

UNSER MENÜ IM MÄRZ

1.
GANG

GEGRILLTER PULPO
mit Porree, Nori und altem Balsamico
2021 Weißburgunder
Weingut Van Volxem, Mosel

2.
GANG

GESCHMORTE RAUCHIGE AUBERGINE
mit Paprika, Knoblauch, Petersilie und Röstbrot
2018 Chardonnay „Oldenburg Edition“
Toques & Clochers, Limoux

3.
GANG

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
mit Kartoffel, Gurke, Dill und Beurre blanc
2021 Sancerre Blanc
Domaine du Nozay, Loire

4.
GANG

GEZUPFTE LAMMSCHULTER
mit Bohnen, Fenchel, Dill, Rosmarin Crumble und Jus
2014 Terre di Montelusa Riserva
Botter Casa Vinicola, Brindisi

5.
GANG

DUNKLE SCHOKOLADE
mit Rhabarber
Cruz del Mar Moscatel Cream Sherry
Bodega César Florido, Andalusien, Spanien

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (1./4./5. Gang)	44,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90 €
4-GANG-MENÜ (1./2./4./5. Gang)	59,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 43,90 €
5-GANG-MENÜ	79,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 54,90 €

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

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

UNSERE EMPFEHLUNG

GEGRILLTER PULPO mit Porree, Nori und altem Balsamico	18,90 €
GESCHMORTE RAUCHIGE AUBERGINE mit Paprika, Knoblauch, Petersilie und Röstbrot	16,90 €

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 €**



**Immer
1 - 2 Cuts vom
Wagyü-Hof Auetal
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“.

DRY-AGED RUMPSTEAK	ca. 250 g	37,90 €
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	18,90 €
inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl.	

BEILAGEN & SAUCEN

BEILAGEN	4,50 €
Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze	
getrüffeltes Püree à la Schmitz	6,50 €
SAUCEN	3,70 €
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



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

UNSERE EMPFEHLUNG

GEZUPFTE LAMMSCHULTER **29,90 €**
mit Bohnen, Fenchel, Dill, Rosmarin Crumble und Jus

FISCH

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

VEGETARISCH

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

UNSERE EMPFEHLUNG

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET mit Kartoffel, Gurke, Dill und Beurre blanc	29,90 €
---	----------------

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

DUNKLE SCHOKOLADE	8,90 €
mit Rhabarber	

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM MÄRZ:

GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

WEISSWEINE

2021 WEISSBURGUNDER	0,15l	8,90 €
Weingut Van Volxem, Mosel	0,75l	34,90 €
2018 CHARDONNAY	0,15l	14,90 €
„OLDENBURG EDITION“	0,75l	69,90 €
Toques & Clochers, Limoux		
2021 SANCERRE BLANC	0,15l	11,90 €
Domaine du Nozay, Loire	0,75l	49,90 €

ROTWEINE

2014 TERRE DI MONTELUSA	0,15l	9,90 €
RISERVA	0,75l	40,90 €
Botter Casa Vinicola, Brindisi		

SHERRY

CRUZ DEL MAR MOSCATEL	5 cl	8,90 €
CREAM SHERRY		
Bodega César Florido, Andalusien, Spanien		



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

Domaine de l'Horizon

Die Weine der Domaine de l'Horizon verkörpern fitnessreichen 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.