

BESONDERE EMPFEHLUNG DES HAUSES

Aromen treffen regionale Produkte

Champignon – Burger alla Carprese gefüllt*
mit Blattsalaten & Kräutern der Saison,
€ 9,80

Koteletts vom Hachelamm
mit frischen gedünsteten Feigen dazu servieren wir Ihnen
Fregola mit Kichererbsen, Karotte & Fenchel
€ 29,00

Oldenburger Entenbrust*** gebraten
auf Spitzkohl – Rahmgemüse
dazu Kräuter – Polenta – Plätzchen
€ 29,00

Kabeljau*** im Spitzkohlmantel
angerichtet auf einem Hokkaido – Kürbis – Risotto mit Safran
€ 26,00

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit ***
gekennzeichneten Produkte (Wildfang) sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld
Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011: Allergene können in unseren Speisen enthalten sein.
Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal
aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits
Fragen diesbezüglich auftauchen sollten.

Vielen Dank!