

Rustikales

rustic

Gebackener Camembert € 10,90

Ananas / Preiselbeeren / Blattsalate

baked camembert

pineapple / cranberries / seasonal salad

Omelette Espagnole € 11,90

Blattspinat / Tomate / Champignons / Sauerrahm⁽⁴⁾

omlette espagnole

spinach / tomatoes / mushrooms / sour cream

Sauerkfleisch € 13,90

Sauce Remoulade^(3,7) / Bratkartoffeln

pickled pork steak in gelatine

sauce remoulade / pan-fried potatoes

Tortelli mit Ziegenfrischkäse € 13,90

Rosmarin / Honig / Tomaten / Rucola

pasta with goat cheese cream

rosemary / honey / tomatoes / rucola

Roastbeef, kalt € 18,90

Sauce Remoulade^(3,7) / Bratkartoffeln

cold roastbeef

sauce remoulade / pan-fried potatoes

Wenn Sie Fragen zu Allergenen haben, geben Ihnen unsere Mitarbeiter gern ausführlich Auskunft über Inhaltsstoffen der Speisen auf der Karte.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoff

3 = mit Antioxidationsmittel

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Süßungsmittel

8 = mit Phosphat

9 = mit Milcheiweiß



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-oehlers.de info@hotel-oehlers.de

Vorspeisen

appetizers

Drei Jacobsmuscheln € 10,90

Avocado / Ananas / Blattsalat

three scallops

avocado / pineapple / mixed salad

Carpaccio vom Rinderfilet € 10,90

Rucola / Kürbiskernöl / Parmesan

beef carpaccio

rucola / pumpkinoil / parmesan

Gambas al Ajillo € 11,90

Knoblauchöl / Chili / Kräuter

gambas

garlic / chili / herbs

Suppen

soups

Niedersächsische Hochzeitssuppe € 6,90

regional beef consomé

Kürbiscremesuppe € 7,90

Mango / Chili / Kürbiskerne

pumpkin soup

mango / chili / pumpkin seeds



Inh.: Rainer Berndt - Nenndorfer Str. 64 - 30952 Ronnenberg/ OT Empelde

Tel.: +49 (0)511 43872-0 Fax: +49 (0)511 43872-72

www.hotel-oehlers.de info@hotel-oehlers.de

Fisch

fish

Lachsfilet in Limetten-Buttersauce € 18,90
Blattspinat / Kartoffelstampf
fillet of salmon
lime butter sauce / spinach / mashed potatoes

Fleisch

meat

Champignonrahmschnitzel € 16,90
Bratkartoffeln / Salatteller
breaded pork cutlet
pan-fried potatoes / mixed salad

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ € 17,90
naturegezugene Sauce / Rotkohl / Kartoffelklöße^(2,3,5)
filled beef rolls
redwine sauce / red cabbage / potato dumplings

Kalbsleber „Berliner Art“ € 18,90
Apfel / Zwiebel / Kartoffelstampf / Salatteller
liver from veal
apple / onions / mashed potatoes / mixed salad

Rumpsteak „Madagaskar“ € 26,90
Pfeffersauce / Bohnenvariation / Kroketten
argentinian rumpsteak
pepper sauce / variation of beans / croquettes

... und zum guten Schluss, fragen Sie bitte nach unserer Dessertkarte.
... last but not least please ask for our dessert menu.

