

Sehr geehrter Gast unseres Hauses,

wir fühlen uns geehrt, dass Sie sich für
unser Restaurant entschieden haben.

Wir sind stets bemüht, Ihnen den bestmöglichen
persönlichen Service zu bieten, um Ihren
Besuch bei uns so angenehm
wie möglich zu gestalten.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Dreßler & das Team vom Oder-Hotel



Machen Sie Ihren Lieben eine Freude!
...mit einem Restaurant-Gutschein.

Restaurant-Öffnungszeiten 2017

Montag-Freitag ab 17.00Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertags

Mittags ab 12.00Uhr - 14.00Uhr

Abends ab 17.00Uhr

Vorab & Zwischendurch...
Lieber ein bisschen zu gut gegessen
als wie zu erbärmlich getrunken.

Suppen Variation- feines für den Gaumen...

Hawaiianische Kokos-Ingwer-Karottensuppe 6.50€
mit gebratenen Knoblauch-Shrimps



Tipp... Bärlauchsüppchen 5.50€
(Bärlauch aus den Zützener Wald)
verfeinert mit Schwarzwälder Schinken

Vorspeisen zum Genießen...

Tomaten-Mozzarella klassisch 7.50€
verfeinert mit Ruccola & Balsamicoglace

Knackiger Salat der Saison 7.50€

Von Blattsalaten der Saison, Strauchtomaten, Gurken, Paprika
& einer hausgemachten Vinaigrette mit Kräutern

Klassisches brasilianisches Angus Carpaccio 12.50€

Hauchdünn geschnittenes, rohes Rinderfilet, verfeinert mit
Salaten der Saison, Parmesan, nativem Olivenöl & Balsamicoglace

Weinbergschnecken 8.50€

Gorgonzola Käse überbacken, Butters-toast

Empfehlung aus der Küche...

Hähnchen Wrap 8.90€

gefüllt mit frischen Salaten der Saison & einer hausgemachten
Vinaigrette mit Kräutern

Allerlei von Fleisch, Vegetarisch bis Süßes...

Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren; seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft. Johann Wolfgang von Goethe

Turmschnitzel (Tomaten & Käse), „nach Art des Hauses“ 14.50€
Steakhouse Pommes, Bohnen-Tomaten - Gemüse & Currysauce



Tipp... Sojahähnchen Pfanne 15.50€
Buntes Tagesgemüse, Kartoffelspalten & Sour Creme

Vegetarisch...

Gemüse-Variation (vegetarisch) 13.50€
Buntes Tagesgemüse & Süßkartoffel-Pommes | mit Kräuter Creme

Die süße Versuchung... **Das Beste zum Schluss?**

Topfen Nussnudeln 4.50€
Schlagsahne, Vanille- & Schokospiegel

Duett vom Schoko-Törtchen & Cheesecake 6.90€
Filigran ausgarniert, mit Schlagsahne, Eis & Vanillesauce

Unsere Wein-Empfehlung

Rhone, Frankreich-Trocken

Glas 0.2l - 5.00€ Karaffe 0.5l - 12.50€ Flasche 0.75l - 18.50€

2014er QLF Syrah

13,5 % Vol. enthält Sulfite, Weingut: Famille Quiot

...mittelkräftig, fruchtig nach Johannisbeeren &

Gewürzen, vollmundig mit viel Aroma

Fleisch-Auswahl

Manche Menschen haben nur zwei Hauptsorgen:
Erstens, wie sie ihren Magen vollbekommen und
zweitens, wie sie ihn wieder leer kriegen.

Wilhelm Schlichting

Rumpsteak (Rohgewicht 250g) 23.50€

An gebratenen Bohnen-Bündchen, Steakhouse
Pommes, Röstzwiebeln & Kräuterbutter



Schweinefilet im Schinkenmantel gebraten 16.50€

Gefüllt mit Schafskäse, Porree-Wirsing-Gemüse
& Williams-Birnen-Kartoffeln (Kartoffelkroketten)



Rinderfilet in Sesamkruste gebraten 25.50€

(Rohgewicht ca. 220g) Auf Paprika Tomatengemüse
einer aromatischen Pfeffersauce &
knusprige Süßkartoffel-Pommes

Unsere Empfehlung des Hauses...

