

Sehr geehrter Gast...

Legen sie alle Hast am Eingang ab, denn die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten.

So sind wir mit allen unseren Mitarbeitern bestrebt, aus Küche und Service beste Leistungen zu erbringen und jeden Gast stets zufriedenzustellen.

Wir finden es unseres Hauses unwürdig, zu hetzen, denn eine gute Küche braucht trotz tüchtigster Mitarbeiter eine gewisse Spanne, um eine Speise zu bereiten.

Sollte uns einmal ein Missgeschick unterlaufen, so sagen Sie es uns bitte. Wir sind für jeden Hinweis dankbar, der es uns ermöglicht, Ihren Wünschen gerecht zu werden.

Ihr Team Oder-Hotel

Öffnungszeiten

Montag - Freitag ab 17.00 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags

Mittags ab 12.00 Uhr - 14.00 Uhr

Abends ab 17.00 Uhr



Vorab & Zwischendurch...

Das Essen ist einer der vier Zwecke des Daseins. Welches die anderen drei sind, darauf bin ich noch nicht gekommen. Charles de Montesquieu

Suppen Variation- feines für den Gaumen...

Duett von gelber & roter Paprikasuppe
verfeinert mit Ingwer

Wildsüppchen nach Art des Hauses
Mit Preiselbeeren (Wild aus der Region)



Vorspeisen zum Genießen...

Bunter Rucola - Tomaten - Linsensalat
An Ziegenkäse - Taler im Speckmantel

Knackiger Salat

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

Salatcreation der Saison

Mit Hähnchenbrust in Soja gebraten & einer Ofenkartoffel mit Creme

Klassisches brasilianisches Angus Carpaccio

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

Weinbergschnecken

Gorgonzola Käse überbacken, Buttertoast

Empfehlung aus der Küche...

Bunte Salat Variation des Hauses

Hauchdünnschnittene Tranchen von der geräucherten Flugentenbrust,
gerösteten Walnüsse & einer Haus Vinaigrette mit Kräutern

Rustikale Räucherplatte

lt. luftgetrockneter Schinken & geräucherte Flugentenbrust, Brot & Entenschmalz

Fisch-Spezialitäten

Genießen ist sinnlich, essen ist sinnvoll,

Diäten sind sinnlos. [Exler, Georg-Wilhelm](#)

Saltimbocca (Schinken-Salbei) vom Hechtfilet

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An Ratatouille-Gemüse & Williams-Birnen-Kartoffeln(Kroketten)

Gebratenes Filet vom Zander in einer Kartoffelkruste

Tomaten - Paprika - Gemüsebett & Kartoffelstampf

Gebratene Filets vom Hecht & Kabeljau

Auf einem Zucchini, Kohlrabi - Tomaten-Gemüsenudelbett

Knusprig gebratener Saibling

(Seenfischerei Angermünde Thomas Löwe)

An Vanille-Porree-Wirsing-Rahmgemüse & Kartoffel Chips

Gebratenes Filet vom Kabeljau

Spitzkohl, Rote Bete, Kartoffel - Speckstampf & einer Dijon-Senfsoße

Empfehlung vom Haus...3erlei Fisch -Variation...

Gebratene Filets vom Kabeljau, Hecht & Zander

Dazu reichen wir bunten Salat der Saison, Sweet-Potato-Churros

(Duett Kartoffel-Süßkartoffel Stäbchen)

& White Tiger Garnelen im Kartoffelmantel

Eine meisterhafte Rotweißkomposition...nur für kurze Zeit hier

erhältlich! **2016er Tanz auf den Vulkan**

Kaiserstuhl - Baden, Deutschland - Feinherb

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

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

wie bei einem Weißwein

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) gebraten

An gebratenen Champignon-Bohnen-Tomaten-Gemüse, Bratkartoffeln, Röstzwiebeln & Kräuterbutter

Schweinefilet überbacken mit Gorgonzola & Birnen

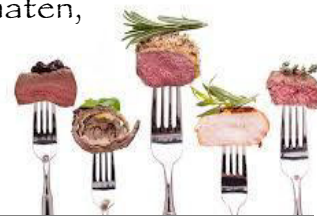
Auf Ratatouille-Gemüse & Williams-Birnen-Kartoffeln(Krokettten)

Rinderfilet à la Saltimbocca (Schinken-Salbei) gebraten

(Rohgewicht ca. 220g)...mit buntem Grillgemüse der Saison, einer aromatischen Pfeffersauce & Süßkartoffel-Pommes

Empfehlung...Rumpsteak Baguette

Tranchen vom Rumpsteak gebraten, mit Ruccola-Tomaten, frittierte Zwiebelringe, aromatischen Tomaten-Paprika Creme & knusprige Steakhouse Pommes



Unsere Rotwein-Empfehlung zum Essen...

2015er Ripasso Valpolicella

Venetien, Italien - Trocken

Weingut: Casa Vinicola Sartori di Verona,

Qualität: DOC Denominazione di origine controllata,

Rebsorte(n): Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella, enthält Sulfite,

13,5%vol.alc., Säuregehalt: 5,4g/l, Restsüße: 6,9g/l,

... würzige Noten von Süßholz & Aromen von fruchtiger Maulbeere & Holunder. Dazu gesellen sich Brombeere & reifer Apfel. Ein aufgeschlossenes, charaktervolles Gefühl prägt den Gaumen, in dessen Gesamtstruktur die jugendlichen Tannine schön eingebunden sind. Ein langer, wuchtiger Nachhall rundet diesen Rotwein ab.

Allerlei von Fleisch, Vegetarisch bis Süßes...

Auch wenn du digital Dein Essen bestellen kannst, essen darfst
du immer noch analog. [Exler, Georg-Wilhelm](#)

Würzfleisch (Schwein)

An einem Salatbukett & Butters-toast

Steak au four

An Speck-Bohnen-Bündchen & Sweet-Potato-Churros
(Duett Kartoffel-Süßkartoffel Stäbchen)

Turmschnitzel (Tomaten & Käse) „nach Art des Hauses“

Steakhouse Pommes, Bohnen-Champignon-Gemüse & Tomatensauce

Tipp... Hähnchenbrust gefüllt mit Tomaten & Zwiebeln

Buntes Tagesgemüse mit Nudeln & einer aromatischen Tomatensauce

Gemüse-Variation (vegetarisch)

Buntes Tagesgemüse der Saison & knusprigen Süßkartoffel-Pommes

Die süße Versuchung... Das Beste zum Schluss?

Tipp... Topfen Nussnudeln

Schlagsahne, Vanille- & Schokospiegel

Duett vom Schoko-Törtchen & Cheesecake

Filigran ausgarniert, mit Schlagsahne, Eis & Vanillesauce

Unsere Dessert-Weinempfehlung

2015er Den Tag Versüßen

Kaiserstuhl - Baden, Deutschland - Süffig

Weingut: Kiefer, Cuvée: Rivaner, Scheurebe & Muskateller, enthält Sulfite,
deutscher Qualitätswein, 11% vol.alc., Säuregehalt: 6.1 g/l.

...saftig, süßes Geschmackserlebnis, erinnert an Pfirsiche & Nektarinen