

## UNSER MENÜ IM MAI

**1.**  
GANG

**SELBSTGEMACHTE PULPOSALAMI**  
mit Pulpo Mayo und geröstetem Baguette  
**2020 Bordeaux Blanc Sec**  
**Chateau La Croix de Roche, Bordeaux**

**2.**  
GANG

**GNOCCHIS À LA PARISIENNE**  
mit Spargel, Pilzen, getrockneten Tomaten,  
Sauce Pistou und Parmesan  
**2017 La Rocaille Réserve de la Famille**  
**Appellation Côtes du Rhône, Rhône**

**3.**  
GANG

**GEBRATENES SEETEUFELFILET**  
im Pancetta Mantel mit Karotten-Mandarinen-Püree  
und Zitronengras-Beurre-Blanc  
**2017 Ilbesheimer Chardonnay**  
**Weingut Sven Leiner, Pfalz**

**4.**  
GANG

**IN ROTWEIN GESCHMORTE LAMMHAXE**  
mit Kartoffelpüree und Ratatouille  
**2018 Cahors**  
**Apellation D'Origine Protégée, Südwest-Frankreich**

**5.**  
GANG

**ZITRONENTARTE**  
mit Früchten und Eis  
**2021 Trittenheimer Riesling Kabinett**  
**Weingut Ansgar Clüsserath, Mosel**

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>54,90 €</b>
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	<b>+ 39,90 €</b>
<b>5-GANG-MENÜ</b>	<b>69,90 €</b>
dazu korrespondierende Weine (je 0,15l)	<b>+ 44,90 €</b>

## VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE

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

### UNSERE EMPFEHLUNG

<b>SELBSTGEMACHTE PULPOSALAMI</b> mit Pulpo Mayo und geröstetem Baguette	<b>18,90 €</b>
---	----------------

## SUPPEN & SALATE

<b>HUMMERSUPPE</b>	mit Hummerterrine	<b>15,90 €</b>
mit Basilikum und Chili-Öl	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		
krossen Brotchips	als Hauptgang	<b>11,90 €</b>
...mit gratiniertem Ziegenkäse		<b>18,90 €</b>
...mit Maispoularde im Knuspermantel		<b>21,90 €</b>

### UNSERE EMPFEHLUNG

<b>GNOCCHIS À LA PARISIENNE</b>	<b>16,90 €</b>
mit Spargel, Pilzen, getrockneten Tomaten, Sauce Pistou und Parmesan	



**Ab Mai 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“.

<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

**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 gr Beef, mit  
Tomaten, Gurken und Käse, dazu Frites

## UNSERE EMPFEHLUNG

**IN ROTWEIN GESCHMORTE LAMMHAXE** **28,90 €**  
mit Kartoffelpüree und Ratatouille

## 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>GEBRATENES SEETEUFELFILET</b> im Pancetta Mantel mit Karotten-Mandarinen-Püree und Zitronengras-Beurre-Blanc	<b>29,50 €</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>ZITRONENTARTE</b>	<b>8,90 €</b>
mit Früchten und Eis	

THEMEN UNSERER SOMMELIERS IM MAI:

## GEREIFTE WEISS- UND ROTWEINE ALS PERFEKTE SPEISEBEGLEITUNG

### WEISSWEINE

**2020 BORDEAUX BLANC SEC** 0,15l **9,90 €**  
Chateau La Croix de Roche, 0,75l **34,90 €**  
Bordeaux

**2017 ILBESHEIMER** 0,15l **13,90 €**  
**CHARDONNAY** 0,75l **59,90 €**  
Weingut Sven Leiner, Pfalz

**2021 TRITTENHEIMER** 0,15l **10,90 €**  
**RIESLING KABINETT** 0,75l **39,90 €**  
Weingut Ansgar Clüsserath,  
Mosel

### ROTWEINE

**2017 LA ROCAILLE RÉSERVE** 0,15l **9,90 €**  
**DE LA FAMILLE** 0,75l **27,90 €**  
Appellation Côtes du Rhône,  
Rhône

**2018 CAHORS** 0,15l **11,90 €**  
Appellation D'Origine Protégée, 0,75l **45,90 €**  
Südwest-Frankreich



### 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.