

APERITIFS

Martini Vermouth

Italienischer Wermut
bianco | fiero | rosso
5 cl
14,4/9/14,4 %-vol.
Euro 4,50

Lustau Vermut

Spanischer Wermut
blanco | rosado | rojo
5 cl
15 %-vol.
Euro 5,90

Noilly Prat

Französischer Sherry
5 cl
18 %-vol.
Euro 4,90

Vermut Fernando de Castilla

Ein Wermut auf der Basis
von Oloroso und
Pedro Ximénez, der acht
Jahre in Holzfässern
gelagert wurde.
5 cl
17 %-vol.
Euro 6,90

Ramos Pinto

White Port
5 cl
19,5 %-vol.
Euro 5,90

Sherry Emilio Lustau |

Fino „Jarana“ (trocken)
Amontillado „Los Arcos“
(halbtrocken)
5 cl
15/18,5 %-vol.
Euro 5,90

*„Ich trinke Champagner, wenn ich
froh bin und wenn ich traurig bin.
Manchmal trinke ich davon, wenn
ich allein bin; und wenn ich
Gesellschaft habe, dann darf er
nicht fehlen. Wenn ich keinen
Hunger habe, mache ich mir mit
ihm Appetit, und wenn ich
hungrig bin, lasse ich ihn mir
schmecken. Sonst aber rühre ich
ihn nicht an, außer wenn ich
Durst habe.“* **Madame Lily
Bollinger**

Halten Sie es doch wie Madame Bollinger!

Champagne Louis Roederer
Collection 243 (brut)
0,375 l

45,00

Portotonic

White Port | aufgefüllt mit
Schweppes Tonic Water |
Zitrone | Minze
0,2 l
Euro 7,40

Amalfi Spritz

Campari | aufgefüllt mit
Schweppes Bitter Lemon |
Zitrone | Minze
0,2 l
Euro 7,40

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom
Hof Hagedstedt (Munderloh) |
Ginger Ale | Zitrone |
Orange | Minze
0,2 l
Euro 6,90

VORSPEISE

*Ubi bene, ibi patria.
Wo es dir gut geht, dort ist die Heimat.
Pacuvius (220 - 130 v. Chr.), römischer Tragödiendichter*

Probieren Sie Heimat!
Drei Tapas rund ums heimische Wild.
13,90

Alkoholfreie Getränkeempfehlung:
Tasse Lapsang Souchong, klassischer mittelstarker Rauchtee
Euro 2,50

SUPPEN

Cremesuppe von Waldpilzen 8,90
vegetarisch

Consommé vom Wild | Célestine 9,90

Getränkeempfehlung:
Sherry Lustau Amontillado »Los Arcos« 5 cl 5,90

Unser Wein des Monats:

VDP.GUTSWEIN P.+P. Rot (trocken)
Lemberger, Spätburgunder und Merlot
Deutscher Qualitätswein
Weingut Graf Neipperg
Württemberg
0,2 l/Euro 7,90
0,75 l/Euro 27,00

Schöne dunkle Aromen, Schokolade, Gewürze und Brombeere.
Toll eingebundenes Holz, angenehme Tannine,
eine volle dunkle Frucht, einfach zum Genießen!

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Ragout vom heimischen Wild Apfel-Rotkohl pochierte Rotweibirne Aprikosenklöße	28,90
Getränkeempfehlung: Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira" 5 cl	6,90
Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch Rosinensauce Apfel-Rotkohl Semmelknödel	28,90
Blätterteig-Tarte Rote Beete Rapunzel Walnussdressing vegan	20,90
<u>Friesenschnitzel</u> Auf Wunsch vieler Stammgäste wieder auf der Karte... Hinweis: zu salzig, zu fettig, zu deftig, aber lecker! Schweineschnitzel Ammerländer Kernschinken Tomaten Nordseekrabben mit Sauce hollandaise gratiniert Bratkartoffeln bunter Blattsalat Balsamicodressing	24,90
Oldenburger Grünkohl Kochwurst Pinkel Kasselerbraten Salzkartoffeln	23,90

**Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unseren Service!
Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an.**

BIEREMPFEHLUNG VOM TUNGELER BRAUHAUS

Rauchbier: 5 % Vol.-%. Es zeichnet sich durch eine rötliche Farbe und intensives, rauchiges Aroma aus, das an geräuchertes Holz oder Schinken erinnert. Die Rauchigkeit entsteht durch den traditionellen Einsatz von über Buchenholz geräuchertem Malz, das dem Bier eine einzigartige, herzhaft Note verleiht. Der Geschmack ist ausgewogen, mit einer leicht süßen Malzbasis, die die rauchigen Noten harmonisch ergänzt.

0,3 l-Flasche 3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cassisschorle	0,4 l	3,90
Cranberryschorle	0,4 l	3,90
Rote Traubenschorle	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90
Lütts Landlust Schöne Helene	0,33 l	3,90
Bio-Direktsaftschorle Streuobst-Apfel-Birne		
Lütts Landlust Rote Früchte	0,33 l	3,90

SÜSSES FINALE

Kleine Dessertvariation		
Lassen Sie sich von unserer Pâtisserie überraschen!		8,90
Affogato al caffè		
Mövenpick Bourbon Vanille Espresso		5,90
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl		plus 2,50

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON SCHEIBEL

Gold-Quitte 40 Vol.-%	2 cl	4,20
Wunderschöner, frischer und fruchtiger Quittenduft, der an frisches Quittengelee erinnert.		
Piña-Gold 40 Vol.-%	2 cl	4,50
Intensives Aroma von reifer Ananas, harmonisch begleitet von exotischen Rumnoten und cremigem Sahnekaramell.		
Samt-Pfirsich 40 Vol.-%	2 cl	4,50
Vollreifer Pfirsich begleitet von Whisky, Anklang von Aprikose und Orange.		
Alte Zeit Blackcurrant Rum 35 Vol.-%	2cl	7,90
Dominante süßliche Cassisnote und dunkle Frucht nuances, dunkle Schokolade, begleitet von Rum.		