



Vorspeisen

**serviert mit Blattsalaten und Brot (von Sabine Gaves, Gehrden), Kräuterquark, Gänseschmalz*

Warme Blutwurst vom Juvenilferkel auf Linsensalat 16

Scheiben von marinierter Kalbszunge mit Morchelvinaigrette 16

Zart geräucherte Entenbrust auf Linsensalat, kalt gerührte Preiselbeeren 16

Sülze von Entenklein und Holunder, mit geschlagener Vinaigrette 14

Tatar von Gänsemägen und –herzen mit Apfelmus aus unserem Garten 14

Parfait von Entenlebern mit eingelegtem Kürbis, Cumberlandsauce 16

*Salat von Octopus und Schweinebäckchen mit Mango,
japanisch angehaucht* 16

Gebeizter Eismeer-Saibling und Stör mit Dillsenfauce 16

Französische Jahrgangssardinen 2017 16
(nur die Besten werden handverarbeitet in bestem Olivenöl eingelegt)

Crème von geräucherten Sprotten auf Gurkensalat, Apfel- Meerrettich 16

Suppen

Kleiner Eintopf von Oldenburger Freilandente 8

Steinpilzcremesuppe 10

Kraftbrühe vom Hirsch mit Eier – Gemüseflädle 10

Muschelsuppe mit einem Hauch Absinth 10

Haben Sie Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns an. Wir kochen salzarm, ohne Geschmacksverstärker, Pfeffer, Tomatenmark, Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Mehl.

*Unser gereifter Essig stammt von der Essigmeisterei Balema aus entschleunigter Produktion. (Kein Industrieessig!)
Unser kaltgepresstes Goldkern – Rapsöl stammt aus der Ölmühle Kleeschulte.*



Fisch (aus zertifiziertem, nachhaltigem Fang) serviert mit Kartoffelpüree

Lofoten - Kabeljaurückenfilet (Skrei) auf rotem Sauerkraut und Senfsauce	28
Die Hechtklößchen auf Blattspinat, Rieslingsauce	28
Königskrabbenbeine (ausgelöst) in Butter leicht gebraten	38

Fleisch (aus artgerechter Haltung) serviert mit Gemüse und Kartoffelpüree

Brust vom Kikok, Maishähnchen, mariniert in Joghurt, Zitrone und Rosmarin, Austernpilzsauce	24
Wildfasanenbrust im Speckmantel gebraten, rotes Sauerkraut, Rieslingsauce	29
Braten von Oldenburger Freiland Entenbrust mit Preiselbeersauce	28
Bäckchen vom Black Aberdeen Angus Rind, 24 Std. bei 58°C, gegart, Rotwein - Schalottensauce	28
Kleine Rouladen vom Frischling mit Gewürz - Zwetschgensauce	26
Keule vom Damhirsch mit Kirschsauce	26
Filet vom irischen Aberdeen Angus Weide - Rind, Portweinsauce	32
Mariniertes Rippenfleisch vom irischen Aberdeen Angus Weide – Rind am Knochen, 36 std. bei 58°C im Vakuum gegart, Rotwein – Schalottensauce (Dauer ca 30 Min.)	30
„Surf and Turf“ a la Schabbelhaus: Ragout vom Octopus und Kalbszunge mit Hummersauce und Steinchampignons	30
Vegetarische Gerichte auf Anfrage	



Nachspeisen – Nahrung für die Seele

Warmer Schokoladenkuchen, flüssig gefüllt, Vanilleeis 10

Dauer ca. 15 min

Unsere Empfehlung: Madeira East India 10 years old 4cl 5

Rote Grütze mit Vanilleeis 8

Karamellisierte Apfeltarte mit Walnusseis 10

Dauer ca 15 min

Zwetschgen in Gewürzrotwein mit Walnusseis 10

*Halbgefrorenes von hausgemachten Rumtopf Früchten
mit Schokoladensauce* 10

*Hausgemachte „Baumrinde“ mit Marzipan gefüllt,
abgeschmeckt mit Marillenbrand, Moccasauce
Pistazieneis* 12