Dreierlei Fleischvariation 27.50€

vom Rinderfilet, Hähnchenbrust & Schweinefilet
an mediterranen Gemüse der Saison, Kartoffel-Gitter,
Sour Creme & einer aromatischen Currysauce

Unsere Dessert-Empfehlung

Soufflé Black & White 5.50€

(Schokoladen-Soufflé mit einem Herz aus flüssiger weißer Schokolade)
filigran ausgarniert, mit Schlagsahne

Unser Küchenchef empfiehlt...

Zweierlei Lammvariation 28.90€

Lammfilet & Lammkarree (Rohgewicht 400g)
gebraten, an Blattspinat gratiniert mit Schafskäse,
Kräuter-Kartoffeln & einer aromatischen Sauce



Unsere Rosèwein-Empfehlung

Saale-Unstrut-Deutschland-Trocken

Glas 0.2l - 5.50€ Karaffe 0.5l - 13.50€ Flasche - 20.00€

2016er Alles Rosa

Weingut Klaus Böhme, enthält Sulfite,
deutscher Qualitätswein, 11.5%vol.Alc.

Cuvée: Portugieser, Dornfelder und Frühburgunder
...feine Fruchtaromen von Himbeere & Erdbeere, spritzigen
Charakter und dem zarten Schmelz

Bauer Saftschorlen 0.33l - 2.90€

A-Apfel... naturtrüber Qualität mit Fruchtfleisch

G-Granatapfel... herb-frisch

M-Maracuja... tropisch-exotisch

R-Rhabarber...spritzig, herb-frisch



Spargelspezialitäten

Wenn Du Kartoffeln oder Spargel isst, schmeckst Du den Sand der Felder & den Wurzelsegen, des Himmels Hitze & den kühlen Regen, kühles Wasser & den warmen Mist

Suppen der Saison

- Spargelcremesuppe...nach „Art des Hauses“ 4.50€
Spargelcremesuppe...verfeinert mit Räucherlachs 6.50€
-

Vorspeisen & Kleinigkeit

- Spargel-Salat...mit Mango & Ziegenkäse 9.50€
Pasta-Shrimps-Variation...Buntes Tagesgemüse & Parmesan 18.50€
-

Portion Spargel	250g	500g
...mit Kräuter-Kartoffeln & Gurkensalat	10.50€	17.50€
...mit Schwarzwälder oder mit Kochschinken	zzgl. 5.00€	
...mit Rüherei & Tomaten	zzgl. 5.00€	

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

Saale-Unstrut-Deutschland-Trocken
Glas 0.2l - 6.00€ Karaffe 0.5l - 15.00€ Flasche - 22.00€

2016er Weißburgunder

Weingut Klaus Böhme, enthält Sulfite,
deutscher Qualitätswein, 11.5%vol.Alc.
...ein junger harmonischer blumiger Wein mit einer Leichtigkeit

Fisch-Spezialitäten

Über Moral und Weisheit hat jeder seine eigene Ansicht.
Der Fisch sieht sie von unten, der Vogel von oben.

Gebratenes Filet vom **Zackenbarsch** nach **Helgoländer Art** 17.50€
Mit Pasta & Wirsing - Porree-rahm - Gemüsebett



Gebratenes Filet vom **Roten Knurr - Hahn** 15.00€
An Tomaten - Blattspinat - Gemüse & Butterreis

Gebratene Filets vom **Hecht & Zander** 18.50€
Mit Kräuter - Kartoffeln & Zucchini - Möhrenrahm - Gemüse

Knusprig gebratener **Saibling** 17.50€
An einer Ofenkartoffel mit Sour Creme & frischen Salaten der Saison

Empfehlung vom Haus Fisch -Variation...

Gebratene Filets vom **Knurrhahn, Hecht & Zander** 24.50€
Dazu buntes Tagesgemüse, Bratkartoffeln, in Knoblauch
gebratene Black Tiger Garnele & Zitronenbutter

Eine meisterhafte Rotweißkomposition....

Kaiserstuhl - Baden, Deutschland - **Feinherb**

Glas 0.2l - 5.50€ Karaffe 0.5l - 13.50€ Flasche 0.75l - 20.00€

2016er **Tanz auf den Vulkan**

11% Vol. enthält Sulfite, Weingut: Kiefer, Rebsorten: Muskatella, Rivaner & Regent

... Beerig & rassigrot, aber Frucht, Aromen & Harmonie

wie bei einem Weißwein