

Vor- und dazu

<i>Feldsalat in Speck-Sahne-Dressing mit Brotwürfeln</i>	9,95
<i>Crème brûlée von der Gänseleber mit Preiselbeeren und Brioche</i>	16,95
<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen</i>	9,95
<i>Kürbissüppchen – fruchtig – mit pikanten Garnelenspieß</i>	9,95
<i>Essenz vom Steinpilz mit Käsestange</i>	9,95
<i>Gulaschsuppe mit O's Brot</i>	12,95
<i>Grafschafter Weinbergschnecken von Familie Dickel in Kräuterbutter, Brot zum Dippen</i>	14,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing, Oliven, Tomaten, Parmesan, Ciabatta, Aioli</i>	11,95
<i>Vorspeise Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln</i>	11,95
<i>Marinierte gebratene Garnelen in Knoblauch auf Rucola Salat, Stangenbrot und Aioli</i>	18,95
<i>Carpaccio vom Irischen Ochsenfilet, Rauke, Dorstener Ziegenhartkäse, Brot / Butter</i>	17,95
<i>Carpaccio vom Hirschrücken mit Ziegenfrischkäse, Feldsalat und Kürbis</i>	17,95
<i>Vitello tonnato – klassisch – Kalbstafelspitz rosa in Thunfischsauce, O's Brot dazu</i>	17,95
<i>Cocktail von frischen Nordseekrabben</i>	19,95
<i>Fischvorspeisenteller mit Stremellachs, Makrele, Krabben, Saucen, Rote Beete, Meerrettich</i>	19,95
<i>Endiviensalat in Kartoffeldressing mit Wachtelbrüstchen vom Grill</i>	18,95

Von der Kaltmamsel

<i>O's Eisbeinsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat</i>	19,95
<i>Portion O's Roastbeef mit Remouladensauce, Bratkartoffeln, Brot und Butter</i>	26,95
<i>Portion Bratheringe mit Zwiebelbratkartoffeln</i>	19,95

VITAL – KÜCHE

<i>"Wellness" - Salat mit Fröndenberger Poulardenbrust /Bio-Schafskäse, Brot /Butter</i>	22,95
<i>Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Bio-Shiitake-Pilzen, Rinderfiletstreifen -vom Grill- und gehobeltem Parmesan, Ciabatta u. Aioli</i>	32,95
<i>„Grünes „Schüsselken“ – Kürbis, Avocado, Rotkohl, Edamane, Mango, Quinoa, Miso, Kräutersaitlinge, Erdnüsse</i>	24,95
<i>Schmetterlingsnudeln mit Jordan Öl, halbgetrockneten Tomaten, Basilikum, Pinienkernen, Schafskäse, Rucola und Parmesan</i>	22,95
<i>Caesars Salat mit Parmesan und Brotwürfeln, wahlweise mit Streifen vom Rinderfilet oder Black-Tiger-Garnelen vom Grill</i>	32,95
<i>Sylter Lachsteller mit Rauch-Lachs, Graved Lachs, Stremellachs und Reibekuchen</i>	29,95
<i>LACHSSTEAK vom GRILL – fluffig - Kräuterbutter, Wildkräutersalat Himbeerdressing</i>	29,95
<i>VARIATION von Fischfilets mit Garnelen, Samsauce, Schmorgemüse, Rosmarinkartoffeln</i>	29,95
<i>Frische Wickeder Forelle - filetiert - "blau" oder "Müllerin" mit zerlassener Butter, dazu Endiviensalat und Petersilienkartoffeln</i>	34,95
<i>Frische Nordsee-Seezunge aus der Pfanne, „Müllerin Gebraten“ für Sie filetiert! <u>Unser Service berät Sie gern!!!</u></i>	<u>Preis nach Gewicht</u>

Karte auch hier:



www.gaense.taxi



SONNtag bei „O's“

Sonntags-Schnitzel „Mexiko“ , pikante Garnitur, Pommes frites /Salat	24,95
NEULAND-Sauerbraten „Rheinische Art“ , Klöße und Apfelrotkohl	24,95
NEULAND-Rinderroulade mit Kohlrabigemüse, Dampfkartoffeln	24,95
RINDERGULASCH mit Paprika, Nudeln und Salatteller	24,95
OCHSENBÄCKCHEN aus dem Ofen, Böhnchen und Kartoffelkroketten	24,95
Scheiben vom KALBSHAXEN-Braten , Rahmsauce, Blumenkohl, Dampfkartoffeln	26,95
ALLERFEINSTE – REHBRATWURST- , Preiselbeersauce, Rotkohl und Kartoffelpü	22,95
FEINES WILDRAGOUT -süß abgeschmeckt – Kartoffelklöße, Apfelkompott	34,95
Scheiben von der REHKEULE -geschmorte Pilze, Mandelbällchen, Birne/Preiselbeeren	36,95
Geschmorte HASENKEULE –mit frischen Pilzen, kleinem Rosenkohl und Spätzle	36,95
1 Portion GÄNSEBRATEN -ofenfrisch-Apfelrotkohl, Kartoffelklöße, Bratapfel	39,95
- <u>auch für 4 Personen am Tisch aufgeschnitten</u> –	

„Immer wieder gern ...“

GRÜNKOHL mit Sauerländer Räuchermettwurst, feinen Schweinebäckchen und Kohlwurst vom Wollschwein, dazu Salzkartoffeln Schwerter Senf	22,95
Die Spitzen vom Rinderfilet mit frischen Champignons und grünem und rosa Pfeffer in Rahm, frische Kartoffel-Rösti und Salatteller	34,95
Großes Kotelette vom Susländer Schwein - „lecka wie früher!“ -paniert gebraten oder vom Grill-mit Spitzkohlgemüse und Pfannenkartoffeln	32,95
Rumpsteak 300g „Strindberg“ Senfzwiebel Käse Kruste, Böhnchen, Kroketten	39,95
Fröndenberger Poulardenbrust „Singapur“ Früchte/ Curryrahm/Mangochutney/Cocos/gebackene Banane /Butterreis	24,95
Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken /Kartoffel- Gurkensalat in Essig-Öl	32,95
„Cordon bleu“ Kalbschnitzel Schinken u. Käse gefüllt, Buttererbsen /Pommes frites	34,95
Ein Pfeffersteak vom Irischen Rinder-Filet mit grünem, rosa und schwarzem Pfeffer in Cognac-Rahm, Pommes frites, Salat	46,95
O's Bauernpfanne - Rinder-, Schweinefilet und Poularde vom Grill mit Bratkartoffeln, Böhnchen, Zwiebeln, Speck/ Spiegelei	29,95

zu zweit genießen:

Châteaubriand* großes 550 gr. Filet aus dem Herzstück geschnitten, mit Sauce Hollandaise, Rotweinreduktion, feines Gemüse, Kartoffelchen	129,00
---	--------

Nachtisch

Bayerische Creme	11,95	Birnentarte	12,95
Schokoladenmousse	11,95	-karamellierte Haselnüsse, Vanilleeis	
DESSERT-Variation für zwei Personen	19,95	Crème brûlée, Weiße Schokomousse	
O-VEGAN: Variation von der Pflaume	12,95	mit Beerengrütze	11,95
Creme brûlée/Püree/Haferflocke/Kompott		Rote Grütze mit Vanillesauce	8,95
		Topfenknödel	
		-mit Pflaume/Pumpernickeleis	12,95