

## Vorspeisen

**/ Dachgartensalat (vegetarisch) /**  
/ karamellierte Mandeln / Spinat / Feldsalat / Ziegenkäse / Rote Rübe / Pampelmuse /  
*Euro 14,50*

**/ Rilette von der Oldenburger Ente /**  
/ Nüssli-Salat / Haselnuss / Granny Smith / Röstzwiebeln / Ur-Karotte /  
*Euro 16,50*

**/ Spitzkohl & Bete (vegetarisch) /**  
/ weiße Bohnenkrem / Leinöl / Spitzkohlsalat / gepickelte Rote Bete / Dill /  
*Euro 15,50*

**/ Müritzer Rauchforelle /**  
/ Crème fraîche / Feldsalat / Knäckebrot / Rettich / Grapefruit /  
*Euro 16,50*

## Suppen

**/ Steckrübenkremsuppe (vegetarisch) /**  
/ Vanille / geröstete Sonnenblumenkerne / Ziegenkäse / Petersilienöl /  
*Euro 12,50*

**/ Entenkraftbrühe /**  
/ Liebstöckel-Schöberl / Sherry / Wurzelgemüse / Entenbrust /  
*Euro 12,50*

## Berlin Klassiker

**/ Wiener Schnitzel vom Wiesenkalb /**  
/ La Ratte-Bratkartoffeln / Kartoffel-Lauchsalat / Preiselbeeren / Blattsalat /  
*Euro 27,50*

## Hauptgänge

**/ Oldenburger Landentenkeule /**  
/ geröstete Mandeln / Grünkohl / Rotkohl / Kartoffelkloß / Bratapfelragout /  
*Euro 26,50*

**/ Seesaibling & Kürbis /**  
/ Püree / Chutney / Kürbis-Ingwersaft / Kürbissalat / Nussbutter /  
*Euro 25,50*

**/ Getrüffelter Zwiebelkuchen (vegetarisch) /**  
/ rote Zwiebel / sautierter Weißkohl / Majoranschmand / Apfel-Chutney /  
*Euro 24,00*

## Desserts

**/ Apfel & Tonkabohne /**  
/ Cassis-Glühwein-Apfel / Tonkabohneneis / Mandelpraliné / Cassissud /  
*Euro 13,00*

**/ Valrhona Opalys & Hagebutte /**  
/ Gersten-Panna Cotta / Hagebutten / Buttermilch / gepuffte Graupen /  
*Euro 13,00*