Speisen

»Gut zu kochen ist
ein schöpferischer Akt.
Wer die Küche liebt,
der liebt es auch zu erfinden«

MARIA CALLAS

Wirtshaus & Genusskultur

Vorspeisen & Salate

RoteBete Salat 16,50 €
marinierter Feta, Purple Curry, Granatapfel, Salzpistazie

Oktopus gegrillt 18,50 €
Pastinakencreme, Pomelo, Bittersalate, Scheinquitte

Gebackene Kalbszunge 18,00 €
Feldsalat vom Flossmann-Hof , Ofenkürbis, Gewürzkürbiswürfel

Bunte Wintersalate 18,00 €
Curry-Hähnchenstreifen, Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzkürbiswürfel, Kürbiskerne

Zu allen Vorspeisen servieren wir hausgemachtes Kartoffelfoccacia

Kleiner Blattsalat 5,50 €

Großer Blattsalat 8,50 €

Brot & Butter 6,80 €
hausgemachtes Kartoffelfoccacia
Dattel-Röstzwiebelbutter von den Butter Boyz

Suppen

Rinderkraftbrühe 6,50 €
Kräuterpfannkuchen, Schnittlauch

Cremesuppe von der Schwarzwurzel 7,90 €
Petersilienpesto, knuspriges Schwarzbrot, geräucherter Hirschschinken

Hauptgerichte

Verschiedenes vom Grill **19,80 €**
Maishendl, Rind, Schwein, Würstl
Kräuterbutter, Grillgemüse, Pommes frites

Hefakriag-Schnitzel vom Landschwein **15,00 €**
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Cordonbleu vom Landschwein **17,00 €**
Kartoffel-Gurkensalat, Pommes frites

Rostbraten vom bayrischen Rind **28,00 €**
Rahmsoße, Käsespätzle, Rostzwiebel

Rehbraten vom heimischen Wild **22,00 €**
Butterspätzle, Preiselbeerbirne, Apfelblaukraut

Oldenburger Entenbrust rosa gebraten **28,00 €**
Kartoffelschnitte, Kräutersaitlinge, Maronen, Blaukraut

Schwarzer Heilbutt vom Grill **28,50 €**
Rote Bete Cous-Cous, Wintergemüse, Trevisano, Topinamburschaum

Garnelen vom Grill **27,00 €**
Pasta-Casarecce, Ofenkürbis, Brokkoli, Kürbisschaum

Vegetarische Gerichte

Ziegenkäse in der Sesamkruste **17,00 €**
Rote Bete Cous-Cous, Wintergemüse, Trevisano, Topinamburschaum

Kürbis-Pasta-Casarecce **17,00 €**
Brokkoli, Ofenkürbis, Bergkäse, Kürbisschaum

Genusskulturmenü

Brot & Butter
hausgemachtes Kartoffelfoccacia,
Dattel-Röstzwiebelbutter von den Butter Boyz

Gegrillter Oktopus
Pastinakencreme, Bittersalate, Pomelo, Scheinquitte

Cremesuppe von der Schwarzwurzel
Petersilienpesto, knuspriges Schwarzbrot, geräucherter Schinkenspeck

Oldenburger Entenbrust rosa gebraten
Kartoffelschnitte, Kräutersaitlinge, Apfelblaukraut

Parfait von weißer Schokolade & Mohn
Gewürzorangen, Mohnschnitte, Punsch-Rahmeis

4 Gänge
75,00 Euro

Überraschungsmenü

Überraschung aus der Küche

inklusive 1 Glas Anetseder-Haussekt

3-Gänge 40,00 Euro

Für Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten stehen wir jederzeit zur Verfügung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter darauf an. In unserer Küche werden keine Zusatzstoffe verwendet, wir sind stets bemüht frische und regionale Produkte zu verarbeiten.

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel *mit Pommes frites*	**9,50 €**
Currywurst *hausgemachte Currysoße, Pommes frites*	**11,00 €**
Spätzle *mit Soße*	**5,50 €**
Hähnchenbrust gebraten *Pommes frites, buntes Gemüse, Kräuterbutter*	**11,50 €**
Portion Pommes	**5,00 €**

Süßer Genuss

Birne Helene 8,80 €
2 Kugeln Vanilleeis, Williams-Gartenbirne, Schokoladen-Zimtsahne, Bruchschokolade

Vanilleeis & Verpoorten Eierlikör 6,50 €
1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör, Sahne, dunkle Schokocrumble

Parfait von Mohn & weißer Schokolade 11,00 €
Gewürzorangen, Mohnschnitte, Punsch-Rahmeis

Sorbet von Cassis & Feige 5,50 €
weißer Glühweinschaum

Minidessert 5,50 €

Bunter Eiszauber 9,80 €
2 Kugeln hausgemachtes Eis, frische Früchte

Gemischtes Eis mit Sahne 9,50 €

1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 3,50 €

Kinderbecher 6,50 €
2 Kugeln Vanilleeis mit Fruchtsoße und Smarties

Käsegenuss

Große Käseauswahl 11,50 €

Kleine Käseauswahl 9,50 €
dazu hausgemachtes Chutney, Kartoffelfoccacia