

Speisekarte "unsere Vierte" *im Hotel-Restaurant Oldenburger Hof*

Suppen stimmen den Magen freundlich...

*Cappuccino von Karotten und Süßkartoffel
mit Sahnehaube und Manjokchips* EUR 4,20



*Rinderkraftbrühe
mit gefüllten Teigtaschen und Gemüsestreifen* EUR 3,80

~ ~ ~

Für den kleinen Hunger oder als Vorspeise:

*Bunte Blattsalate der Saison mit Rote Beete - Wasabi Vinaigrette
und frischer Mango* EUR 3,90

mit gebratenem Garnelenspieß EUR 6,90

*Seeteufelmedaillons auf Zitronengras gespießt
an Nudelnest und Safran- Pernod- Schaum* EUR 9,90

*Scampis flambiert mit Calvados
in Gemüse-Kräuter-Sauce
überbacken mit Mozzarella* EUR 8,80

*Ruccola Gnocci auf warmen Paprika- Schalotten Salat
gefüllte Cherrytomate und frischer gehobelter Parmesan* EUR 5,90



Toast Achtstraße

Schweinemedallions und Waldpilzrahmsauce

überbacken mit Möhrenleibchenkäse vom Bornwiesenhof *EUR 10,50*

Fruchtiger Curry Toast

Putensteak mit fruchtiger Currysauce überbacken

an Salatbukett *EUR 9,90*

~ ~ ~

Bei Nahrungsmittelunverträglichkeit können wir Ihnen gerne helfen.

Ob Glutenfrei oder Laktoseintolerant oder....

gerne bereiten wir ein entsprechendes Gericht zu.

Sprechen Sie uns einfach an!

Alle Portionen auch als „Ladylike“ oder Seniorenteller zu bestellen,

geht dann auch für ganze Männer als kleinere Portion.

Salate und Grünzeug:

mehr Vitamine:

voll gesund

auch für Männer

etwas weniger / kleiner

nit ganz so gesund

„Ladylike“

Großer Salatteller

mit Streifen von der Putenbrust *EUR 10,50*

EUR 9,00

Großer Salatteller

mit flambiertem Garnelenspieß

Parma Schinken und Melonenkugeln EUR 12,50

EUR 10,90



Großer Salatteller

Vegetarisch mit eingelegtem Gemüse

und gebratenem Flammkäse

EUR 11,00

EUR 9,50

Folgende Dressings zur Auswahl:

Kräuter-Sahne-Dressing

Rote Beete - Wasabi-Vinaigrette

Orangen- Chili Dressing mit Creme fraiche

~ ~ ~

*Für unsere ganz wichtigen Gäste
(und die nicht älter als 11 Lenze sind ☺)*

Zwergenschnitzel vom Schwein

mit Erdbewohnerstäbchen und gequetschten Tomaten

EUR 6,50

Spaghetti mit Tomatensauce

EUR 4,80

Fischstäbchen mit Erdbewohnerstäbchen

EUR 5,50

~ ~ ~

leckerer Fisch:

*Sankt Petersfisch in Butter gebraten
auf lauwarmen Fenchel- Weißkohlsalat
aromatisiert mit Rosmarin und Erdnussöl*

EUR 16,50

*Gamba-„Pännsches“ im Eisentöpfchen serviert
in nativem Olivenöl mit Knobli und Chilli gebruzzelt
so wie es die Spanier lieben
mit frischem Baquette*

als Zwischengericht

EUR 10,50

als Hauptgericht

EUR 17,50

~ ~ ~

Wild aus der heimischen Fauna





*Ragout vom jungen Hunsrück Hirsch mit Pflaumen und Zimt
Speck Rosenkohl und Laugenknödel*

EUR 17,50

~ ~ ~

Spießbraten

*Das Original aus dem Hunsrück
Aus dem Urwald Brasiliens von den „Schleffern“ mitgebracht
auf offenem Buchenfeuer frisch gebraten:*

