



Apéritif	€
Gin Tonic alkoholfrei (Gordon's 0,0%)	6,20
„Pink Summer“ mit Blutorangen Sirup, Grapefruitsaft und Prosecco* ¹⁴	7,80
„Indian Summer“ mit Cranberry Sirup, Ananassaft und Prosecco* ¹⁴	7,80
Champagner – Dourdon-Vielillard - Brut* ¹⁴ 0,1l 11,50 Prosecco 0,1l	4,50

Unsere Empfehlungen

Vorspeisen

Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit Kokosmilch und Kernöl ^{1/9}	7,00
Sautierte Jacobsmuscheln auf Blattspinat ^{7/8/9/10/12/14}	18,50

Hauptgänge

Oldenburger Moorkartöffelchen mit Kresse-Kräuterquark, ^{7/8/9/10} und buntem Blattsalat	15,50
Hohwacher Seezunge an der Gräte gebraten ^{4/7/8/9/10/14} mit Rieslingssauce, Moorkartoffeln und kleinem Salat	27,50
Geschmorte Ochsenbacke in Rotweinjus auf Kartoffel-Sauerkrautpüree ^{7/9/14}	25,00

Desserts und Käse

Rapsblüten-Honigparfait mit Beeren ^{3/7}	8,50
Alter Backensholzer Deichkäse mit Oldenburger Vesuvtomaten, ^{1/7/8/10/14} selbstgemachter Vollkornzwieback und Feigensenf	12,40

Weinempfehlung

2019er	Il Corzanello Bianco IGT – Toscana ¹⁴ Fattoria Corzano e Paterno – Kba.	0,7	34,00
2019er	Primitivo - Platamura ¹⁴ Parco Largo Gioia del Colle – Kba.	0,7	33,00