

Vorspeisen

3	Bruscetta – geröstetes Weißbrot	€
	Tomaten, Basilikum und Knoblauch mit Käse gratiniert	6,00
4	1/2 Bachforelle	
	mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	7,90
5	Räucherlachs	
	mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter	9,90

Suppen

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

Traditionell- Deutsche- Küche

14	3 Spiegeleier mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	9,80
15	Bauernfrühstück: Rührei, Schinken, Bratkart. Gewürzgurke	11,50

Einen Toast dem Toast

17	Hawaii-Toast: Ananas, Käse und gek. Schinken überbacken mit Spiegelei und Salatanlage	9,50
18	Herren Toast	
	Kl. Schnitzel, Rührei und Salatanlage, Toast u. Butter	10,50
19	Toast“ a la Roma“	
	Hähnchenbrustfilet mit Basilikum-Pesto, gebr. Champignons, Tomatensalat Toast u. Butter	11,00

Aus dem Meer

		€
23	3 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ Hausfrauensoße 2), Bratkartoffeln	15,00
387.	Grätenfreie frische Forelle“ Müllerin“ Salate der Saison, Buttersoße u. Salzkartoffeln	16,50
24	Riesen – Scholle in der Pfanne gebraten, mit Buttersoße Salatanlage und Salzkartoffeln	18,50
25	Seehecht-Filet in Butter gebraten, bunter Salat, Salzkartoffeln	15,50
26	Fish & Chips. Gebratenes Rotbarsch - Filet mit Remouladen-Sauce, Salatbeilage u. Pommes-Frites	15,00
27.	Schollenfilet in Butter genbraten, hausgem. Kartoffelsalat	15,50

Vom Schwein

30	Schweinesteak „Holzfäller Art“ Pilze, Zwiebeln, Salat und Röstkartoffeln	14,50
31	Gutsherrenteller „Oldenburger Hof“ Schweinefilets, Kräuterbutter, Pilze, gemischter Salat und Bratkartoffeln	17,50
32	Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße“ Salat der Saison u. Pommes frites	15,50
33	Schweineschnitzel „Hawaii“ Ananas, Schinken mit Käse überbacken, Salatvariationen, Pommes frites	15,50
355.	Schweineschnitzel “Zigeuner Art“, Salat der Saison u. Pommes-Frites	15,50

		€
34	Grillpfanne: Schwein, Rind, Hähnchensteak mit Gemüse, Butter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	17,90
36	Paprika-Rahmschnitzel „Ungarische Art“ Paprika-Rahmsauce, gemischter Salat, Bratkartoffeln	14,50
37	Schnitzel „ Sylter- Art “ , mit Scampis, Sauce Hollandaise, Salate vom Markt u. Bratkartoffeln	16,90
40	Schweineschnitzel „Wiener Art“ Gemüse vom Markt, Spiegelei und Pommes Frites	15,90
342	OL-Teller: 2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salatbeilage u. Pommes-Frites	13,50

Vom Rind

38	Rumpsteak (200gr.) „Art des Hauses“ gedünstete Zwiebeln, bunter Salat, Bratkartoffeln	19,90
39	Rindsroulade „ Hausgemacht “ mit verschieden Gemüse-Sorten, Rahmsoße u. Salzkartoffeln	17,00
41.	Rinder-Schmorbraten , mit Rotkohl, Rahmsoße u. hausgemachte Kartoffelklöße	15,50

Vom Geflügelhof

42	Hähnchen-Brustfilet „ Märchen der Südsee “ auf Früchten, Curry-Soße, Sahn Salat und Reis	16,20
43	Hähnchen-Schnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln	16,50
510	Hähnchen-Schnitzel „ Husum “, mit Scampi, Sc. Hollandaise, Salat u. Kroketten	16,90

Aus der vegetarischen Küche

45	Bunte Gemüseplatte mit Röstkartoffeln und Rührei	11,50
56	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	10,50
57	Gemüse-Veggies , gem. Salat, Sc. Hollandaise u. Kroketten	13,50

€

Kleine Gerichte

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

So ein Salat

135	Büsum: Scami, Blattsalate, Gurken und Tomate	14,90
136	Art des Hauses : Blattsalate mit Gurke u. Tomate, gebratene Hähnchenbrust-Streifen	12,90
137	Sommer-Salat: Blattsalate, Paprika, frische Champignons, gebackene Camembert-Streifen, Preiselbeeren	12,90

Zu allen Salaten gibt es Baguette u. Kräuter-Dressing

Baguetterie

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.- oder Curry-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*