

## UNSER MENÜ IM NOVEMBER

**1.**  
GANG

### GALETTE

mit Bayonne-Schinken und Bio-Ei  
**2017 Plus on aime Moins on soufre Blanc**  
**Domaine Saint Martin des Champs, Languedoc**

**2.**  
GANG

### TOMATENESSENZ

mit Mozzarella und selbst gebackener Focaccia  
**2022 Revelette Rosé**  
**Château Revelette, Provence 7,65N**

**3.**  
GANG

### GEGRILLTE MAKRELE

mit Kräuter-Gribiche und Limette  
**2020 Bourgogne Chardonnay**  
**Maison Chanzy, Burgund**

**4.**  
GANG

### GEPRESSTER SCHWEINEBAUCH

mit Kohlrabi,- Fenchel- und Karottensalat  
und Aprikosenglace  
**2021 Quattro Filari Grillo**  
**Azienda Agricola Case Alte, Sizilien**

**5.**  
GANG

### PARIS BREST

Brandteiggebäck mit Haselnussbuttercreme  
und Quittenkompott  
**Heißer Apfel Winterzauber**  
**Cointreau, Apfelsaft, Zimt**

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>3-GANG-MENÜ</b> (1./4./5. Gang)      | <b>49,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 28,90 €</b> |
| <b>4-GANG-MENÜ</b> (1./2./4./5. Gang)   | <b>59,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 36,90 €</b> |
| <b>5-GANG-MENÜ</b>                      | <b>69,90 €</b>   |
| dazu korrespondierende Weine (je 0,15l) | <b>+ 47,90 €</b> |

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

**LACHS-TATAR** **17,90 €**

mit Orange, Mango und einer Zitruscreme

**SUSHI** **19,90 €**

mit gebeiztem Thunfisch, Mango und Thai-Mayonnaise,  
Pistazien-Crumble und Sojasauce

**4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL** **18,90 €**

auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem  
Krautsalat und dazu Mango-Chutney

**TATAR DU CHEF** ca. 80 g **17,90 €**

mit Schnittlauch, Chili, Kapern, Hennessy,  
Ketchup, Senf, Olivenöl, Ei, Schalotten, Cornichons  
sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites

ca. 160 g **25,90 €**

**CARPACCIO VOM RIND** **19,90 €**

mit Trüffel, Rucola, Parmesan und Balsamico

**BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET** **24,90 €**

in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen

### UNSERE EMPFEHLUNG

**GALETTE** **16,90 €**

mit Bayonne-Schinken und Bio-Ei

## SUPPEN & SALATE

|   |                    |                |
|---|--------------------|----------------|
| <b>HUMMERSUPPE</b>  | mit Hummerterrine  | <b>15,90 €</b> |
|   | ohne Hummerterrine | <b>13,90 €</b> |
| <b>CAESAR SALAD</b>   |                    | <b>19,90 €</b> |
| mit Maispoularde im Knuspermantel                                 |                    |                |
| <b>WILDKRÄUTERSALAT DER SAISON</b>                                | als Vorspeise      | <b>8,90 €</b>  |
| ...mit Parmesan, Schmitz-Vinaigrette und<br>hausgemachte Croûtons | als Hauptgang      | <b>11,90 €</b> |
| ...mit gratiniertem Ziegenkäse                                    |                    | <b>18,90 €</b> |
| ...mit Maispoularde im Knuspermantel                              |                    | <b>21,90 €</b> |

## UNSERE EMPFEHLUNGEN

|   |                |
|---|----------------|
| <b>TOMATENESSENZ</b>                              | <b>15,90 €</b> |
| mit Mozzarella und selbst gebackener Focaccia     |                |
| <b>BOUILLABAISSE</b>                              | <b>22,90 €</b> |
| mit Sauce Rouille und knusprigem Kräuter-Baguette |                |



**Ab Mai immer  
1 - 2 Cuts vom  
Wagyū-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“.

|                           |           |                |
|---------------------------|-----------|----------------|
| <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>17,90 €</b> |
| inkl. einer Beilage sowie Sauce Ihrer Wahl. |                |

## BEILAGEN & SAUCEN

|  |               |
|--|---------------|
| <b>BEILAGEN</b>  | <b>3,90 €</b> |
| Frites, Gurkensalat, Püree à la Schmitz, Kartoffel-Gurken-Salat, frisches Gemüse, Caesar Salad, gebratene Pilze        |               |
| getrüffeltes Püree à la Schmitz  | <b>5,90 €</b> |
| <b>SAUCEN</b>  | <b>2,90 €</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

**HALBE ENTE AUS DEM ROHR** **28,90 €**  
mit Kroketten, Rotkohl und Entenjus

**GEPRESSTER SCHWEINEBAUCH** **26,90 €**  
mit Kohlrabi,- Fenchel- und Karottensalat  
und Aprikosenglace

## 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>GEGRILLTE MAKRELE</b><br>mit Kräuter-Gribiche und Limette | <b>15,90 €</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>PARIS BREST</b>   | <b>8,90 €</b> |
| Brandteiggebäck mit Haselnussbuttercreme und<br>Quittenkompott |               |

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM NOVEMBER:

## GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

### WEISSWEINE

**2017 PLUS ON AIME  
MOINS ON SOUFRE BLANC** 0,15l **9,90 €**  
0,75l **34,90 €**  
Domaine Saint Martin  
des Champs, Languedoc

**2020 BOURGOGNE  
CHARDONNAY** 0,15l **10,90 €**  
0,75l **44,90 €**  
Maison Chanzy, Burgund

**2021 QUATTRO  
FILARI GRILLO** 0,15l **10,90 €**  
0,75l **42,90 €**  
Azienda Agricola  
Case Alte, Sizilien

### ROTWEINE

**2019 CUVÉE GIOVANNI** 0,15l **7,90 €**  
Johann Gisperg, Thermenregion 0,75l **29,90 €**

#### UNSER TIPP ZUR ENTE

**2016 JEMA CORVINA  
VERONESE** 0,15l **13,90 €**  
0,75l **51,90 €**  
Cesari Gerardo, Venetien

### ROSÉWEINE

**2022 REVELETTE ROSÉ** 0,15l **7,90 €**  
Château Revelette, 0,75l **31,90 €**  
Provence 7,65N



### 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.