



Vorspeisen

Rote Bete Carpaccio mit Gambas vom Grill und Fenchel-Espuma	€ 15,80
Blatt- und Wildkräutersalat in Beeren vinaigrette mit gebratenem Hirschrücken	€ 16,50

Suppen

Wildconsommé mit Kräuterpfannkuchen und Rehfilet	€ 8,50
Kürbis-Apfelcremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen	€ 7,50

Fisch

Der von uns verwendete Fisch stammt aus Nordsee, Ostsee und heimischen Gewässern.

Lachsfilet vom Grill mit gebratenen Zucchiniwürfeln und Limonenrisotto	€ 25,50
Welsfilet in Kaffee-Olivenöl gebraten mit buntem Gemüse und Kartoffel-Petersilienpüree	€ 24,60

Wild

Das von uns verwendete Wildbret stammt aus hiesigen Jagdrevieren.

Damwildbraten mit Pflaumenjus, sautiertem Wirsing und Butterknöpfle	€ 25,80
Rehrücken in Tonkabohnensalz gebraten, mit buntem Gemüse und Semmelterrinen	€ 32,50

*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)



Weitere Köstlichkeiten

Bremer Knipp mit Salzkartoffeln und Apfelkompott	€ 15,80
Oldenburger Entenbrust mit Honigjus, buntem Gemüse und Bio*-Couscous mit Mandeln und Orangen	€ 23,80

Vegetarisch

Pikantes Kichererbsen-Tomatencurry mit Kreuzkümmel und Koriander, dazu gebackenes Maisbrot	€ 16,50
-----------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Vegan

Bratling von Linsen und Bio*-Bulgur mit lauwarmem Rote Bete-Apfelsalat und Soja-Minzjoghurt	€ 16,80
------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

Dessert

Rosmarin-Krokantrahmeis mit Kirsch-Pfefferragout	€ 11,80
Quark-Mohncreme mit Bremer Kaffeebrot und Orangensauce	€ 10,50