Gasthaus Oertzewinkel
- natürlich regional -

Sonntagskarte

Sonntag, 15. November 2026

Cremesuppe vom Hokkaido | Kürbiskerne l Steierisches Öl l Croutons

oder

Niedersächsische Festtagssuppe

***

Halbe geschmorte Heideente | Sauce Apfelrotkraut | Kartoffelklöße	33,-
Gebratene Leber von der Heideente | karamellisierte Äpfel geschmorte Zwiebeln | Kartoffelpüree	23,-
Sauerbraten vom eigenen Galloway | Burgundersauce Apfelrotkraut l Heidekartoffeln	23,-
Herzhafter Oldenburger Grünkohl | Kasseler | Bregenwurst Senf l dazu Heidekartoffeln oder Bratkartoffeln	21,-
Geschnetzeltes vom Rinderfilet l Champignon-Rahmsauce Kartoffelklöße l Salatteller Oertzewinkel	28,-
Geschmorte Keule vom heimischen Wildschwein l Preiselbeer-Birne Apfelrotkraut l Kartoffelkroketten	24,-
Forelle „Müllerin Art“ aus dem eigenen Teich l zerlassene Butter Heidekartoffeln | Salatteller Oertzewinkel	25,-
Geschmorter Schweinenacken | Rahmsauce Rosenkohl | Kartoffelpüree	19,-
Hausgemachte Ravioli | Büffelmozzarella | Sonnengetrocknete Tomaten Grana Padano | frittierte Rauke | Salatteller Oertzewinkel	19,-

Für unsere kleinen Gäste

Knuspriges Hähnchenschnitzel l Kartoffelpüree l Gurkensalat	8,5

Dessert

Créme Brûlée	7,-
Bourbon-Vanilleeis | heiße Kirschen | Schlagsahne	9,5
Dreierlei Mini-Dessert	6,5
Pistazien-Tartufo | Vanillesauce | Mango	9,5

Liebe Gäste, sollten Sie ein Gericht auf unserer Karte vermissen, sprechen Sie uns gerne an.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei „Schlemmen & Sparen“ 5 Euro Aufpreis Ente & Forelle berechnen.