

Oogland

Getränke

Aperol Spritz

Aperol, Wilhelmshof Riesling Sekt, Soda, Orange

Sanddorn Spritz

Andalö, Sekt, Soda, Orange

Hugo

Sekt, Holunderblüte, Soda, Limette, Minze

2022 Wilhelmshof Riesling Sekt

0,1 l

Wilhelmshof Pfalz - trocken mit traditioneller Flaschengärung mind. 15 Monate auf der Hefe ausgebaut. Knackige Säure, eine klare Mineralität und ein sauberer, wunderbar frischer Abgang

Jever

0,25 l

0,4 l

Jever Fun alkoholfrei

0,33 l / Flasche

Radeberger

0,33 l / Flasche

Viva con Agua (leise)

0,33 l / Flasche

Viva con Agua (laut)

0,33 l / Flasche

Vorspeisen

Brotkorb mit Dips

Verschiedene Brotsorten mit Dip

Tagessuppe

Tagessalat

kleiner gemischter Salat mit Caesar Dressing

Bruschetta Variation

Knusprige Röstbrote, abwechslungsreich belegt mit Salami, Tomate und Spinat.

Hauptgerichte

Fleisch & Geflügel

Original Wiener Schnitzel

Feines Kalbsschnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat (alternativ Steakfries oder Zwiebelringe). Dazu die klassische Garnitur.

Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)

Schweineschnitzel Art mit lauwarmem Kartoffelsalat (alternativ Steakfries oder Zwiebelringe). Dazu die klassische Garnitur.

Schweinefilet vom Strohschwein

An Pfeffersauce mit Spätzle und grünen Bohnen

Orangenhuhn

Orangensaft gegarte Hähnchenbrustfilets mit Rosmarin und Broccoli Kartoffelstampf. Unser Geheimrezept!

Hamburger

Rindfleisch Hamburger auf einem Bun mit knusprigen Steak Fries oder Zwiebelringen

Cheeseburger mit Steak Fries

Rindfleisch Hamburger, mit würzigem Käse auf einem Bun. Mit knusprigen Steak Fries oder Zwiebelringen

Tagliatelle mit Bolognese Sauce

Tagliatelle mit einer herzhaft cremigen Fleischsauce

Fisch

Gedünstetes Lachsfilet

Mit feiner Dill-Weißweinsauce, Spinat und Rosmarin Kartoffeln

Tagliatelle mit Safran Garnelen

Tagliatelle mit einer Safransoße und Riesengarnelen

Schollenfilet „Natur“ & Nordseekrabben

Schollenfilets Natur mit einem Topping aus marinierten Krabben mit lauwarmem Kartoffelsalat oder Steak Frites, Remoulade und einem Beilagensalat aus Gurken

Knoblauchgarnelen

Garnelen in Knoblauchöl mit Brotkorb

Vegetarisch & Vegan

Kartoffelgnocchi mit Trüffelfüllung

Gnocchi mit feinsten Trüffel- Ziegenkäsefüllung mit einer Sahnesoße.

Ravioli mit Spinat Füllung

In cremiger Gorgonzolasauce

Vegetarischer Hamburger mit Steak Fries

Blumenkohl Patty auf einem Bun mit knusprigen Steak Fries oder Zwiebelringen

Vegane Hackbällchen

Mit fruchtiger Tomatensauce auf einem Bett von Gemüsereis

Flammkuchen

Flammkuchen Lothringer Art

mit Käse und Lauch

Flammkuchen Elsässer Art

Klassisch mit Crème fraîche, rohen Zwiebeln und Speckwürfeln

Flammkuchen Nordische Art

Flammkuchen mit zarten Lachsstreifen

Kleine Speisen

Fischbrötchen

Matjesfilet, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Dressing

Currywurst

Currywurst mit würziger Soße und Brot

Homestyle Chickenfingers

Knusprige Hähnchen Finger mit einer Panade aus Buttermilch und Knoblauch mit Ketchup und Mayonnaise

Kartoffelrösti

Knusprige Rösti mit Apfelmus

Knusprige Zwiebelringe

Knusprige Zwiebelringe

Knusprige Steak Fries

Knusprige Fries mit Ketchup und Mayonnaise

Zum Abschluss

Blechkuchen

Blechkuchen Auswahl vom Buffet

Feines Schokoladensoufflé

mit schmelzendem Kern

Zwei große Kugeln Eis

Vanille, Schokolade oder Pistazie

Sandburg Cheesecake

Unser einzigartiger, cremiger Cheesecake mit Oreo Keksen und weißer Schokolade

Panacotta

Kaffee und Tee

I.O Kaffeespezialitäten

Café Crème

Cappuccino

Latte Macchiato

Espresso

Heiße Schokolade

Ronnefeldt Tee

Darjeeling Summer Gold

Earl Grey

Refreshing Mint