



Speisenkarte ab 01.02.2023

Als Vorspeise oder einfach so....

Grünkohlsalat von der Oldenburger Palme Hof Helms, Lohmühle
mit mildem Balsamicoessig und Leindotter-Pflanzenöl Mrs. Tüt aus Bakum
Granatapfelkernen und Sprossen aus dem Indischem Waffelbrot
mit butterzartem gebratenen Pulpo und eingelegten Ingwer

16,50 €

Suppe

Ramen-Suppe vom Pleus Hähnchen aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
mit Ramen-Nudeln und Shiitake-Pilzen, Gemüse, Hähnchenfleisch
und einem wachsweichen Ei, Souvide gegart

klein 8,50 € / groß 12,50 €

Vegan

Süßkartoffel-Cocos-Möhrensuppe
mit einem Hauch Ingwer und Kichererbsenschaum, Kresse

7,50 €

Suppe von der Regina-Kartoffel Hof Helms, Lohmühle
mit Speck und Zwiebeln, Kräuter und Kleinem Gemüse
gebratene Mettendenscheiben

7,20 €

Hauptgerichte

Von der Fleischerei Clemens Thale
Knipp kross angebraten und weich im Kern
dazu reichen wir Gewürz- und Senfgurken
Bratkartoffeln aus der Pfanne

16,50 €

Schweineschnitzel 2 Stk im Panko gebraten
mit einer Pilzrahmsauce und Pommes-Frites
und unserem Gurkensalat

19,50 €



Vegan

Spitzkohl und Kürbis geschmort mit Walnuss und Birne
Wacholdersauce und Rote Bete-Kartoffelstampf
19,50 €

Vegetarisch

Bean Patty von roten Kidneybohnen im Sesam-Buns
von der Bäckerei Jochen Meyer
Hot Chilisaucе und Avocadocreme,
geschmorte Zwiebeln mit Preiselbeeren,
Eisbergsalat und einen Hauch eingelegter Ingwer für den gewissen Pepp
Dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes
22,50 €

Hausgemachte Pasta und Garnelen mit Chili und Knoblauch
in einer Krustentiersauce
klein 16,50 € / groß 23,50 €

Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
Das Beste vom Hähnchen, Brust und Keule im Sousvide gegart
Vollendet in der Pfanne und Ofen mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce
aus 16 Komponenten, dazu reichen wir Kartoffelspalten
mit Honig und Hot-Sweet-Chilisaucе
26,50 €

Schweinefilet im Kräutermantel
mit einer Balsamico-Thymiansauce
Gemüseauswahl der Saison und Bratkartoffeln
26,50 €

Nüsschen vom heimischen Wild
mit glasierten Esskastanien und Birnenspalten
in einer Wacholder-Honig-Balsamicosauce
Wirsingkohlgemüse mit Speck und Zwiebeln, Datteln
Macaire-Kartoffel
28,50



Oldenburger Grünkohl und Pinkel
Kasselernacken und Kasselerbauch
Pinkel und Rauchenden
von der Fleischerei Clemens Thale
dazu reichen wir Petersilienkartoffel und Senf
24,50 €

Fisch des Tages
Bitte fragen Sie uns gerne!

Tagespreis €

Rumpsteak 230 gr. vom Angusrind Souvide gegart auf 55° Grad medium
Vollendet in der Pfanne einer Pfeffersauce serviert
dazu reichen wir Bohnen im Speckmantel
Kartoffelspalten mit Rauchsalz und Basilikumpesto
32,50 €

Fragen Sie uns gerne nach einer Empfehlung des Tages!

Wir sind für Euch da!

Kids

Pasta und Tomatensauce, Parmesankäse

8,50 €

Chicen-Nuggets mit Pommes und Ketchup

8,50 €

Schweineschnitzel mit Wurzelgemüse und Pommes

10 €

Nickis Dessertecke

Dessertvariation Altes Amtshaus

Lass dich verwöhnen aus unser Dessertecke

11,50 €

Der Klassiker ist natürlich auch mit am Start!
Unser warmer Schokoladenkuchen mit dem weichem Kern
Himbeermark und Bourbon-Vanilleeis



8,90 €

Altes Amtshaus