#### Unser Menü

Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum und Parmesan (5,6)

Kaninchenrücken in einem Mantel aus Parmaschinken, serviert auf feinem Spargelrisotto, dazu marinierter Spargel und Parmesanchips (5,6,9)

ODER

Ohlendorfs Pannfisch

Gebratene Filets von Dorade, Faröer Lachs und Nordseescholle an Pommery Senfsauce, serviert mit rahmigen Gurken und gerösteten Kräuter-Drillingen (1,5,6,11)

Mit Minze und Grand Marnier marinierte Erdbeeren, dazu saftiger Schokoladenbiskuit und schaumiger Tahiti Vanille

(1,6,8,9,10,12)

47,00 €

#### Zusatzstoffe:

# Vorspeisen & Suppe

Gebackener Ziegenfrischkäse, mediterran verfeinert, auf fruchtigem Mangochutney, dazu bunte Zupfsalate (1.5,6,9,10)
12,00 €
Garnelen Pfännchen
In Olivenöl gebratene Riesengarnelen, verfeinert mit Cherrytomaten, kleinem Gemüse, Oliven, Limette, Tomatensugo und Kräutern, dazu Baguette (1,3,5)
18,00 €
Handplattiertes Carpaccio vom australischen Rind
mit Trüffelcreme, lauwarmem Pulpo, marinierter Rauke, altem Balsamico und Basilikumpesto (5,6,7,10,11)
18,00 €
Spargelcremesuppe mit Bärlauchschaum und Parmesan (5,6)
8,00 €

# Zusatzstoffe:

# **Hauptgerichte**

"Unser Gasthauspfännchen"

3 Medaillons vom Freiland-Schweinefilet, saftig gebraten, in frischer Champignonrahmsauce, dazu knusprige Bratkartoffeln (a,c) und bunte Blattsalate (5,6,8,11)
27,50 €
Kalbsleber Berliner Art
Gebratene Scheiben von der Kalbsleber serviert mit Dunstäpfeln, knusprigen Röstzwiebeln, Kalbsjus und Kartoffelpüree (1,5,6)
25,00 €
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken, knusprig ausgebacken, serviert mit Zitrone, Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln (a,c) (1,6,9,10)
28,00 €
Ohlendorfs Pannfisch
Gebratene Filets von Dorade, Faröer Lachs und Nordseescholle an Pommery Senfsauce, serviert mit rahmigen Gurken und gerösteten Kräuter-Drillingen (1,5,6,11)
32,00 €
Kaninchenrücken in einem Mantel aus Parmaschinken, serviert auf feinem Spargelrisotto, dazu marinierter Spargel und Parmesanchips (5,6,9)
32,00 €
Auf der Haut gebratene Brust vom Kikok Hähnchen serviert auf hausgemachter Pasta mit zweierlei Spargel, confierten Kirschtomaten, Parmesan und Bärlauchschaum (1,4,5,6)
26,00 €

# Zusatzstoffe:

## Vegetarisch.

Hausgemachte Pasta mit zweierlei Spargel, confierten Kirschtomaten, Parmesan und Bärlauchschaum (1,4,5,6)

21,00 €

# Ohlendorfs Burger VEGETARISCH

saftiges, vegetarisches Patty mit Tomatenchutney, Essiggurke, roten Zwiebeln, geschmolzenem Taleggio, knackigem Salat im lockeren Briochebrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes (1,5,6,7,11)

Auf Wunsch auch mit cremiger Käsesauce(b) und scharfen Jalapeños (1,5,9)

18,00 €

#### **Salat**

Große Schale mit Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Mais, Kernen, Avocado, Parmesan und unserem Hausdressing (5,8,10)

14,00 €

Mit gebratener Hähnchenbrust 18,00 €

Mit 5 gegrillten Garnelen 21,00 €

#### Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

#### Allergene:

## !!! Special Offer !!!

# Rumpsteak von der Jack's Creek Farm aus Australien

# Black Angus Rinder, 150 Tage mit Getreide gefüttert, dadurch herrliches, intramuskuläres Fett, superzart und saftig

250g 36,00 € 350g 50,00 € 450g 64,00 €

## Wählen Sie aus den verschiedenen Beilagen (3 Stück im Preis inbegriffen)

Grillgemüse (4,6)

gemischte Blattsalate (5,8,11)

Pilzpfanne mit Frühlingslauch (6)

gebackene Kartoffelstäbchen ( mit Trüffelsauce und Parmesan + 4,00  $\in$  )

knusprige Bratkartoffeln (a,c)

Gitterkartoffeln (1,6,10)

Kalbsjus (6)

Pfefferrahmsauce (6)

Hausgemachte Kräuterbutter (6)

#### Zusatzstoffe:

## **Rustikales**

Neuland-Currywurst (a,c) vom Wurstkontor Hiestermann, mit hausgemachter, fruchtiger
Currysauce, Currypuder und gebackene Kartoffelstäbehen (4,5,11)

13,50 €

Ohlendorfs Burger - saftiges dry aged Rindfleischpatty mit Tomatenchutney, Essiggurke, roten Zwiebeln, Neuland Bacon<sup>(a,c)</sup>, geschmolzenem Taleggio, knackigem Salat im lockeren Briochebrötchen, dazu Süßkartoffel-Pommes <sup>(1,5,6,7,11)</sup>

Auf Wunsch auch mit cremiger Käsesauce(b) und scharfen Jalapeños (1,5,9)

19,00€

#### **Desserts**

Mit Minze und Grand Marnier marinierte Erdbeeren, dazu saftiger Schokoladenbiskuit und schaumiger Tahiti Vanille (1,6,8,9,10,12)

9,00 €

Crème brûlée mit feiner Vanille und Pistazieneis (6,9,10)

8,50€

Wählen Sie aus unserem Eissortiment

Kugel 1,70 €

mit Sahne + 0,90 €

Eierlikör +2,20 €

Kahlua Kaffeelikör +2,20 €

#### Zusatzstoffe:

a mit Konservierungsstoff, b mit Geschmacksverstärker, c mit Antioxidationsmittel

## Allergene:

# Zusatzstoffe: