

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

Weizenbrot mit saftiger Krume	5€ p.P.
Olivenöl, Meersalz-Flakes und Griebenschmalz oder vegetarisch mit Zwiebschmalz	
Zweierlei vom Camembert 🌿	8€
Preiselbeeren, Thymian-Äpfel und Brot-Chip	
Gebratene Jakobsmuscheln	14€
Soja-Reduktion und Mango-Belugalinsen-Salat	

SUPPE

Klarer Shot von der Tomate 🌿	8€
Crostini mit Ziegenfrischkäse und halbgetrockneten Tomaten	
Topinambur-Suppe	8€
Pancetta-Chip	

FRISCHE SCHÜSSELN

Winter-Bowl 🌿	18€
Babyleaf-Salat, Grünkohl, Quinoa, geräucherter Tofu, bunte Möhren, Apfel-Chutney und Tahini-Dressing	
'Greek' Chicken Gyro-Bowl	21€
Babyleaf-Salat, Pulled 'Greek' Chicken von Flentjes, Reis, Tsatsiki, Gurken, Tomaten, Oliven, rote Zwiebeln und Kräuter-Vinaigrette	

vegetarisch möglich

FLEISCHLOSE KÜCHE

Gefüllte Veggie-Roulade 🌿	24€
Veggie-Jus, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	
Veggie-Steak 🌿	19€
Gebratene Pilze von Brinkers in Rahm, buntes Bohnen-Cassoulet und Macaire-Kartoffeln	

FISCH

Gebratenes Lachsfilet	22€
Mascarpone-Limonen-Sauce, Butter-Chicorée und Kürbis-Risotto	
Gedünstetes Schellfisch-Filet	23€
Hummer-Schaum, Limonen-Spitzkohl und Black Cargo-Reis	
Basilikumpesto-Spaghetti	22€
Gebratene Garnelen, Knoblauch, Chili und bunte Tomaten	

FLEISCH

Halbe Oldenburger Ente	29€
Orangen-Sauce, Rosenkohl, Apfel-Rotkohl und Kartoffelklöße	
Wildragout	25€
Safran-Preiselbeer-Birne, Rahmwirsing und Laugenbrezel-Knödel	
Dry Aged Rumpsteak mit Nusskruste	39€
Café de Paris-Butter, gefüllte Ratatouille-Zwiebel und Parmesan-Kartoffeln	

HINTERHER

Lebkuchen-Mousse	9€
Beschwipste Kirschen und warmes Schokoküchlein	
Bratapfel-Karamell-Trifle 🌿	9€
Zimt-Eis	
Winterliche Portwein-Birne	9€
Maronen-Creme und Nougat-Honig-Eis	

À LA CARTE

MONTAG BIS SAMSTAG VON 18:00 BIS 21:00 UHR