

## UNSER MENÜ IM FEBRUAR

**1.**  
GANG

**STECKRÜBENSUPPE**  
mit glasierten Maronen  
**2018 Schmitz Riesling - aus der Magnum -**  
**Ansgar Clüsserath, Mosel**

**2.**  
GANG

**SALAT VOM CHICOREE**  
mit Radieschen, Birne, Walnuss und Speck  
**2022 Esprit de L'Horizon Blanc**  
**Domaine de L'Horizon, Languedoc**

**3.**  
GANG

**CONFIERTER KABELJAU**  
mit Erbsen, Kaviar und Vermout Beurre blanc  
**2020 Bourgogne Aligoté**  
**Maison Chanzy, Burgund**

**4.**  
GANG

**DUROC SCHWEINEFILET**  
mit Pilz-Kartoffelgratin und Portweinsauce  
**2018 Divertus**  
**Venta d'Aubert, Aragonien**

**5.**  
GANG

**SCHOKOLADEN-HASELNUSSSPONGE**  
mit Karamellsauce und Zitrusfrüchten  
**2021 Alt Scheidt Schiefer Riesling**  
**Peter Lauer, Mosel**

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>3-GANG-MENÜ</b> (1./4./5. Gang)      | <b>45,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 29,90 €</b> |
| <b>4-GANG-MENÜ</b> (1./2./4./5. Gang)   | <b>65,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 39,90 €</b> |
| <b>5-GANG-MENÜ</b>                      | <b>74,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 49,90 €</b> |

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

|   |   |
|---|---|
| <b>LACHS-TATAR</b><br>mit Orange, Mango und einer Zitruscreme   | <b>18,90 €</b>                                      |
| <b>OFFENES SUSHI</b><br>mit Thunfisch Miso und Soja Mayo  | <b>19,90 €</b>                                      |
| <b>4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL</b><br>auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem<br>Krautsalat und dazu Mango-Chutney  | <b>18,90 €</b>                                      |
| <b>TATAR DU CHEF</b><br>mit Schnittlauch, Tabasco, Kapern, Sardellen,<br>Hennessy, Ketchup, Senf, Olivenöl, Ei, Schalotten,<br>Cornichons sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites | ca. 80 g <b>18,90 €</b><br>ca. 160 g <b>26,90 €</b> |
| <b>CARPACCIO VOM RIND</b><br>mit Orangencreme, Szechuanpfeffer,<br>Selleriesalat und Radieschen   | <b>19,90 €</b>                                      |
| <b>BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET</b><br>in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen   | <b>24,90 €</b>                                      |

## SUPPEN & SALATE

**HUMMERSUPPE** mit Hummerterrine **15,90 €**  
ohne Hummerterrine **13,90 €**

**CAESAR SALAD** **19,90 €**  
mit Maispoularde im Knuspermantel

NEUES DRESSING,  
NEUE REZEPTUR,  
MIT NÜSSEN!

**WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON** als Vorspeise **9,90 €**  
...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und  
hausgemachte Croûtons als Hauptgang **17,90 €**  
...mit gratiniertem Ziegenkäse **19,90 €**  
...mit Maispoularde im Knuspermantel **22,90 €**

### UNSERE EMPFEHLUNGEN

**BOUILLABAISSE** **22,90 €**  
mit Sauce Rouille und knusprigem Kräuter-Baguette

**STECKRÜBENSUPPE** **9,90 €**  
mit glasierten Maronen

**SALAT VOM CHICOREE** **15,90 €**  
mit Radieschen, Birne, Walnuss und Speck



**Immer  
1 - 2 Cuts vom  
Wagyü-Hof Auental  
auf der Tafel.  
Bitte fragen Sie  
Ihren Service!**

## VOM LAVASTEIN-GRILL

Zu den folgenden Gerichten servieren wir eine Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl. Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium“.

|                           |           |                |
|---------------------------|-----------|----------------|
| <b>DRY-AGED RUMPSTEAK</b> | ca. 250 g | <b>37,90 €</b> |
| japanische Beef-Qualität  | ca. 450 g | <b>49,90 €</b> |
| <b>RINDERFILET</b>        | ca. 200 g | <b>39,90 €</b> |
| aus Deutschland           | ca. 250 g | <b>45,90 €</b> |
| <b>DRY-AGED RIBEYE</b>    | ca. 250 g | <b>38,90 €</b> |
| japanische Beef-Qualität  | ca. 450 g | <b>54,90 €</b> |

## VOM ROTISSERIE-GRILL

|   |                |
|---|----------------|
| <b>1/2 SCHMITZ BRATHÄHNCHEN</b>             | <b>18,90 €</b> |
| inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl. |                |

