

## UNSER MENÜ IM MÄRZ

**1.**  
GANG

### **BURRATA**

mit Tomate und eingelegtem Rettich

**2019 Emilio Primo Bianco**

**Vermentino**

**Weingut Fattoria Terre del Marchesato, Toskana**

**2.**  
GANG

### **RATATOUILLE À LA PROVENCE**

mit Knoblauch-Kräuteröl und Baguette

**2018 Bourgogne Aligote**

**Weingut Domaine Jomain, Burgund**

**3.**  
GANG

### **MOULES MARINIÈRES CLASSIQUES**

Miesmuschel Eintopf

**2019 Pinot Blanc Auxerrois**

**Weingut Albert Mann, Elsass**

**4.**  
GANG

### **BOEUF BOURGUIGNON**

mit Mirepoix und Patatas Bravas

**2018 Cabernet Franc Figure Libre**

**Weingut SARL Domaine Gayda,  
Languedoc-Roussillon**

**5.**  
GANG

### **TARTE TATIN**

mit Vanilleeis und Rosmarin

**Cream Cruz del Mar**

**Weingut Bodegas Cesar Florida, Spanien**

Zu den Menüs reichen wir jeweils ein Amuse-Bouche.

<b>3-GANG-MENÜ</b> (ohne 2. und 3. Gang)	<b>39,90 €</b>
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	<b>+ 29,90 €</b>
<b>4-GANG-MENÜ</b> (ohne 3. Gang)	<b>49,90 €</b>
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	<b>+ 39,90 €</b>
<b>5-GANG-MENÜ</b>	<b>59,90 €</b>
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	<b>+ 44,90 €</b>

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

<b>CRUNCHY SUSHI</b>	<b>17,90 €</b>
mit Thunfisch, Gurke, Schnittlauch, dazu Sojasauce, Ingwer und Wasabi	
<b>4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL</b>	<b>17,90 €</b>
auf mit Thai-Mayonnaise angemachtem Krautsalat und dazu Mango-Chutney	
<b>TATAR DU CHEF</b>	ca. 160 g <b>25,90 €</b>
mit Bio-Eigelb, Senf, Kapern, Schalotten	ca. 80 g <b>17,90 €</b>
Gurken, Ketchup, Chili, Whiskey, Worcestersauce sowie Salz und Pfeffer, dazu Frites	
<b>CARPACCIO VOM RIND</b>	<b>21,90 €</b>
mit Ponzusauce, Trüffel, grobem Salz und Olivenöl	
<b>BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET</b>	<b>24,90 €</b>
in Terriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	

### UNSERE EMPFEHLUNG

<b>BURRATA</b>	<b>16,90 €</b>
mit Tomate und eingelegtem Rettich	

## SUPPEN & SALATE

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

### UNSERE EMPFEHLUNG

<b>RATATOUILLE A LA PROVENCE</b> mit Knoblauch Kräuteröl und Baguette	<b>15,90 €</b>
--	----------------

## 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>34,90 €</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>16,90 €</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

<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALB</b>	<b>28,90 €</b>
in knuspriger Panade ausgebacken	klein <b>22,90 €</b>
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>29,90 €</b>
in knuspriger Panade ausgebacken und gefüllt mit herzhaftem Käse und gekochtem Schinken	
... dazu wahlweise mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	
<b>DER „OLDENBURGER“</b>	<b>22,90 €</b>
Unser Burger mit 200 Gramm Beef, belegt mit Bacon, Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites	

## UNSERE EMPFEHLUNG

<b>BOEUF BOURGUIGNON</b>	<b>24,90 €</b>
mit Mirepoix und Patatas Bravas	

## FISCH

<b>SPAGHETTINI MIT HUMMER</b> mit Hummersauce und Hummerfleisch	<b>24,90 €</b>
<b>ZANDER UNTER DER KARTOFFELKRUSTE</b> auf Champagnerkraut mit Ofentomaten und einer Beurre Blanc	<b>26,90 €</b>
<b>BLEU GEBRATENES THUNFISCHFILET</b> in Teriyaki-Sesam-Jus auf cremigem Spinat und Tempura-Perlen	<b>29,90 €</b>

## UNSERE EMPFEHLUNG

<b>MOULES MARINIÈRES CLASSIQUES</b> Miesmuschel Eintopf	<b>17,90 €</b>
--	----------------

## VEGETARISCH

<b>SPAGHETTINI MIT TRÜFFEL</b> mit Trüffelsauce und frischem Trüffel	<b>24,90 €</b>
<b>DER „OLDENBURGER 2.0“</b> Unser Burger mit 180 Gramm Beyond Meat mit Tomaten, Gurken, Käse, dazu Frites	<b>21,90 €</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, verschiedenen Chutneys und Fruchtbrot	5 Stück	<b>14,90 €</b>

## UNSERE EMPFEHLUNG

<b>TARTE TARTIN</b>	<b>7,90 €</b>
mit Vanilleeis und Rosmarin	

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM MÄRZ:

## GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

### WEISSWEINE

**2019 EMILIO PRIMO BIANCO** 0,15l **8,90 €**  
Vermentino 0,75l **29,90 €**  
Weingut Fattoria Terre del Marchesato  
Toskana

**2018 BOURGOGNE ALIGOTE** 0,15l **12,90 €**  
Aligote 0,75l **45,90 €**  
Weingut Domaine Jomain  
Burgund

**2019 PINOT BLANC  
AUXERROIS** 0,15l **9,90 €**  
Pinot Blanc 0,75l **36,90 €**  
Weingut Albert Mann  
Elsass

### ROTWEINE

**2018 CABERNET FRANC** 0,15l **10,90 €**  
**FIGURE LIBRE** 0,75l **38,90 €**  
Cabernet Franc  
Weingut SARL Donaine Gayda  
Languedoc-Roussillon

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.