





Brot – Bruschetta

 2erlei Brot mit Aioli	5,90
 Tri Bruschetta Immer anders	7,90
 Pimentos de padrón Tomaten-Hummus & Brot	7,90

VORSPEISEN – LEICHTES – SUPPEN

Vitello Tonnato rosa Kalbfleischscheiben - Thunfischsauce - Kapern	14,90
 Gebackener Ziegenkäse im Filoteig rote Bete - Apfel - Thymiankompott - Blattsalat	12,90
Croquetas de bacalao Stockfischkroketten – Knoblauchschand - Kopfsalat - Creme Dressing	13,90
 Blattsalate gemischt Rohkost & Kerne	9,90
mit Teriyaki - Hühnerbrust	+8,90
mit Falafel	+8,90
Dressing zur Wahl: Miso Ingwer - salzig süß (vegan) oder DIECKMANN'S French	
 Thaisuppe Huhn - Gemüse - Koriander - Kokosmilch	8,90/11,90
Kürbissuppe vom Hokkaido Kürbiskerne - Kürbiskernöl	7,50/9,90

Großer Osterbrunch

„Ein Event für die ganze Familie“

Ostersonntag 09. April 2023 & Ostermontag 10. April 2023

Von 11:00 – 14:30 Uhr 36,90€ pro Person

FLEISCHEREI

Spanferkelhaxe

Sauerkraut – gebratene Kartoffeln - dunkler Fleischsaft 22,90

Schnitzel Vienna

Lauwarmer Kartoffelsalat - Gurkensalat – Preiselbeeren 26,90

Dry Aged Beef Burger -

bestes trocken gereiftes Beef aus dem Oldenburgerland

Sauerteig Bun - Cheddar - Schmorzwiebeln - Steak Fries - gemischter Salat 19,90

Spaghetti Kalbsbolo

Frühlingslauch - Parmesan 14,90

Kalbsrahmgulasch

Spätzle – Kopfsalat 23,90

Rinderfilet

Gebratenes Gemüse - Schalotten-Rotweinemarmelade – gebratene Kartoffeln 39,90

½ Bauernente aus dem Ofen

Wirsing a la cremé – Kartoffelklöße 29,90

Krütchen auf Röstbrot (Schweineschnitzel)

Champignon a la creme – Spiegelei - kleiner Salat 19,90

Ausgelöstets Backhendel paniert

lauwarmer Erdapfelsalat – Vogerlsalat 19,90

Unsere Weinempfehlung:

Alè de Alens, Can Feliu, Vi de la terra – Mallorca

0,2l - 9,50

0,75l 34,00

Fisch

Isländisches Rotbarschfilet in Knusperpanko gebacken lauwarmer Kartoffelsalat - Rapunzelsalat - Sauce Tartare	18,90
Spaghetti Gambas Cherrytomaten - Lauch	19,90
Hamburger Pannfisch mit Lachs & Winterkabeljau Senfsauce – gebratene Kartoffeln – Möhren-Kräutersalat	28,90

VEGETARISCHES



Falafel & Baba Ghanoush Falafel gebacken - rote Bete - Orangen - Auberginencreme - Rucola - Granatapfel - Joghurt	14,90
--	-------



Mildes Thaicurry Gewoktes Gemüse - Cashewkerne - Basmati Reis - mit gebackener Poulardenbrust	16,90 24,80
--	----------------



Penne all'arrabbiata Ligurische Oliven – Parmesan	11,90
---	-------

DESSERT

hausgemachtes Sorbet oder Eiscreme nach Tagesangebot	2,50
Crème Brûlée Vanillecreme im Töpfchen karamellisiert	6,90
Tiramisu Classico	8,90
Kirschcrumble Vanilleeis & eingeweckte Kirschen	7,90
Cassis just wanna have fun Casissorbet, gebröselter Schokomuffin, weißer Schokoschaum	8,90

FLÜSSIGES DESSERT

Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis & Bisquite	6,90
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Zuckersirup	9,90
Cafe Orange Grand Marnier, Rohrzucker, Espresso & Sahne	8,90
Cuvée Spätlese Kracher Edelsüßer Wein, Österreich	6,00