

Weinhaus
Tante Anna

Vorspeisen

Kanadischer Hummer € 35

Chorizo, gelbe Bete, Wellant-Apfel
Canadian Lobster, Chorizo, yellow beetroot, Wellant apple

Ziegenfrischkäse (Vegi) € 26

Mini-Birne, Schwarze Walnuss, Zitronengras
Goat's curd, Mini pear, black walnut, lemongrass

Suppen

Ramen € 25

Wachtel Ei, Schweinebauch, Koriander
Ramen, Quail egg, pork belly, coriander

Kartoffelcremesuppe € 17

Brotcroutons, Schnittlauch **mit Büssumer Krabben € 24**
Potato cream soup (Vegetarian option available), prawns, bread croutons

Zwischengänge

Jakobsmuschel, Vongole, Miesmuschel € 32

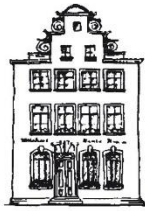
Sellerie, Kartoffel, Perlzwiebel, Chesterbrot
Scallops, Vongole, Mussels, Celery, potato, pearl onions, Chester bread

Portobello Pilz (Vegi) € 24

blaue Pflaume, Pastinake, gebackene Kartoffelknödel
Portobello mushroom, Blue plum, parsnip, baked potato dumplings

**Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?
Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns,
Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.**

*Do you like trying different dishes?
Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.*



Weinhaus
Tante Anna

Hauptgänge

- ,Nauels`-Kürbismaultaschen** (Vegi) € 34
Steirisches-Kernöl, körniger Frischkäse, Kürbiskerne
Pumpkin Ravioli, Styrian pumpkin seed oil, cottage cheese
- Düsseldorfer Senfrostbraten** € 39
Rumpsteak mit Senfkruste, getrüffeltes Kartoffelpüree, Pfifferlingen
Striploin steak mustard crust, truffled mashed potato, chanterelles
- 2erlei Hirsch** € 45
Rücken und Keule, Kerbelknolle, Krokette, Pflaume
Venison Duo Back and leg, chervil root, croquettes, plum
- Oldenburger Bauernente (Geflügelhof Nobis)** € 45
Apfel-Rotkohl, Servietten Knödel, Jus
Oldenburger Farm Duck, Apple-red cabbage, bread dumplings, jus
- Auf der Haut gebratenes Filet vom arktischen Saibling** € 40
Chicorée, Erbse, Salzzitrone, Räucherfischfond
Pan-seared Arctic Char Fillet, Chicory, peas, preserved lemon, smoked fish broth
- Geschmorte Kalbsbäckchen** € 41
Dauphine Kartoffel, Romanesco, Staudensellerie
Braised Veal Cheeks, Dauphine potatoes, romanesco, celery

Desserts

- Kugel Sorbet -im Glas serviert-** € 9
Sorbet of the day
- Kugel salziges Karamelleis -im Glas serviert-** € 9
Salted caramel ice cream
- Cappuccino-Mousse** € 21
Baileys-Eis, Baiser, Haselnuss
Cappuccino Mousse, Baileys ice cream, meringue, hazelnut
- Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann** € 25
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf
Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf

Sie möchten ein Menü essen?

Kein Problem, stellen Sie sich IHR Menü zusammen! Wir rabattieren Ihre Rechnung um 7 €

You want to eat menu? No problem, put together YOUR menu! We discount your bill by €7.

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.

Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax