



## W I N T E R K A R T E

### **Blumenkohlcreme-Süppchen**

mit Petersilienöl und gerösteten Mandelsplittern

**9,50 €**

### **Winterlicher Blattsalat**

mit Birne und karamellisierten Balsamicozwiebeln

**17,50 €**

### **Rindercarpaccio**

mit Champignons und gehobelten Parmesanspänen

**19,50 €**

### **Oldenburger Grünkohl**

mit zweierlei Mettwurstchen( gebrüht und geräuchert )

dazu buttrige Petersilienkartoffeln

**19,50 €**

### **Geschmortes Ochsenbäckchen**

mit Kartoffelpüree dazu blanchierte Möhrchen

und Gemüsestroh

**29,50 €**

### **Getrübzeltes Käsefondue (ab 2 Personen)**

mit krosser Brotmischung, Drillingen, Mix Pickles

und Kirschwasser

**16,50 € pro Person**

### **Pizza Tonno**

Tomate • fior di Latte • Thunfisch • Rote Zwiebeln • Peperoni

**16,80 €**

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Sauerrahmwirsing und buttrigen Petersilienkartoffeln

**27,50 €**

### **Schokoladentraum**

mit Brownie, Schokoladencreme und Waldbeeren

**9,50 €**

## **Unsere Weinempfehlung**

### **Frescobaldi-"Alie Rosé"-Syrah/Shiraz-2024-Toscana**

0,75 l - € 32,50

1,50 l - € 65,00

Duft: Pfirsich, Rosen, Pfingstrosen

Gaumen: Zitrusnote, Thymian, Salbei

Fazit: Ein voller, seidiger und weicher Wein

### **Tenuta Di Fra` - "Prima Ballo" - Verdiccio 2023 - Morro D´Alba**

0,75 l - € 29,50

Duft: Aromen von Pfirsich, Apfel, Teelaub, Ginster, Akazienblumen

Gaumen: Samtig, frisch, harmonisch

Fazit: Ein mit einer schönen Saftigkeit und Säure ausbalancierter Wein