



VORSPEISEN / STARTERS

- | | |
|--|---------|
| Gebeizter Orangen-Lachs
<i>Blattsalaten und Himbeerdressing</i>
/ Marinated orange salmon, lettuce and raspberry dressing | 11,50 € |
| Marinierter Hokkaidokürbis
mit geräucherter Gänsebrust
/ Marinated Hokkaido squash with smoked goose breast | 11,50 € |
| Winterlicher Salatteller mit Früchten
Nüsse und Walnuss-Balsamico Dressing
/ Winter salad with fruits, nuts and walnut balsamic dressing | 9,50 € |



SUPPEN / SOUPS

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
und Ingwer**
/ Hokkaido pumpkin and ginger cream soup

6,90 €

**Upstalsboom Krabbensuppe
mit Dill-Sahne**
/ Upstalsboom shrimp soup with dill cream

7,50 €



FLEISCH / MEAT

Knuspriger Gänsebraten

Beifußsauce, Johannisbeer-Rotkraut und Kartoffelklöße

38,50 €

/ Crispy roast goose, mugwort sauce, currant red cabbage and potato dumplings

Oldenburger Grünkohl

18,50 €

mit Kassler, Schweinebauch, Mett und Pinkelwurst, Salzkartoffeln

/ Oldenburg green cabbage with Kassler, pork belly, Mett and pinkelwurst, boiled potatoes

Medaillons vom Hirschrücken

27,50 €

Preiselbeersauce, Rosenkohl und Kartoffelnudel

/ Venison medallions, cranberry sauce, Brussels sprouts and potato noodles

Geschmorte Rinderroulade

18,50 €

nach Hausfrauen Art, Rotweinsauce, Apfelrotkraut und Salzkartoffeln

/ Braised beef roulade housewife style Red wine sauce, red apple cabbage and boiled potatoes

Schweinemedallions

an Rahmpilzen, grüne Bohnen und Röstkartoffeln

18,20 €

/ Pork medallions with creamed mushrooms, green beans and roast potatoes



FISCH | FISH

Gebratenes Zanderfilet an Lauchrahm, Kirschtomaten und Basmatireis / Fried zander fillet on launch cream, cherry tomatoes and basmati rice	17,80 €
Gegrilltes Lachsfilet an Weißweinsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln / Grilled salmon fillet with white wine sauce, leaf spinach and boiled potatoes	18,50 €



 **VEGETARISCH** / *VEGETARIAN*

Pasta Pappardelle 14,50 €
mit gebratenen Pilzen in Sahnesauce
/ Pasta pappardelle with fried mushrooms in cream sauce

Kartoffel-Rosenkohlauf (auf Anfrage vegan) 14,50 €
mit Tofustreifen
/ Potato and Brussels sprouts casserole with tofu strips

 **VEGAN** / *VEGAN*

Linsen-Curry 14,80 €
mit Kichererbsen, Kokos und Kürbis
/ Lentil curry with chickpeas, coconut and pumpkin



DESSERT / DESSERT

Geeistes Stollenparfait mit Zimtkirschen / Iced Stollen Parfait with cinnamon cherries	7,80 €
Warmer Bratapfel mit Vanilleeis und Schlagsahne / Warm baked apple with vanilla ice cream and whipped cream	7,50 €
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce / Red fruit jelly with vanilla sauce	6,50 €

Bei Änderung der Speisen erfolgt ein Preiszuschlag von 1,00 € pro Gericht.