

Vorspeisen

| | | |
|---|--|------|
| 3 | Bruscetta – geröstetes Weißbrot | € |
| | Tomaten, Basilikum und Knoblauch mit Käse gratiniert | 4,00 |
| 4 | 1/2 Bachforelle | |
| | mit Preiselbeersahne, Toast und Butter | 6,50 |
| 5 | Räucherlachs | |
| | mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter | 8,50 |

Suppen

| | | | |
|----|--|-------|------|
| 7 | Tomatencremesuppe | | |
| | mit Sahnehäubchen und Brot | Tasse | 4,20 |
| 8 | Hühnersuppe 5,6) „Art des Hauses“ | Tasse | 5,00 |
| 10 | Zwiebelsuppe „ Französische Art“ | Tasse | 4,50 |
| | Mit Käse überbacken, dazu Weißbrot | | |

Traditionell- Deutsche- Küche

| | | |
|----|---|------|
| 14 | 3 Spiegeleier mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln | 7,90 |
| 15 | Bauernfrühstück: Rührei, Schinken, Bratkart. Gewürzgurke | 9,90 |

Einen Toast dem Toast

| | | |
|----|--|------|
| 17 | Hawaii-Toast: Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken mit Spiegelei und Salatanlage | 8,20 |
| 18 | Herren Toast | |
| | Kl. Schnitzel, Rührei und Salatanlage, Toast u. Butter | 8,50 |
| 19 | Toast“ a la Roma“ | |
| | Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Pesto, gebr. Champignons, Tomatensalat Toast u. Butter | 9,90 |

Aus dem Meer

| | | € |
|------|---|-------|
| 23 | 3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Hausfrauensoße 2), Bratkartoffeln | 13,50 |
| 387. | Grätenfreie frische Forelle“ Müllerin“ Salate der Saison, Buttersoße u. Salzkartoffeln | 15,50 |
| 24 | Riesen – Scholle in der Pfanne gebraten, mit Buttersoße Salatanlage und Salzkartoffeln | 17,50 |
| 25 | Seehecht-Filet in Butter gebraten, bunter Salat, Salzkartoffeln | 14,50 |
| 26 | Fish & Chips. Gebratenes Seelachs-Filet mit Remouladen-Sauce, Salatbeilage u. Pommes-Frites | 14,00 |
| 27. | Schollenfilet in Butter genbraten, hausgem. Kartoffelsalat | 15,50 |

Vom Schwein

| | | |
|------|---|-------|
| 30 | Schweinesteak „Holzfäller Art“ Pilze, Zwiebeln, Salat und Röstkartoffeln | 13,50 |
| 31 | Gutsherrenteller „Oldenburger Hof“ Schweinefilets, Kräuterbutter, Pilze, gemischter Salat und Bratkartoffeln | 16,50 |
| 32 | Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße“ Salat der Saison u. Pommes frites | 14,50 |
| 33 | Schweineschnitzel „Hawaii“ Ananas, Schinken mit Käse überbacken, Salatvariationen, Pommes frites | 14,50 |
| 355. | Schweineschnitzel “Zigeuner Art“, Salat der Saison u. Pommes-Frites | 14,50 |

| | | € |
|-----|---|-------|
| 34 | Grillpfanne: Schwein, Rind, Hähnchensteak mit Gemüse, Butter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln | 16,90 |
| 36 | Paprika-Rahmschnitzel „Ungarische Art“ Paprika-Rahmsauce, gemischter Salat, Bratkartoffeln | 13,50 |
| 37 | Schnitzel „ Sylter- Art “ , mit Tiefsee-Shrimps, Sauce Hollandaise, Salate vom Markt u. Bratkartoffeln | 14,50 |
| 40 | Schweineschnitzel „Wiener Art“ Gemüse vom Markt, Spiegelei und Pommes Frites | 14,50 |
| 342 | OL-Teller: 2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salatbeilage u. Pommes-Frites | 11,90 |

Vom Rind

| | | |
|-----|---|-------|
| 38 | Rumpsteak (200gr.) „Art des Hauses“ gedünstete Zwiebeln, bunter Salat, Bratkartoffeln | 18,50 |
| 39 | Rindsroulade „ Hausgemacht “ mit verschieden Gemüse-Sorten, Rahmsoße u. Salzkartoffeln | 15,50 |
| 41. | Rinder-Schmorbraten , mit Rotkohl, Rahmsoße u. hausgemachte Kartoffelklöße | 13,90 |

Vom Geflügelhof

| | | |
|-----|---|-------|
| 42 | Hähnchen-Brustfilet „ Märchen der Südsee “ auf Früchten, Curry-Soße, Sahn Salat und Reis | 14,20 |
| 43 | Hähnchen-Schnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln | 14,70 |
| 510 | Hähnchen-Brustfilet auf Broccoli-Gemüse , mit Tagliatelle Champignon-Rahmsoße | 14,20 |

Aus der vegetarischen Küche

| | | |
|----|--|-------|
| 45 | Bunte Gemüseplatte mit Röstkartoffeln und Rührei | 10,50 |
| 56 | Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast und Butter | 8,50 |
| 57 | Tagliatelle in Sahnesoße , Cherry-Tomaten, Ruccola u. Champignons | 11,50 |

Kleine Gerichte

| | | |
|-----|---|-------|
| 49 | Bratwurst 1,6) mit Pommes Frites | 6,00 |
| 50 | Bratwurst 1.6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht) | 7,00 |
| 53 | Schnitzel mit Pommes | 9,50 |
| 51 | Schnitzel mit Kartoffelsalat(hausgemacht) | 11,00 |
| 55 | Currywurst 1,6) mit Pommes frites | 7,00 |
| 427 | Currywurst 1,6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht) | 8,00 |

So ein Salat

| | | |
|-----|---|-------|
| 135 | Nizza: Thunfisch, Blattsalate, Gurken und Tomat und Zwiebel | 11,00 |
| 136 | Art des Hauses : Blattsalate mit Gurke u. Tomate, gebratene Hähnchenbrust-Streifen | 11,90 |
| 137 | Sommer-Salat: Blattsalate, Paprika, frische Champignons, gebackene Camembert-Streifen, Preiselbeeren | 11,50 |

Zu allen Salaten gibt es Baguette u. Kräuter-Dressing

Baguetterie

| | | |
|-----|---|------|
| 130 | Nizza: Thunfisch, Gurke, Salat, Tomate, Käse überbacken | 9,00 |
| 131 | Hawaii: Ananas, Schinken, Käse überbacken | 9,00 |
| 133 | Salami: Salami, Gurke, Tomate, Salat, Käse überbacken | 9,00 |
| 134 | Texas: Schweinesteak, Röstzwiebeln, Barbeque-Soße, Käse überb. | 9,90 |

Zu allen Baguettes reichen Kräuter-Dipp

Liebe Gäste,

wir möchten Sie im Oldenburger Hof rechtherzlich willkommen heißen und wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden in unserem Hause.

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir auch jederzeit ein guter Gastgeber sein.

Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten.

Wir halten für Sie im Thekenbereich eine Informations-Broschüre bereit.

Bitte sprechen Sie uns an.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien u. Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen u. Getränke Spuren von:

Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Lupine, Schalenfrüchte, Senf, Weichtiere, Schwefeldioxid u. Sulfite enthalten können.

Familie Stolle und Team

*Hotel & Restaurant
Oldenburger Hof
Familie Stolle*

Abend-Karte

*Tel.: 04222 9429 0, Fax: 04222 9429 40
Mail: ostolle@hotel-oldenburger-hof.de
www.hotel-oldenburger-hof.de*