

Speisen

Sparen mit Genuss

3 Gang Menü 53,80 €
Vorspeise | Hauptgang | Dessert

4 Gang Menü 59,00 €
Vorspeise | Zwischengang | Hauptgang | Dessert

5 Gang Menü 69,50 €
Vorspeise | I. Zwischengang | II. Zwischengang | Hauptgang | Dessert

Vorspeisen

Gebratene Gambas 14,80 €
3 gebratene Gambas auf einem Bett von Wakame mit Ingwer Zitronengrassud

Cremiger Fetakäse 11,50 €
Cremiger Fetakäse, gebacken im Sesamantel mit raffiniertes Sauerkirschmarmelade

Burrata an Zitronen-Schmand 11,90 €
Burrata an einem Zitronen-Schmand mit kandierten Zitronen und Brot Chip

Suppen

Krustentierschaumsuppe 13,90 €
Krustentierschaumsuppe mit Flusskrebs Schwänzen und Melone

Kokossuppe 10,60 €
Kokossuppe mit zartem Hähnchenfleisch

Hauptgerichte

Von Oldenburger Land und Weiden

Döllinger Hähnchenragout 28,00 €
Reichhaltiges Ragout von jungen Hühnern mit Erbsen, Spargel, Pilzen und Garnelen auf frischer Pasta

Rinderfilet mit Parmesankruste 39,50 €
Rinderfilet mit einer würzigen Bacon- Parmesankruste. Dazu aromatische Honigschalotten mit Rosmarin Drillingen und Marktgemüse

Kalbsbäckchen 34,00 €
Kalbsbäckchen butterzart geschmort an gerösteten Kichererbsen und frischem Gemüse mit Kartoffelstampf und Rotwein-Jus

Fragen Sie gern nach weiteren vegetarischen Köstlichkeiten unserer kreativen Köche.



Friesenmedaillons 26,50 €
Das Beste aus 2 kulinarischen Welten, zartes Schweinefilet mit Serano Schinken trifft Gamelle, frische Tomate und Rosmarin Drillinge. Abgerundet wird die Kreation mit einer Portwein Jus und frischem Gartensalat.

Lammrücken 38,90 €
Das schmeckt nach Land und Weide. Lammrücken zart gegart mit hausgemachten Gnocchi, frischen Kräutern, mediterranem Gemüse und einer würzigen Braten-Jus

Schnitzel mit Champignon Rahm 25,90 €
Saftiges Filetschnitzel an einer köstlichen Champignon- Rahm Sauce, mit knusprigen Pommes Frites und einem kleinen Gartensalat

Direkt vom Kutter

Wolfsbarsch 31,00 €
Kross gebratenes Fischfilet direkt aus der Pfanne an Erbsenpüree, frischer Melone und Falafel. Nicht nur für Fischkenner ein absoluter Genuss

Zander 29,50 €
Knusprig auf Haut gebratenes Filet an Gurken- Dillgemüse mit in Butter geschwenkten Kartoffel Drillingen und Weißweinschaum

Vegetarisch

Pasta Blanc 23,80 €
Frische Pasta mit Schweizer Käsetrüffel (Belper Knolle) an einer würzigen Parmesan- Trüffel Sauce mit frischen Waldpilzen. (Alba Trüffelbutter)

Potentapraline 21,60 €
Cremige Polenta an Gemüse aus Nachbars Garten und würzigem Kokos Sud

Lopshof Gartensalat 15,90 €
mit Cherrytomaten, Gurke, Rettich, Balsamico und Grana Padano wahlweise mit gebratenen Pilzen oder Hähnchenbrust

Gerichte für Kinder

Schnitzel mit Gartengemüse und Pommes 9,50 €

Fischfilet mit Gartengemüse und Kartoffelstampf 9,50 €

Pasta Bolognese mit geriebenem Parmesan 9,50 €

Desserts

Lopshofs Catalana 9,70 €
hervorragend mit Frangelico (Haselnuss Likör)

