

Vorspeisen

3	Bruschetta – 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	4,70
10	Zwiebelsuppe „ Französische Art“	Tasse	4,50
	Mit Käse überbacken, dazu Weißbrot		

Traditionell- Deutsche- Küche

11	2 Rindsrouladen „ Hausgemacht“ mit verschieden Gemüse-Sorten, Rahmsoße u. Salzkartoffeln	13,90
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	15,50
25	Seehecht-Filet “Mediterran“ in Basilikum-Pesto gebraten, auf Mediterranem Gemüse, Tomatensoße u. Rosmarin-Kartoffeln	14,50
26	Fish & Chips. Gebratenes Rotbarsch-Filet mit Remouladen-Sauce, Salatbeilage u. Pommes-Frites	13,00

Vom Schwein

30	Schweinesteak „Holzfäller Art“ Pilze, Zwiebeln, Salat und Röstkartoffeln	10,80
31	Gutsherrenteller „Oldenburger Hof“ Schweinefilets, Kräuterbutter, Pilze, gemischter Salat und Bratkartoffeln	14,50
32	Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsoße“ Salat der Saison u. Pommes frites	13,50
33	Schweineschnitzel „Hawaii“ Ananas, Schinken mit Käse überbacken, Salatvariationen, Pommes frites	13,50
355.	Schweineschnitzel “Zigeuner Art“, Salat der Saison u. Pommes-Frites	13,50

	€	
34	Grillpfanne: Schwein, Rind, Hähnchensteak mit Gemüse, Butter, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	15,40
36	Paprika-Rahmschnitzel „Ungarische Art“ Paprika-Rahmsauce, gemischter Salat, Bratkartoffeln	12,50
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	13,50
342	OL-Teller: 2 Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Salatbeilage u. Pommes-Frites	11,00

Vom Rind

38	Rumpsteak (200gr.) „Art des Hauses“ gedünstete Zwiebeln, bunter Salat, Bratkartoffeln	18,50
39	Rumpsteak (200gr.) „Madagaskar“ in Pfefferrahm, Butterbohnen, Pommes frites	18,50

Vom Geflügelhof

42	Hähnchen-Brustfilet „ Märchen der Südsee“ auf Früchten, Curry-Soße, Sahn Salat und Reis	13,20
43	Hähnchen-Schnitzel mit frischen Champignons, Zwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln	13,70
510	Hähnchen-Brustfilet auf Broccoli-Gemüse, mit Tagliatelle und Metaxa-Soße	13,20

Aus der vegetarischen Küche

45	Bunte Gemüseplatte mit Röstkartoffeln und Rührei	8,40
56	Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast und Butter	7,50
57	Nudel-Gemüse-Auflauf mit Metaxa-Soße und Käse überbacken	9,90

Kleine Gerichte

€

49	Bratwurst 1,6) mit Pommes Frites	5,00
50	Bratwurst 1.6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht)	5,50
53	Schnitzel mit Pommes	9,50
51	Schnitzel mit Kartoffelsalat(hausgemacht)	10,00
55	Currywurst 1,6) mit Pommes frites	6,50
427	Currywurst 1,6) mit Kartoffelsalat (hausgemacht)	7,00

So ein Salat

135	Nizza: Thunfisch, Blattsalate, Gurken und Tomat und Zwiebeln	8,90
136	Art des Hauses : Blattsalate mit Gurke u. Tomate, gebratene Hähnchenbrust-Streifen	9,80
137	Sommer-Salat: Blattsalate, Paprika, frische Champignons, gebackene Camembert-Streifen, Preiselbeeren	9,50

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- 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