

## Vorspeisen

*Gebratene Riesengarnelen an bunten  
Blattsalaten in Sauce Vinaigrette*

15,50 €

*Tomaten- Mozzarella Salat mit Basilikum-Pesto*

9,50 €

*Hirsch-Carpaccio mit  
geriebenem Parmesan und Feldsalat*

15,50 €

*Gelbe-Bete-Carpaccio mit Pesto, Ziegenkäse,  
Feldsalat und gerösteten Walnüssen*

13,50 €

*Vorspeisenteller mit gegrilltem und mariniertem  
Gemüse, Salami, Champignon, Ziegenfrischkäse,  
Aioli, Speckdattel & Feldsalat*

16,50 €

*Baguette & Aioli 5,50 €*

## Suppen

*Wildkraftbrühe mit Grießklößchen*

8,- €

*Steinpilzrahmsuppe*

9,- €

*Apfel-Meerrettich-Suppe*

7,- €

*Zu allen Suppen und Vorspeisen  
reichen wir Baguette*

## Fleisch

*„Friesenschnitzel“ Schweinefilet mit  
Nordseekrabben, Tomaten, Schinken, Kresse und  
Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln*

*24,50 €*

*„Klosterplatte“  
Schweinemedailлон, Hähnchenbruststeak, kleines  
Rumpsteak, Grill-Gemüse, Pfeffersöße,  
Sauce Bearnaise, Röstzwiebeln & Kroketten*

*32,50 €*

*Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter,  
Bohnenbündchen & Bratkartoffeln*

*29,50 €*

*Oldenburger Grünkohl mit Pinkel, Kochwurst,  
Kassler und Brat- oder Salzkartoffeln*

*22,50 €*

*Gerne servieren wir unsere Gerichte auch als  
kleinere Portion...*

*...für unsere kleinen Gäste empfehlen wir:  
Nudeln, Pommes, Nürnberger Würstchen,  
Schnitzel, Pfannkuchen oder Fischstäbchen*

## Eine Auswahl vom Lavastein grill

2 Hähnchenbruststeaks	22,50 €
3 Schweinemedallions 210g	24,50 €
Rumpsteak 200g	32,50 €
Rinderfilet 200g	38,50 €

*dazu servieren wir Kräuterbutter, Pfeffersoße, eine Ofenkartoffel mit Sour-Cream und einen Salat.*

*Wahlweise auch mit warmen Grill-Gemüse, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Kroketten oder Pommes Frites*

*Tortellini mit einer Spinat-Ricotta-Füllung mit Ratatouille Gemüse und Parmesan* 15,50 €

*Ratatouille Gemüse mit Tomaten, Zucchini, Aubergine, Paprika und Zwiebeln, dazu Feta, Falafel Bällchen und Feldsalat* 17,50 €

*Gemüsestrudel mit gebratenen Pilzen und Kräuterquark* 17,50 €

*Großer gemischter Salat wahlweise mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Fetakäse, Thunfisch oder gebratenen Pilzen, dazu Yoghurt- & Essig-Öl-Dressing & Baguette* 17,50 €

*...von allem etwas als Chefsalat* 19,50 €

*Kleiner gemischter Salat* 5,50 €

## Wild

*Rehkeulenbraten mit Wacholdersoße,  
Kartoffelklößen, Rot- und Rosenkohl*

34,50 €

*Hirschroulade mit Speck und Preiselbeeren gefüllt,  
dazu Wacholdersoße, Kroketten, Rot- und Rosenkohl*

34,50 €

*Wildschweinrückenschnitzel in der Haselnusskruste  
mit Klößen, Rot- und Rosenkohl*

34,50 €

*Ragout vom Wild in einer  
Wacholdersoße mit Brokkoli & Klößen*

24,50 €

*Gegrillte Hirschsteaks auf Wacholdersoße mit  
Kroketten, Rot- und Rosenkohl*

34,50 €

*zu allen Wildgerichten reichen wir  
gebratene Pilze, Birnen-Ingwerkompott  
und Preiselbeer-Pfirsich*

## Fisch

*Gebratenes Zanderfilet mit Kräuter-Weißweinsauce,  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln*

27,50 €

*Gebratenes Schollenfilet mit Zitronenbutter,  
Salat & Salzkartoffeln*

24,50 €

*Dorade (Goldbrasse), gebraten mit  
Salat & Rosmarinkartoffeln*

24,50 €

*Linguine mit Basilikum-Pesto, Kirschtomaten,  
Feldsalat, Parmesan und gebratenen Riesengarnelen*

22,50 €

## Dessert

*Rote Beerengrütze mit Vanilleeis*

7,00 €

*Crème Brûlée*

8,50 €

*Mousse au Chocolat*

8,50 €

*Haselnuss Eis mit warmen Zimtpflaumen*

8,50 €