

UNSER MENÜ IM FEBRUAR

1.
GANG

ORIENTALISCHE LINSENCREME
2016 Trittenheimer Apotheke,
Riesling Spätlese,
Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel

2.
GANG

STEINPILZRAVIOLI
mit Pilz-Beurre Blanc und Kräuteröl
2018 Schwedhelm Zellertal, Chardonnay, trocken,
Weingut Schwedhelm, Schwedhelm

3.
GANG

LACHSFILET
mit Erbsenragout und Sherry Beurre Blanc
2020 Gian Carlo Blanc, Cuvée aus Chardonnay
und Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Weishaar,
Baden - Kaiserstuhl

4.
GANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE
mit Süßkartoffelpüree, Radieschen
und Rotweinsauce
2018 Borsao Classico, Granacha,
Weingut Bodegas Borsao, Spanien

5.
GANG

SHISOPARFAIT
mit Erdbeersud und Pflaumenweinespuma
2019 Graacher Himmelreich,
Riesling Kabinett, Weingut Joh. Jos. Prüm, Mosel

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

3-GANG-MENÜ (ohne 2. und 3. Gang)	39,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 29,90 €
4-GANG-MENÜ (ohne 3. Gang)	49,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 39,90 €
5-GANG-MENÜ	65,90 €
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	+ 44,90 €

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

CRUNCHY SUSHI	17,90 €
mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, dazu Sojasauce, Ingwer und Wasabi	
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	
CARPACCIO VOM RIND	21,90 €
mit Ponzusauce, Trüffel, grobem Salz und Olivenöl	
BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET	24,90 €
in Terriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	

UNSERE EMPFEHLUNG

STEINPILZRAVIOLI	18,90 €
mit Pilz Beurre Blanc und Kräuteröl	

SUPPEN & SALATE

HUMMERSUPPE	mit Hummerterrine	15,90 €
mit Basilikum und Chili-Öl	ohne Hummerterrine	13,90 €
 CAESAR SALAD		19,90 €
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 €

UNSERE EMPFEHLUNG

ORIENTALISCHE LINSENCREME **8,90 €**

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	
getrüffeltes 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

GESCHMORTE OCHSENBACKE	28,90 €
mit Süßkartoffelpüree, Radieschen und Rotweinsauce	

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

LACHSFILET mit Erbsenragout und Sherry Beurre Blanc	25,90 €
---	----------------

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

SHISOPARFAIT	7,90 €
mit Erdbeersud und Pflaumenweinespuma	

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM FEBRUAR:

GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

WEISSWEINE

**2016 TRITTENHEIMER
APOTHEKE** 0,15l **10,90 €**
Riesling Spätlese 0,75l **49,90 €**
Weingut Ansgar Clüsserath
Mosel

**2018 SCHWEDHELM
ZELLERTAL** 0,15l **7,90 €**
Chardonnay, trocken 0,75l **33,90 €**
Weingut Schwedhelm
Schwedhelm

2020 GIAN CARLO BLANC 0,15l **8,90 €**
Cuvée aus Chardonnay und 0,75l **39,90 €**
Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Weishaar
Baden - Kaiserstuhl

**2019 GRAACHER
HIMMELREICH** 0,15l **13,90 €**
Riesling Kabinett 0,75l **59,90 €**
Weingut Joh. Jos. Prüm
Mosel

ROTWEINE

2018 BORSAO CLASSICO 0,15l **8,90 €**
Granacha 0,75l **35,90 €**
Weingut Bodegas Borsao
Spanien

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.