## BEILAGEN & SAUCEN

|  |               |
|--|---------------|
| <b>BEILAGEN</b>  | <b>4,50 €</b> |
| Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze        |               |
| getrüffeltes Püree à la Schmitz  | <b>6,50 €</b> |
| <b>SAUCEN</b>  | <b>3,70 €</b> |
| Sauce Béarnaise, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Teriyaki-Sesam-Jus, Thai-Mayonnaise, Senf-Estragon-Sauce |               |
| Rotwein-Jus  | <b>4,90 €</b> |

## 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



**WAGYŪ-BURGER VOM HOF AUETAL** **25,90 €**  
Regional und nachhaltig - ca 180 g Beef, mit  
Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites

## UNSERE EMPFEHLUNG

**DUROC SCHWEINEFILET** **28,90 €**  
mit Pilz-Kartoffelgratin und Portweinsauce

## FISCH

|   |                |
|---|----------------|
| <b>SPAGHETTINI MIT HUMMER</b><br>mit Hummersauce und Hummerfleisch                                    | <b>24,90 €</b> |
| <b>ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE</b><br>auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc | <b>27,90 €</b> |
| <b>BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET</b><br>in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen | <b>29,90 €</b> |

## VEGETARISCH

|  |                |
|--|----------------|
| <b>SPAGHETTINI MIT TRÜFFEL</b><br>mit Trüffelsauce und frischem Trüffel                                      | <b>24,90 €</b> |
| <b>DER „OLDENBURGER 2.0“</b><br>Unser Burger mit 180 g Beyond Meat mit<br>Tomaten, Gurken, Käse, dazu Frites | <b>21,90 €</b> |

## UNSERE EMPFEHLUNG

|   |                |
|---|----------------|
| <b>CONFIERTER KABELJAU</b><br>mit Erbsen, Kaviar und Vermout Beurre blanc | <b>28,90 €</b> |
|---|----------------|

## DESSERTS

|  |         |                |
|--|---------|----------------|
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>  |         | <b>9,90 €</b>  |
| wahlweise mit Eis oder Sorbet sowie Früchten   |         |                |
| <b>PETIT FOURS</b>   |         | <b>8,90 €</b>  |
| süße Köstlichkeiten aus der französischen Pâtisserie                                 |         |                |
| <b>GIN-ZITRONEN-BASILIKUM-SORBET</b>   |         | <b>8,90 €</b>  |
| <b>MACARONS</b>  |         | <b>6,90 €</b>  |
| französisches Baisergebäck in vier Geschmacksrichtungen                              |         |                |
| <b>KÄSE VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN</b>   | 3 Stück | <b>10,90 €</b> |
| veredelte Käsespezialitäten mit Feigensenf,<br>verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot | 5 Stück | <b>14,90 €</b> |

### UNSERE EMPFEHLUNG

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>SCHOKOLADEN-HASELNUSSSPONGE</b>   | <b>8,90 €</b> |
| mit Karamellsauce und Zitrusfrüchten |               |

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM FEBRUAR:

## GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

### WEISSWEINE

**2018 SCHMITZ RIESLING**  
-aus der Magnum-  
Ansgar Clüsserath, Mosel

0,15l **9,90 €**  
1,5l **89,90 €**

**2020 BOURGOGNE**  
**ALIGOTÉ**  
Maison Chanzy,  
Burgund

0,15l **9,90 €**  
0,75l **41,90 €**

**2022 ESPRIT DE**  
**L'ESPRIT BLANC**  
Domaine de L'Horizon,  
Languedoc

0,15l **12,90 €**  
0,75l **59,90 €**

**2021 ALT SCHEIDT**  
**SCHIEFER RIESLING**  
Peter Lauer, Mosel

0,15l **7,90 €**  
0,75l **34,90 €**

### ROTWEINE

**2018 DIVERTUS**  
Venta d'Aubert,  
Aragonien

0,15l **11,90 €**  
0,75l **48,90 €**



### IMMER EINE GUTE EMPFEHLUNG: WEINE AUS DER DOMAINE DE L'HORIZON

*Domaine de L'Horizon*

Die Weine der Domaine de l'Horizon verkörpern finessenreichen Trinkspaß. Dieser wird durch rigorose Ertragsreduzierung im Weinberg sowie Zurückhaltung und Fingerspitzengefühl im Keller hervor gekitzelt. Harmonisch am Gaumen, sowohl solo als auch als vielseitige Speisenbegleiter. Die Weine bleiben frei von Zusätzen, werden spontan vergoren und zurückhaltend geschwefelt.