

„GESUNDE VORSPEISEN, SALATE UND SUPPEN, DIE RICHTIG GUT SCHMECKEN VORWEG“

Knackige Herbstsalate mit mariniertem Kürbis und gebratenen Waldpilzen und Croutons

€ 11,50

Orientalischer Cous Cous Salat mit gebratenen Riesengarnelen, Mango und Creme Fraiche

€ 16,50



Wildpastete mit mariniertem Hokaido-Kürbis, hausgebackenem Butterbrioche und Süssweingelee

€ 14,50

Beef Tatar mit Creme fraiche, Herbstsalaten und süßem Hefebrot

€ 16,50

„EINE GUTE SUPPE IST BALSAM FÜR DIE SEELE“

OLIVER'S Fischmenü

Pikante Schaumsuppe vom Hokaido Kürbis mit Gemüse
Wan Tan und steirischem Öl

Filet vom Zander auf Rote Bete Risotto mit wildem
Brokkoli und Krustentierschaum

Delice von Nougat und weißer Schokolade mit
Cassisgelee und Mandeleis

€ 39,90

Olivers Suppenorgie: Dreierlei Süsschen

€ 8,50

Lassen sie sich überraschen!

**Pikante Schaumsuppe vom Hokaido Kürbis mit Gemüse Wan
Tan und steirischem Öl**

Kürbis hat einen hohen Gehalt an wertvollen Vitaminen

€ 7,50

Wildkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Pilzen und Trüffel

Genau das Richtige für kalte Herbsttage

€ 8,50

„ÜBERRASCHEN SIE IHRE SINNE! TRADITION TRIFFT MODERNE WELTKÜCHE: ERNEUERT, LEICHT UND BEKÖMMLICH.“

(Oliver Probst)

OLIVER'S
Tipp für Vegetarier

Feine Bandnudeln in Trüffel Rahm mit frischem schwarzen Trüffel

„DAS GROSSE GLÜCK FÜR FEINE ZUNGEN.“

rundum gesund...

Vorspeise € 17,90

Hauptgang € 21,50

Nussschnitzel vom Wildschweinrücken mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und buntem Blattsalat

Des deutschen liebstes Essen!

Oliver's Tipp: Nicht mehr, aber hochwertig essen

€ 22,90

Gratiniertes Rumpsteak unter der Kräuterkruste auf Schmorzwiebeln und Kartoffelgratin

Gemüse im eigenen Saft geschmort behalten Ihren Geschmack und alle Vitamine.

€ 25,90

Rosa gebratener Rehrücken auf Spitzkohlgemüse, Preiselbeersauce und Kartoffelkrapfen

Fleisch vom Rotwild ist völlig frei von Einflüssen des Menschen.

€ 34,00

OLIVER'S FAVOURITE Mein Lieblingsgericht

Rücken vom Wildhasen auf Rahmwirsing mit gebratenen Pilzen und Serviettenknödel

€ 28,00

Zarte Fasanenbrust auf Zwiebel-Schmorgemüse mit Rosinen und getrüffeltem Kartoffelpüree und Marktgemüse € 24,50

Filet vom Zander auf Rote Bete Risotto mit wildem Brokkoli und Krustentierschaum € 24,50

Saftig gegart ist der Zander ein absolutes Highlight. Er bietet sehr gute Omega 3 Fette und ist somit wichtiger Lieferant für Ihre Abwehrkräfte.



„EIN DESSERT IST
LEBENSFREUDE IN IHRER
SÜSSESTEN FORM.“

Oliver Probst



Desserts

OLIVER'S SWEETS

süß, trotzdem leicht

**Variation von französischem Rohmilchkäse mit Feigensenf und Birnen
Chutney**

Absolut eine Sünde wert!

€ 12,50

**Delice von Nougat und weißer Schokolade mit Cassisgelee und
Mandeleis**

Jeder liebt sie!

€ 9,50

**Tiramisu vom Macherner Bockbier mit Zwetschgenröster und
Karamelleis**

Für absolute Feinschmecker...

€ 10,50

**Grand Marnier Eissouffle mit Gewürzorange und gebackenen
Quarkbällchen**

Lassen Sie sich verwöhnen!

€ 9,50

Ab 01. November 2018

*Ihr Menü für zwei –
der kalten Jahreszeit trotzen!*

Genießen Sie das Eifler Bio-Geflügel als herbstliches Menü!

Eifer BIO-Ente in 2 Gängen

Entenleber-Parfait mit eingelegten Zwetschgen, dazu Brioche

Kross gebratene Ente in 2 Gängen mit Spitzkohl à la Creme,
Cranberries, Brezenknödel-Soufflé und Entensoße

Apfel-Tarte mit Soße von Tahiti-Vanille und Ceylon-Zimt,
dazu selbstgemachtes Buttermilch-Eis

Entenmenü

Preis : 45,00 € pro Person

Ganze Ente – für zwei Personen

Preis : 26,00 € pro Person

Ab 01. November 2018

Knusprige Freilandgans – satt!

Frisch aus dem Ofenrohr mit Apfelrotkohl, zarten Knödeln,
gefülltem Bratapfel mit Marzipan und Rosinen

pro Person 29,00 € all you can eat

