



Aperitif Empfehlung:  
Rosé Crémant 0,1L 7,55€

### Vorspeisen & Zwischengerichte

Gillardeau-Austern	pro Stück 5,45€
Zitrone oder Schalotten-Vinaigrette oder asiatische Marinade	
Frühlingsalat   Hausdressing (Honig-Senf)	10,20€
Champignons   Kerne   Sprossen   Sauerteig Croûtons	
+Ziegenfrischkäse   Thymian   Honig	+5,45€
+drei gebratene Garnelen	+6,85€
Sardine „Jahrgangs Edition 2024“	16,50€
Röstbrot   Limette   Knoblauchcrème	
Geräucherter Lachs auf Ammerländer Schwarzbrot	15,95€
Dill-Senf-Sauce   Kapern   Radieschen	
Caesar Salad und Croûtons	13,05€
+Hähnchenbruststreifen	+6,85€
+Garnelen	+6,85€
Vitalsalat	19,00€
Avocado   Honigmelone   Parmaschinken	
Bunter Wellnessalat mit Büffelmozzarella	16,95€
Kirschtomaten   Basilikum   Pinienkernen	
Suppe des Tages	10,40€
bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter	

### Hauptgerichte

Seeteufel   Garnelen aus dem Wok	40,15€
Thaicurry   asiatisches Gemüse   Cashewnüsse   Basmatireis	
Caramelle Ravioli	26,50€
Steinpilze   Haselnüsse   confierte Tomaten   Bergkäse	
<u>Steakgerichte:</u>	
Rinderfilet aus Argentinien, 200g	36,00€
Prime Rumpsteak aus Australien, 250g	36,00€

### Beilagen für Steakgerichte (Preise pro Portion):

Café de Paris Butter	+2,50€
Bunter Salat	+4,00€
Pommes Frites	+4,00€

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.  
Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.  
Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,  
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Hauptgerichte

### Spargelgerichte:

<b>Spargelsalat</b>	21,00€
Safran-Champagne-Vinaigrette   Wildkräutersalat vom Keltenhof   Geräucherter Lachs	
<b>Schaumsuppe vom Oldenburger Spargel</b>	9,00€
Sauerrahm   Croutons	
+ Greetsieler Krabben ( 40g)	5,50€
+ zwei gebratenen Garnelen	5,50€
<b>Weißer Spargel vom Köhrmann Hof</b>	25,50€
Sauce Hollandaise   neue Kartoffeln	
+ Italienischer Parmaschinken und Italienischer Honig-Kochschinken (120g)	8,50€
+ Schnitzel aus dem Kalbsrücken (140g)	18,10€
+ in Butter gebratenes schottisches Lachsfilet (190g)	17,40€
+ Filet vom argentinischen Freiland-Rind (190g)	36,00€
In der Zeit von 12:00 – 13:30 und ab 18:00 – 20:45, bitte beachten Sie unsere Menüzeitenregelung.	

<b>Linguine</b>	15,60€
Tomate   Olivenöl   Basilikum   Pinienkerne   Büffelmozzarella	
<b>Currywurst vom Edewechter Moorschwein</b>	9,40€
mit unserer hausgemachten Currysauce   Pommes Frites	
<b>Burger vom Wagyu Rind</b>	19,60€
180g gegrilltes Wagyu Rindfleisch   karamellierte Zwiebel-Relish   Bacon Cheddar   Tomate   Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€
<b>Vegi Burger</b>	15,60€
Hausgemachtes Falafel Patty   Paprikasalsa   Avocado Cheddar   Tomate   Brioche Brötchen	
+mit Pommes Frites	+4,00€

### Dessert

<b>Café Gourmand</b>	9,15€
Süße kleine Auswahl unserer Pâtisserie mit einem Espresso oder Cappuccino serviert	
<b>Amalfi-Zitronen-Sorbet</b>	5,50€
+mit hausgemachtem Limoncello	+4,00€
<b>Vanille Crème brûlée</b>	7,20€

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 12:00 Uhr - 20:45 Uhr.  
Wir bitten um Verständnis, dass diese Zeiten unsere Annahmeschlusszeiten sind und wir bei mehrgängigen Menüs (Vorspeise oder Suppe) diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.  
Nach den Annahmeschlusszeiten können Sie aus unserer "kleinen Karte" auswählen,  
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.



## Eisige-Spezialitäten (bestellbar bis 17:15 Uhr)

**Eiden Becher** 10,60€  
Vanillerahmeis | Florentiner Mandeln | eingelegte Rumrosinen  
hausgemachter Eierlikör | Sahne

**Nussbecher** 8,90€  
Vanilleeis | Walnusseis | Haselnusseis | karamellisierte Haselnüsse  
Nougatsauce | geschlagene Sahne

**Beeren Becher** 11,90€  
zwei Kugeln Vanilleeis | eine Kugel Erdbeereis  
cremiger Joghurt | Beerenkompott | Sahne

**Eiskaffee** 7,15€  
eisgekühlter Arabica Kaffee | Vanilleeis | Sahne

**Eisschokolade** 7,40€  
cremiger Kakao | Vanilleeis | Sahne

### Unsere Eissorten

Erdbeere | Bourbon-Vanille | Schokolade | Walnuss | Haselnuss

### Unsere Sorbetsorten

Zitrone | Passionsfrucht | Schwarze Johannisbeere | Himbeere

1 Kugel 3,85€  
2 Kugeln 5,50€  
3 Kugeln 7,10€  
4 Kugeln 9,00€

### Zusätzliches

geschlagene Sahne 0,45€  
Schokoladensauce 2,55€  
Hausgemachter Eierlikör 3,30€

## Heißgetränke

alle Kaffeespezialitäten werden mit der regionalen Landmilch vom Diershof zubereitet

Tasse Schweizer Schümli Kaffee 3,10€  
Kännchen Kaffee 6,10€  
Milchkaffee, große Tasse 4,15€  
Espresso 3,40€  
Cappuccino 4,15€  
Latte Macchiato 4,35€  
Tasse Kaffee Hag 3,30€  
Kännchen Kaffee Hag 6,10€  
Kännchen Schokolade 6,10€  
Kännchen Tee mit Stövchen 6,25€

Küchenannahmezeiten unserer Speisekarte sind von Montag – Sonntag von 18:00 Uhr - 20:45 Uhr.  
Für eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene & Zusatzstoffe,  
fragen Sie bitte unser Servicepersonal.