

UNSER MENÜ IM NOVEMBER

1.
GANG

KÜRBISCRÈMESUPPE
mit Halloumi
2018 Bourgogne Aligoté
von **Domaine Jomain** aus dem **Burgund**

2.
GANG

SAINT-PIERRE (PETERSFISCH)
mit Karotten-Ingwer-Püree, Edamame,
Pak Choi und Miso-Fond
2018 Chardonnay „Zellertal“
vom **Weingut Schwedhelm** aus der **Pfalz**

3.
GANG

PASTRAMI VOM BLACK ANGUS RIND
mit Parmesan, Oliven und Brot
2019 SP68 Rosso von der **Azienda Agricola**
Arianna Occhipinti aus **Sizilien**

4.
GANG

GEBRATENER REHRÜCKEN
mit einem Dreierlei von der Erdartischocke,
Boudin-Noir-Crème und einem Gel von roten Früchten
2017 Pinot Noir „Kaiserberg“ Naked Edition
vom **Weingut Oliver Zeter** aus der **Pfalz**

5.
GANG

CHEESECAKE
mit einem Kompott von der Himbeere,
Schokoladen-Sponge und Meringue
2018 Riesling (Spätlese) „Briedeler Schäferlay“
vom **Weingut Walter** von der **Mosel**

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (ohne 2. und 3. Gang)	49,90
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90
4-GANG-MENÜ (ohne 2. Gang)	67,90
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 39,90
5-GANG-MENÜ	76,90
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

PASTRAMI VOM BLACK ANGUS RIND	17,90
mit Parmesan, Oliven und Brot	
GETRÜFFELTER KARTOFFEL-ESPUMA	18,90
mit Spiegelei, Kartoffelchips und Brot (vegetarisch)	

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE mit Basilikum und Chili-Öl	mit Hummerterrine ohne Hummerterrine	15,90 13,90
CAESAR SALAD mit Maispoularde im Knuspermantel		19,90
WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON ...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und krossen Brotchips	als Vorspeise als Hauptgang	8,90 11,90
...mit gratiniertem Ziegenkäse ...mit Maispoularde im Knuspermantel		18,90 21,90

UNSERE EMPFEHLUNG

KÜRBISCRÈMESUPPE mit Halloumi (vegetarisch)	9,90
---	-------------

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	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	
gerüffelt 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

1/2 ENTE AUS DEM ROHR (geschmort)	29,90
mit Rotkohl, Kartoffelkroketten und Rosmarinsauce	
SCHILDSTÜCK VOM RIND (geschmort)	28,90
Schaufelstück aus der Schulter mit Mais, schwarzem Knoblauch und Zwiebeln	
GEBRATENER REHRÜCKEN	38,90
mit einem Dreierlei von der Erdartischocke, Boudin-Noir-Crème und einem Gel von roten Früchten	

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

SAINT-PIERRE (PETERSFISCH) mit Karotten-Ingwer-Püree, Edamame, Pak Choi und Miso-Fond	29,90
---	--------------

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

CHEESECAKE	13,90
mit einem Kompott von der Himbeere, Schokoladen-Sponge und Meringue	