

Altes Amtshaus

SPEISEKARTE AB DEM 28.09.2021

SUPPEN

Kürbis-Ingwer-Möhrensuppe
mit Milchschaum
und gebratener Garnele am Zitronengrashalm
ohne Garnele 6 € / mit Garnele 8,50 €

Suppe von der Oldenburger Kartoffel
mit kleinem Gemüse, Speck, Zwiebeln und Petersilie
mit gebackenen Parmaschinken und Kartoffelsticks
6,50 €

Klare Wildkraftbrühe
mit Gemüserauten und gefüllter Teigtasche
mit einer Wildfarce und Kräutern
7,50 €

VEGETARISCHE / VEGAN

Vegan

Warmer gebackener Hokkaido-Kürbis aus dem Ofen
marinierter Feldsalat mit Rote-Bete-Himbeer-Vinaigrette
Granatapfelkernen und Sprossen
9,50 €

Vegetarisch

Baguette mal anders!
gebratenen Chorizo-Seitan-Wurst-Streifen
mit roten Zwiebeln und mariniertem Spitzkohl-Walnuss-Ananas-Salat
dazu reichen wir ein Thain-Joghurt-Dip
12,50 €

Vegetarisch

Ziegenfrischkäsemousse mit einem Birnen-Relish
herbstlichen Blattsalate und Rote Bete-Himbeer-Vinaigrette
aus dem indischen Waffelbrot
13,50 €

Vegetarisch

Warme bunte Möhren aus dem Ofen gebacken mit Olivenöl
Zitronen und Orangenzeste, Thymian, Meersalz
dazu reichen wir einen Sesam-Joghurtdip
11,50 €

Altes Amtshaus

MUSCHEL-TIME

der Klassiker Miesmuscheln
in einem Tomatisiertem-Gemüsesud
aus Möhren, Sellerie und Lauch
mit Zwiebeln und Knoblauch
dazu reichen wir Euch unser Kräuter-Knoblauchbaguette
14,50 €

Pasta und Muscheln
handgemachte Bandnudeln und Miesmuschelfleisch
mit einer Krustentiersauce, Knoblauch und Chili
16,50 € / alternative mit Garnelen

FISCH

Fischplatte ab 2 Personen
Bitte vorbestellen! gibt uns gerne Bescheid,
ja nach Verfügbarkeit kann das Angebot wechseln!
zb mit Seeteufel, Zander, Lachs
Skrei oder Kabeljau, Rotbarsch
Riesengarnele und Muscheln
dazu reichen wir Euch eine Weißweibuttersauce
Blattspinat und Gemüseauswahl der Saison
Kräuter-Risotto und Schlosskartoffeln
pro Pers. 36,50 €

Ahrenhorster Edelwaller
gebratener Edelwaller aus Badbergen aus nachhaltiger Zucht
mit Parmaschinken und Salbei ummantelt
auf einem Gurken-Wasabi-Gemüse
dazu reichen wir ein Kräuter-Risotto
24,50 €

WILD

Wildplatte ab 2 Personen
wir bereiten Euch Wild aus heimischer Jagd zu!
vom Reh, Damwild, Wildschwein und Fasan
dazu reichen wir eine Wachholder-Balsamico-Honigsauce
glasierte Esskastanien und Birnenspalten, Preiselbeeren
Spitzkohlgemüse mit Datteln, Rotkohl
Macairekartoffeln und Spätzle
pro Pers. 34,50 €

Altes Amtshaus

Nüsschen vom heimischen Wild
mit einer Wachholder-Balsamico Sauce
dazu ein Steckrüben-Kartoffel-Möhrensockel
Kartoffelstampf mit einem Trüffelöl aroma
26,50 €

GEFLÜGEL

Aus Bakum von der Gänsezucht Claßen
Das Beste von der Stoppelgans
ab 2 Personen! Wir bitten um Vorbestellung
wir bereiten eine junge Stoppelgans im ganzen Confiert
zu und vollenden Sie im Ofen! Knusprig und saftig!
Präsentiert im Ganzen und Tranchiert von uns
dazu reichen wir eine Orangen-Pfeffer-Sauce
Spitzkohlgemüse mit Datteln
Kartoffelstampf mit Trüffelöl aroma
pro Pers. 36,50 €

Aus Prinzhöfte vom Hof Pleus
Das Beste vom Hähnchen im Sousvide gegart und vollendet
im Ofen und Pfanne mit einer Apfel-Calvados-Sauce
aus 16 Komponenten
mit gebackenen Kartoffelspalten mit Honig und einer Hot Chilisauce
23,50 €

RIND

Geschmorte Rinderroulade
mit seiner Sauce
geschmorte Möhren und Kartoffelstampf
18,50 €

Rumpsteak vom Angus-Rind 230 gr. 55° Grad im Sousvide
vollendet in der Pfanne medium
mit einer Pfefferrahmsauce
Bohngemüse und Speck
Kartoffelspalten und Sourcream
26,50 €

LAMM

marinierte Lammhüfte Sousvide gegart in der Pfanne vollendet
mit einer Balsamico-Thymiansauce
dazu reichen wir ein Wirsingkohl-Gemüse
Kartoffelgratin
24,50 €

Altes Amtshaus

KLASSIKER IM UNSEREM HAUS

Großer Salat aus dem Indischen Waffelbrot, Granatapfel und Mango
von Rohkost und Blattsalaten, Sprossen und Sesam geröstet
mit unseren Hausdressing
gebratenen Rechterfelder Champignons und Putenbruststreifen
Baguette von der Bäckerei Jochen Meyer
14,50 €

Der Amtshaus Burger
Rindfleisch-Patty vom Angus-Rind 200 gr. mit geschmorten Zwiebeln, Tomate
kross gebackenen Speckstreifen, Rucola und unser Spezial-Burger Sauce
in einem von der Bäckerei Jochen Meyer-Buns mit Sesam
Pommes frites
18,50 €

Burger-Vegetarisch
Franks Qinoa-Haferlocken-Gemüse-Bratling
im Buger-Buns mit Avocadodip und Sweet-Hot Chilisauce
geschmorten Zwiebeln, Rucola
dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes
19,50 €

Schweinerückenschnitzel in Panko gebacken 2 Stk.
mit einer Pilzrahmsauce
Gurkensalat und Pommes-Frites
16,50 €

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
mit Champignon a la crem
Bratkartoffeln mit Speckwürfel
22,50 €

Dessert

Warmer Apfelstrudel vom Wellantapfel
mit Mandelblätter und Rosinen
mit Vanille-Eis und Sahne
6,50 €

Warmer Schokoladenkuchen und Vanilleeis
mit seinem weichen, flüssigen Kern
Himbeermark
6,50 €