

Vorspeise

Jakobsmuschel / Pancetta / Wakame

Zarte Jakobsmuschel an Kräuterglace mit kross gegrillter
Pancetta auf Wakame Salat

10,90 €

Halloumi / Kräuter / Gurke

Gegrillter Halloumi mit einer Kräutervinaigrette
an feinem Gurkensalat

8,50 €

Suppe

Hühnersuppe

mit Gemüsestreifen, Hähnchenfleisch
und Nudeln

6,80 €

Knoblauchsuppe

Feine Knoblauchsuppe mit
karamellisierter Rote Beete

6,50 €

Fleisch

Kalb / Portwein / Gemüse

Zart geschmorte Kalbsbacke auf Portweinjus,
glaciertes Wurzelgemüse und Spätzle

22,50 €

Rind / Tomate / Steckrübe

Saftiges Entrecôte mit Kräuterbutter und Grilltomate
an Steckrübenstampf,
dazu knackiger Salat

24,50 €

Schwein / Weißkohl / Kartoffel

Krosser Schweinebraten auf Dunkelbiersoße
an geschmortem Weißkohl
und Rosmarinkartoffeln

16,80 €

Fisch

Skrei / Wirsing / Safran

Filet vom Winter Kabeljau an Safransoße,
mit Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

18,90 €

Rotbarsch / Gemüse / Erdäpfel

Filet vom Rotbarsch auf einer Soße von Rote Beete
an glacierten Tomaten und Zucchini,
dazu Kartoffel - Steckrübenstampf

17,90 €

Fisch / Curry / Gemüse

Fruchtiges Fischcurry, Garnele und Gemüse
mit einer fruchtigen Currysoße
an Jasminreis

16,50 €

Vegetarisch

Curry / Cashew / Rote Beete

Feines Gemüsecurry mit Cashewnüssen und gegrillter Rote Beete

an Jasminreis

14,90 €

Spätzle / Zwiebel / Salat

Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln

und knackigem Salat

13,50 €

Salat

Gemischter, knackiger Salat
mit Balsamico Dressing, Aioli & Baguette

Dazu empfehlen wir:

Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Kräutern

17,10 €

oder

Tranchiertes Dry Aged Rumpsteak mit Kräutern gegrillt

18,50 €

oder

Antipasti, eingelegte Champignons und Schafskäse

14,20 €

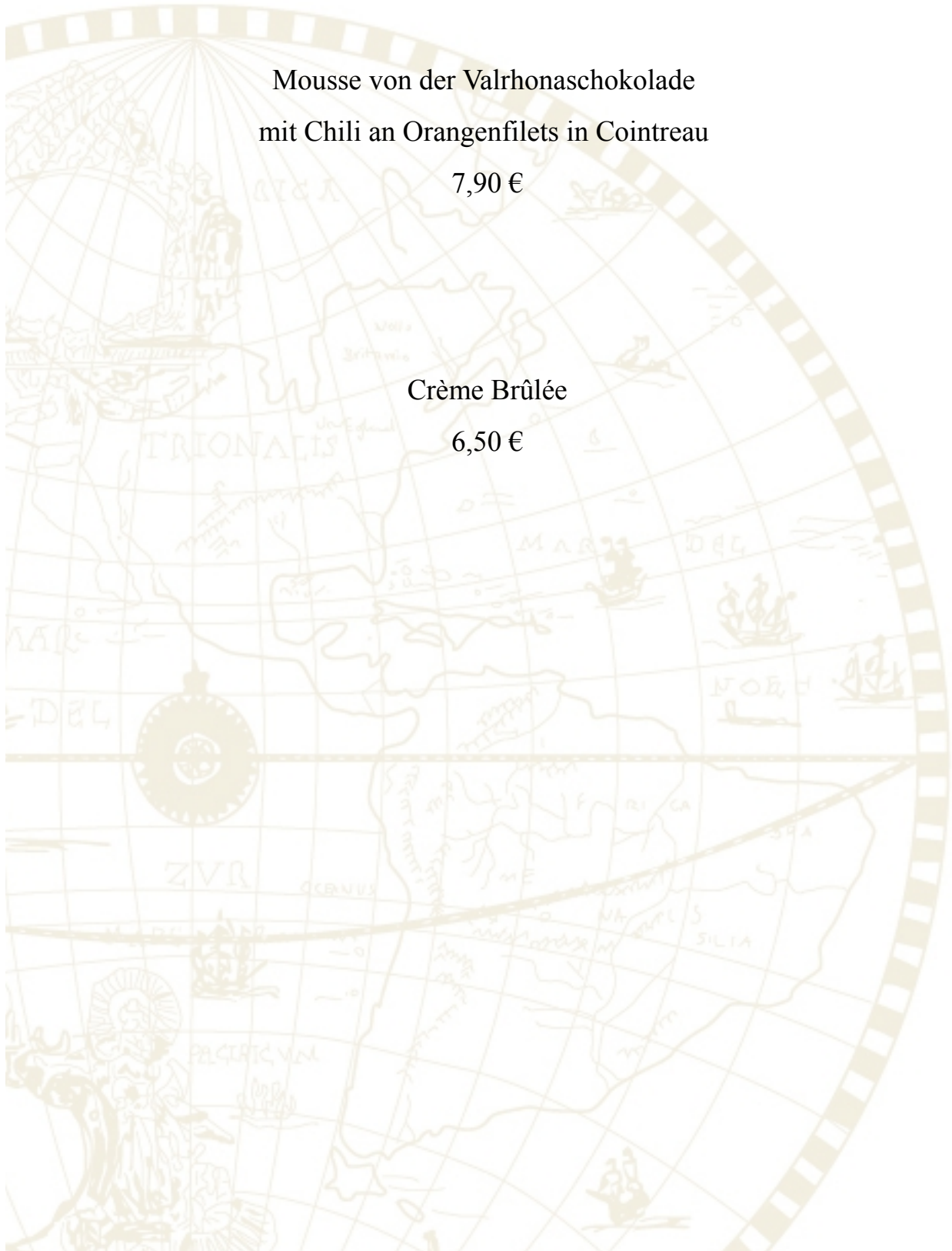
Dessert

Mousse von der Valrhonashokolade
mit Chili an Orangenfilets in Cointreau

7,90 €

Crème Brûlée

6,50 €



GRÜNKOHLZEIT!

Freuen Sie sich auf die kalte Jahreszeit und lassen Sie sich in der heimeligen Kogge von unserem Küchenchef in das Reich der „Oldenburger Palme“ entführen.

Klassisch

Frischer Oldenburger Grünkohl mit Fleischpinkel, Kochwurst, Kassler Nacken und Bauchspeck, dazu Brat- oder Salzkartoffeln und Senf
16,50 €

„Einmal anders“

Frischer Oldenburger Grünkohl mit einem Fischfilet, dazu Brat- oder Salzkartoffeln
17,50 €

Grünkohl satt

Die klassische Variante für Gruppen
22,50 € pro Person

Gerne reservieren wir einen Gruppentisch für Ihr Grünkohllessen!