FISCH

SPAGHETTINI MIT HUMMER mit Hummersauce und Hummerfleisch	24,90
ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc	28,90
BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	31,90

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	22,90

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
Gin und Zitronen-Basilikum-Sorbet		
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

TARTELLETTE MIT PANNA COTTA	9,90
gefüllt mit Pistaziencreme, Fruchtgel und einem Beerensalat	

WEINLIEBLINGE IM OKTOBER

APÉRITIF

KIR ROYAL **13,90**
Crème de Cassis, Champagner und Beeren

WEISSWEINE

2020 RIESLING
„KALLSTADTER SAUMAGEN“ 0,15l **9,90**
Riesling (Kabinett trocken) Fl. 0,75l **36,90**
Weingut Koehler-Ruprecht,
Pfalz, Deutschland

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

ROTWEINE

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

UNSERE EMPFEHLUNG

2018 IL TARABUSO 0,15l **14,90**
Cabernet Sauvignon Fl. 0,75l **59,90**
Fattoria Terre del Marchesato,
Toskana, Italien

UNSERE EMPFEHLUNG

2021 LE PATRIOT
DOMAINE DE L' HORIZON 0,15l **12,90**
Muscat und Macabeu Fl. 0,75l **49,90**
Domaine de l'Horizon,
Languedoc-Roussillon, Frankreich