Dreierlei von der Schokolade 11,80 €
lecker mit Espresso

Gebackenes Eis 12,80 €
Gebackenes Vanilleeis mit saisonalen Früchten

Getränke

Aperitif

Taylor's Ruby Select Reserve Port 5 cl 5,00 €
Martini Bianco Dry 5 cl 4,50 €
Nordic Gimlet mit Lime Juice 7,00 €
Appléritif Apfel & Rose alkoholfrei 0,20 l 4,50 €
Kir Royal mit Crémante 6,50 €
Lillet Wild Berry 6,50 €
Aperol Spritz 6,50 €
Mallorquinischer Wermut* 6,50 €
(*mit Muntaner White Vermut Blanco Mallorca)

Pures aus der Auburg Quelle

Lütts Wild-Wasser 0,33 l Flasche 3,20 €
Lütts Stille-Wasser 0,75 l Flasche 6,00 €
Lütts Stille-Wasser 0,33 l Flasche 3,20 €
Lütts Stille-Wasser 0,75 l Flasche 6,00 €

Säfte

Lütts Landlust Johanna 0,33 l 4,10 €
schwarze Magie aus Streuobst Apfel und Schwarze Johannisbeereausgezeichnete Qualität 2016

Lütts Landlust Rhabarber 0,33 l 4,10 €
Direktsaftschorle - ausgezeichnete Qualität 2013

Lütts Landlust Streuobst 0,33 l 4,10 €
Apfel - Direktsaftschorle

Lütts Strandlust Stachel Bär 0,33 l 4,10 €
herrlich herb - Direktsaftschorle aus Streuobst-Apfel und Bio-Stachelbeere

Orangensaft Vaihinger 0,20 l 2,90 €

Apfelsaft Vaihinger 0,20 l 2,90 €

Softgetränke

Coca Cola ^{1A,3A} 0,20 l 2,90 €
Coca Cola zero ^{1A,3A} 0,20 l 2,90 €
Fanta ^{1A,3A} 0,20 l 2,90 €
Sprite ² 0,20 l 2,90 €
Schweppes Bitter Lemon ^{5A} 0,20 l 3,50 €
Schweppes Ginger Ale 0,20 l 3,50 €
Schweppes Dry Tonic 0,20 l 3,50 €

Herb & würzig

Leffe Blond 0,33 l 3,90 €
Leffe Triple 0,33 l 3,90 €
OLs Pils vom Faß
Oldenburger Braumanufaktur 0,30 l 3,50 €
OLs Naturtrüb vom Faß 0,30 l 3,50 €
OLs Black Betty - Oldenburger Braumanufaktur 0,33 l 3,50 €
Alster - Bier mit Zitronenlimonade 0,30 l 3,50 €
Vitalmalz 0,33 l 3,50 €
OLs Nüchtern (alkoholfrei) 0,33 l 3,50 €
Schneider Weisse original 0,50 l 3,00 €
Schneider Weisse hell 0,50 l 5,00 €
Schneider Weisse alkoholfrei 0,50 l 5,00 €

Heiße Wachmacher

Kaffee Crema Tasse 3,20 €
Filterkaffee Tasse 2,50 €
Milchkaffee Tasse 3,90 €
Cappuccino Tasse 3,90 €
Espresso Tasse 2,50 €
Espresso „Doppio“ Tasse 3,90 €
Latte Macchiato Glas 3,90 €
Heiße Schokolade von Lindt Glas 4,00 €
Heiße Schokolade von Lindt mit Sahne Glas 4,50 €

Alle Heißgetränke servieren wir auch gern mit Likör, Sahnehäubchen und hausgemachter Praline.

Teestunde

Earl Grey Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €
Grüner Tee Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €
Moringa, Kräuter & Granatapfel
Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €
Kräuterharmonie Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €
Kräutertee Pfefferminze Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €
Oranuja, Orange-Maracuja
Keo / bio / fairtrade Kännchen 5,00 €

Alle Teegetränke servieren wir mit hausgemachtem Keks.

Secco

Axel Pauly - Rosé 0,20 l 6,00 €
..... 0,75 l 30,00 €
Appléritif Apfel & Rose alkoholfrei 0,20 l 6,00 €
..... 0,75 l 26,50 €
Julius Zerro blanc alkoholfrei 0,10 l 3,50 €
..... 0,75 l 21,50 €