

Sonntag, 23. Juni 2024

SPARGELCREME MIT BÄRLAUCH PESTO & CROUTONS

oder

NIEDERSÄCHSISCHE FESTTAGSSUPPE

HERZHAFTES GULASCH VOM HEIMISCHEN SCHWARZWILD, PREISELBEEREN
Kartoffelklöße | Salatteller Oertzewinkel 21,-

GESCHMORTE KEULE VOM HEIMISCHEN REH | PREISELBEER BIRNE
Apfelrotkraut | Kartoffelkroketten 24,-

GEBRATENE RINDERFILETSPITZEN IN CHAMPIGNON-RAHMSAUCE
Butterspätzle | Salatteller Oertzewinkel 25,-

GESCHMORTE RINDERROULADE „HAUSFRAUEN ART“ | BURGUNDERSAUCE
MARKTFRISCHE GEMÜSEAUSWAHL | Heidekartoffeln 18,-

GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET
Pell-Kartoffel- Salat | Salatteller Oertzewinkel 23,-

SPARGEL ALS HAUPTGERICHT (LETZTE WOCHE FÜR DIE SAISON 2024...)

PORTION NIEDERSÄCHSISCHER SPARGEL MIT „BISS“
mit Heidekartoffeln, zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise 19,-

AUF WUNSCH BEREITEN WIR IHNEN DEN SPARGEL GERNE AUCH WENIGER BISSFEST ZU

ALS BEILAGE ZUM SPARGEL

ORIGINAL HOLSTEINER KATENSCHINKEN 9,-

KNUSPRIGES HÄHNCHENSCHNITZEL 7,-

GROßES PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 11,-

RUMPSTEAK VOM FREESIAN-RIND 16,-

GEBRATENES LACHSFORELLEN-FILET 14,-

PINSA „MARGARITHA“
Salatteller Oertzewinkel 16,-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SPIRELLI-NUDELN | BOLOGNESE | GURKENSALAT 6,5

DESSERT

VANILLEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN & SCHLAGSAHNE 9,5

CRÈME BRÛLÉE „KLASSISCH“ ODER „EIERLIKÖR“ 7,5

DREIERLEI MINI-DESSERT 5,5

**SOLLTEN SIE EIN GERICHT AUF UNSERER KARTE VERMISSEN,
SPRECHEN SIE UNS GERNE AN**