<i>Portion für:</i>	<i>Hunsrücker ca. 400 Gramm Rohgewicht</i>	<i>„Zugereiste“ ca. 280 Gramm Rohgewicht</i>
 <i>„Hoch-Ripp“/Entrecote Saftig mit Fettauge</i>	<i>EUR 21,50</i>	<i>EUR 17,50</i>
 <i>Roastbeef aus dem Hunsbuggel mager</i>	<i>EUR 21,50</i>	<i>EUR 17,50</i>
<i>Grillspieß von Lammhüfte, Hähnchenbrust und Schweinefilet</i>	<i>EUR 22,50</i>	<i>EUR 17,20</i>

dazu als stärkende Beilage:

*hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelbällchen, Hozzelcher
Bratkartoffeln, Reis, Kürbiskern-Rösti, Butternudeln*

~ ~ ~



Aus Liebe zur Region...

... haben wir die Marke SooNahe geschaffen. Die besten Produkte von Nahe und Hunsrück von den Feldern und Wiesen, aus den Gärten, Ställen und Wäldern tragen das SooNahe-Zeichen.

SooNahe zeigt Ihnen, welche Qualität und Vielfalt an Produkten auf den Bauernhöfen, in den Mühlen, Keltereien, Bäckereien, Metzgereien und weiteren Lebensmittelbetrieben hierzulande entsteht.

Regionale Lebensmittel von Hunsrück und Nahe, Produkte vom Erzeuger direkt für den Verbraucher – dafür steht die Regionalmarke SooNahe.

Hauptgerichte

*Schnitzel „Oldenburger Hof“ vom Schweinerücken
mit Waldpilz-Rahm und Röstzwiebeln, Pommes frites* EUR 13,50

*„Pännsches“ Classic im Eisentöpfchen serviert
in Zwiebeln geschmortes Schweinerückensteak
mit Pommes frites* EUR 13,90

*Sonntags „Pännsches“ im Eisentöpfchen serviert
in Zwiebeln geschmortes Schweinemedailon, Putensteak und Roastbeef
mit Pommes frites* EUR 16,90

*Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Käse und Kochschinken(*)
dazu Kartoffelbällchen* EUR 13,50

*Rosa gebratene Lammhüfte mit Ziegenkäse gratiniert
auf Rotweinglace und Thymian-Polenta* EUR 17,20



*vegetarisches Flammkäsesteak vom Bornwiesenhof in Olivenöl gebraten
an hausgemachtem Kartoffel-Lauch-Rösti* EUR 13,50

*Medaillons vom Schweinefilet
an Metaxarahmsauce mit Butternudeln*

EUR 15,30



*Steak vom Roastbeef rosa gebraten
einer feinen Rahmsauce mit grünem Pfefferkörnern
und Bratkartoffeln*

EUR 17,30

zum Sattwerden:

*hausgemachte Spätzle, Pommes frites, Kartoffelbällchen, Hozzelcher
Bratkartoffeln, Reis, Kürbiskern-Rösti, Butternudeln*

~ ~ ~

Und als süßer Abschluss...

*Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Schlagrahm*

EUR 4,60

Dessertteller mit Mousse von dunkler Schokolade

EUR 5,80

*Dreierlei Creme brulée
„Classic“ mit Bourbon Vanille
verfeinert mit Quitte
Praline Nuss*

EUR 5,80

*Stück warmer Apfelstrudel und Apfelkrapfen
an Roter Grütze mit Vanilleeis*

EUR 4,80

~ ~ ~

*Liebe Gäste des Hotel-Restaurants Oldenburger Hof,
wir verarbeiten in der Küche frische und regionale Produkte.*

*Die Gerichte, die mit * gekennzeichnet sind, können:
Farbstoffe, Konservierungsmittel, und Geschmacksverstärker oder Nitrit-Pöckelsalz enthalten.*

Alle Preise verstehen sich incl. der Mehrwert Steuer und des Bedienungsgelds.

*Guten Appetit wünscht Ihnen die Crew vom
Hotel Oldenburger Hof zu Birkenfeld
Ihre „Kleine Residenz“ an der Nahe*

Noch eine Bitte zum Schluss:

*Wenn Ihnen etwas nicht gefallen hat,
Sie noch Verbesserungsvorschläge oder Anregungen haben,
dann teilen Sie uns das bitte gleich mit,
nur so können wir Sie und Ihre Gäste beim nächsten Mal noch besser verwöhnen.*