



Vorspeisen

Variation von der Oldenburger Ente mit Wasabi, Ingwer und Kräutersalat mit Balsamico- Dressing

Variation of farmers duck with wasabi and herb salad

€ 14,50

Tatar vom schottischen Räucherlachs mit kleinem Rösti, Salat und Kräuter- Crème- Fraîche

Tatar of smoked scottich salmon with salad, hash browns

€ 13,50

Rote Bete Carpaccio mit gebackenem Schafskäse Schalotten , Hokkaido- Kürbis und Wildkräutersalat

Carpaccio of beet root with baked sheeps cheese, pumpkin and herb salad

€ 13,50

Gebratene Sankt- Jakobsmuscheln mit Safranschaum, Möhrenpüree u. kleinen Perlzwiebeln

Fried scallops with saffron sauce, mashed carrots & little onions

€ 15,50

Suppen

Stiegers Fischsuppe mit Gamba, Edelfischen und Ajoli-Crouton

Fish soup with king prawn and croutons

€ 11,50

Tee vom Reh mit kleinem Ravioli, Gemüse und Pilzen

Soup of venison with vegetable, mushrooms and ravioli

€ 8,00

Schaumsuppe vom Hokkaido- Kürbis mit Croutons, steirischem Kernöl, Gartenkresse

Pumpkin soup with oil, seeds and garden cress

€ 7,50



Vegetarisch

**Kürbis- Risotto mit Kirschtomate,
und gebackenem Schafskäse im Strudelblatt**

Risotto of pumpkin with tomato and baked sheeps cheese

€ 13,50

€ 18,50

Fisch

**Atlantik Kabeljau auf der Haut gebraten mit Safranschaum
auf Rote-Bete-Risotto mit Blattspinat**

*Atlantic codfish with saffron sauce,
beetroot-risotto and leaf spinach*

€ 24,50

**Seeteufelmedaillons mit feinem Muschelschaum
auf Kartoffelpüree mit Tomate und Fenchel**

*Medaillons of monkfish with scallop-sauce
and mashed potatoes with tomato and fennel*

€ 29,50

**Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,
mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln**

*Variation of fish in white wine foam with Mediterranean
vegetables and rosemary potatoes*

€ 22,80

Matjes- Salat „Hausfrauen Art“

Apfel- Schmand / Gurke / Zwiebel / krosse Röstkartoffeln

*Matjes hering "home-style-cooking" with apple-sour-cream
cucumber and roast potatoes*

€ 13,50

**10 Stück gebratene Black- Tiger Riesengarnele mit
Knoblauch, geröstetem Baguette mit Ajoli und Zitrone**

Ten pan-fried Black Tiger King Prawns with bread, Aioli & lemon

€ 29,50



Fleisch

**Knusprig gebratene, niederrheinische Bauernente
mit karamellisiertem Rotkohl, handgedrehten
Semmelknödel und Spätburgundersauce**

Crispy farmers duck with red cabbage and dumplings

€ 24,50

**Ragout vom Hunrucker Reh mit Preiselbeeren
Rahmwirsing, Semmelknödel und Pfifferlingen**

*Ragout of venison, with cabbage, chanterelles
and bread dumplings*

€ 21,50

**Geschmorte Rinderroulade mit Jus /
Rahmwirsing / Kartoffel-Püree**

Braised beef roulade / jus / cabbage / mashed potatoes

€ 19,80

**250 g Rumpsteak vom Black-Angus Rind
Kräuterbutter / Pfeffersauce / bunter Salat
und Kartoffelkrapfen**

*Rumpsteak of Angus- Rind / pepper sauce /
herb butter / salad*

€ 27,50

**200 g Filetsteak vom Black-Angus Rind
Kräuterbutter / Pfeffersauce / bunter Salat
und Kartoffelkrapfen**

*Filetsteak of Angus- Rind / pepper sauce /
herb butter / salad*

€ 30,50

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Krosse Röstkartoffeln / Großmutters Kopfsalat**

Salviennese Schnitzel of veal / fried potatoes & lettuce

€ 22,80



Für zwei Personen

**Châteaubriand vom Black - Angus Rinderfilet
Krosse Bratkartoffeln / Schmorzwiebeln /
Gemüse / Sauce Bearnaise**

Beef for two:

*Châteaubriand - fillet of beef- / potato gratin /
braised onions / vegetables & Bearnaise Sauce*

pro Person € 34,50

Salate

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**

Salad with fried chicken breast

€ 14,50

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Riesengarnelen**

Salad with fried King Prawns

€ 21,50

*Liebe Gäste,
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe
zu kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate Auflistung.*