

Unser Menü

Cremesuppe vom Rauchaal von den Aschau Teichen mit Aal- und Gemüseeinlage ^(5,6)

Saftig geschmorte Schulter von der Heidschnucke an kräftiger Wacholderrahmsauce, serviert mit Sauerrahm, Preiselbeeren, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ^(5,6,9)

ODER

Gebratene Tranche vom wild gefangenen, norwegischen Lachs, serviert auf einem cremigem Kohlrabi-Trüffel-Risotto, dazu heimische Pfifferlinge ^(1,5,6,11)

Mousse au chocolat von belgischer Callebaut Bitterschokolade mit frischen, marinierten Beerenfrüchten und schaumiger Mascarpone ^(1,6,8,9,10,12)

47,00 €

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Vorspeisen & Suppe

Gebackener Ziegenfrischkäse, mediterran verfeinert, auf fruchtigem Mangochutney, dazu bunte Zupfsalate ^(1,5,6,9,10)

12,00 €

Garnelen Pfännchen

In Olivenöl gebratene Riesengarnelen, verfeinert mit Cherrytomaten, kleinem Gemüse, Oliven, Limette, Tomatensugo und Kräutern, dazu Baguette ^(1,3,5)

18,00 €

Celler rohe Roulade

Rohe Roulade aus dem Rinderrücken, gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke und Mostrich, dazu cremige Remouladensauce ^(5,6,7,10,11)

18,00 € (Als Hauptgang mit Bratkartoffeln 26,00 €)

Cremesuppe vom Rauchaal von den Aschau Teichen mit Aal- und Gemüseinlage ^(5,6)

8,00 €

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Hauptgerichte

„Unser Gasthauspfännchen“

3 Medaillons vom NEULAND Schweinefilet, saftig gebraten, in frischer Champignonrahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln ^(a,c) und bunte Blattsalate ^(5,6,8,11)

27,50 €

Kalbsleber Berliner Art

Gebratene Scheiben von der Kalbsleber serviert mit Dunstäpfeln, knusprigen Röstzwiebeln, Kalbsjus und Kartoffelpüree ^(1,5,6)

25,00 €

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, knusprig ausgebacken, serviert mit Zitrone, Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln ^(a,c) ^(1,6,9,10)

28,00 €

Unser Fischgericht

Gebratene Tranche vom wild gefangenen, norwegischen Lachs, serviert auf einem cremigem Kohlrabi-Trüffel-Risotto, dazu heimische Pfifferlinge ^(1,5,6,11)

32,00 €

Saftig geschmorte Schulter von der Heidschnucke an kräftiger Wacholderrahmsauce, serviert mit Sauerrahm, Preiselbeeren, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln ^(5,6,9)

32,00 €

Auf der Haut gebratene Brust vom Kikok Hähnchen serviert auf hausgemachter Pasta in einer Tomaten-Kapernsauce, dazu confierten Kirschtomaten, Parmesan und Basilikumpesto ^(1,4,5,6)

26,00 €

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen, 8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Vegetarisch.

Hausgemachte Pasta in einer Tomaten-Kapernsauce, dazu confierten Kirschtomaten,
Parmesan und Basilikumpesto ^(1,4,5,6)

21,00 €

Ohlendorfs Burger VEGETARISCH

saftiges, vegetarisches Patty mit Tomatenchutney, Essiggurke, Balsamico-Zwiebeln,
geschmolzenem Taleggio, knackigem Salat im lockeren Briochebrötchen, dazu Süßkartoffel-
Pommes ^(1,5,6,7,11)

Auf Wunsch auch mit cremiger Käsesauce^(b) und scharfen Jalapeños ^(1,5,9)

18,00 €

Salat

Große Schale mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kernen, Avocado, Parmesan
und unserem Hausdressing ^(5,8,10)

14,00 €

Mit gebratener Hähnchenbrust 18,00 €

Mit 5 gegrillten Garnelen 21,00 €

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

!!! Special Offer !!!

Rumpsteak von der Jack's Creek Farm aus Australien

**Black Angus Rinder, 150 Tage mit Getreide gefüttert, dadurch herrliches,
intramuskuläres Fett, superzart und saftig**

250g 36,00 €

350g 50,00 €

450g 64,00 €

Wählen Sie aus den verschiedenen Beilagen (3 Stück im Preis inbegriffen)

Speckbohnen ^(4,6)

gemischte Blattsalate ^(5,8,11)

Pilzpflanne mit Frühlingslauch ⁽⁶⁾

gebackene Kartoffelstäbchen (mit Trüffelsauce und Parmesan + 4,00 €)

knusprige Bratkartoffeln ^(a,c)

Gitterkartoffeln ^(1,6,10)

Kalbsjus ⁽⁶⁾

Pfefferrahmsauce ⁽⁶⁾

Hausgemachte Kräuterbutter ⁽⁶⁾

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Rustikales

Neuland-Currywurst ^(a,c) vom Wurstkontor Hiestermann, mit hausgemachter, fruchtiger
Currysauce, Currypuder und gebackene Kartoffelstäbchen ^(4,5,11)

13,50 €

Ohlendorfs Burger - saftiges dry aged Rindfleischpatty mit Tomatenchutney, Essiggurke,
Balsamico-Zwiebeln, NEULAND Bacon^(a,c), geschmolzenem Taleggio, knackigem Salat im
lockeren Briochebrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes ^(1,5,6,7,11)

Auf Wunsch auch mit cremiger Käsesauce^(b) und scharfen Jalapeños ^(1,5,9)

19,00 €

Desserts

Mousse au chocolat von belgischer Callebaut Bitterschokolade mit frischen, marinierten
Beerenfrüchten und schaumiger Mascarpone ^(1,6,8,9,10,12)

9,00 €

Crème brûlée mit feiner Vanille und Pistazieneis ^(6,9,10)

8,50 €

Wählen Sie aus unserem Eissortiment

Kugel 1,70 €

mit Sahne + 0,90 €

Eierlikör +2,20 €

Kahlua Kaffeelikör +2,20 €

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse

Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

Allergene:

1 Weizen-Gluten, 2 Schalentiere, 3 Krebstiere, 4 Schwefeldioxide / Sulfite, 5 Sellerie, 6 Milch / Laktose, 7 Sesamsamen,
8 Erdnüsse, 9 Nüsse, 10 Eier, 11 Senf, 12 Haselnüsse