



## VORSPEISEN / STARTERS

### **Gebeizter Orangen-Lachs**

mit Blattsalaten und Himbeerdressing

*/ Pickled orange salmon with lettuce and raspberry dressing*

9,50 €

### **Marinierter Hokkaidokürbis**

mit geräucherter Gänsebrust

*/ Marinated Hokkaido pumpkin with smoked goose breast*

9,20 €

### **Winterlicher Salatteller**

mit Früchten, Nüssen und Walnuss-Balsamico-Dressing

*/ Winter salad with fruits, nuts and walnut balsamic dressing*

6,20 €



## SUPPEN / SOUPS

- Upstalsboom Krabbensuppe** 6,80 €  
mit Dillsahne  
*/ Upstalsboom shrimp soup with dill cream*
- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis und Ingwer** 5,20 €  
*/ Cream soup made from Hokkaido pumpkin and ginger*

## FISCH / FISH

- Gebratenes Zanderfilet** 15,40 €  
an Lauchrahm, Kirschtomaten und Basmatireis  
*/ Fried pikeperch fillet with leek cream, cherry tomatoes and basmati rice*
- Gegrilltes Lachsfilet** 16,50 €  
an Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln  
*/ Grilled salmon fillet with white wine sauce, leaf spinach and boiled potatoes*



## FLEISCH / MEAT

- Knuspriger Gänsebraten** 19,50 €  
mit Beifußsauce, Johannisbeer-Rotkraut und Kartoffelklößen  
*/ Crispy roast goose with mugwort sauce, redcurrant cabbage and potato dumplings*
- Oldenburger Grünkohl** 15,50 €  
mit Kassler, Schweinebauch, Mett- und Pinkelwurst, Salzkartoffeln  
*/ Oldenburg kale with smoked pork, pork belly, traditional regional sausages, boiled potatoes*
- Medaillons vom Hirschrücken** 25,50 €  
mit Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffelnudeln  
*/ Saddle of deer medallions with cranberry sauce, Brussels sprouts and potato noodles*
- Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art** 16,50 €  
mit Rotweinsauce, Apfelrotkraut und Salzkartoffeln  
*/ Braised beef roulade „housewife style“ with red wine sauce, red cabbage and boiled potatoes*
- Schweinemedallions** 16,20 €  
an Rahmpilzen, grünen Bohnen und Röstkartoffeln  
*/ Pork medallions with cream mushrooms, green beans and roasted potatoes*
- Gebrautes Zanderfilet** 15,40 €  
an Lauchrahm, Kirschtomaten und Basmatireis  
*/ Fried pikeperch fillet with leek cream, cherry tomatoes and basmati rice*
- Gegrilltes Lachsfilet** 16,50 €  
an Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln  
*/ Grilled salmon fillet with white wine sauce, leaf spinach and boiled potatoes*



## VEGETARISCH / VEGETARIAN

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Pasta Pappardelle</b><br>mit gebratenen Pilzen in Sahnesauce<br><i>/ Pasta pappardelle with fried mushrooms in cream sauce</i> | 12,50 € |
| <b>Kartoffel-Rosenkohlauf</b><br>mit Tofustreifen<br><i>/ Potato and rosebud casserole with tofu</i>                              | 12,50 € |
| <b>Linsen-Curry</b><br>mit Kichererbsen, Kokos und Kürbis<br><i>/ Lentil curry with chickpeas, coconut and pumpkin</i>            | 12,80 € |



## DESSERT / DESSERT

### **Geeistes Stollenparfait**

mit Zimtkirschen

*/ Iced Stollen Parfait with cinnamon cherries*

6,80 €

### **Warmer Bratapfel**

mit Vanilleeis und Schlagsahne

*/ Warm baked apple with vanilla ice cream and whipped cream*

6,50 €

### **Hausgemachte Rote Grütze**

mit Vanillesauce

*/ Homemade red fruit jelly with vanilla sauce*

6,20 €