

Classic

IN UNSERER KARTE FINDEN SIE
DIE BEWÄHRTEN SCHMITZ - KLASSIKER.

SIE HABEN KEINE LUST, IN DIE KARTE ZU SCHAUEN?
LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN...

KÜCHENCHEF MENÜ

Unsere Küche kreiert gerne ein mehrgängiges Überraschungsmenü ganz nach Lust und Laune unseres Küchenchefs für Sie! Lassen Sie sich überraschen!

3-GANG-MENÜ	38,50 €
4-GANG-MENÜ	48,50 €
5-GANG-MENÜ	54,50 €

ENTDECKEN SIE SPANNENDE TRENDS UND NEUE GENÜSSE
IN DER BEIGELEGTE MONATSKARTE

SUPPE

HUMMERSÜPPCHEN		9,50 €
BOUILLABASSE PROVENÇALE	1 Person	15,50 €
mit Edelfischen, Sauce Rouille und Röstbrot in der Terrine serviert	2 Personen	27,00 €

SALAT

JAHRESZEITLICHER BLATTSALAT		
... mit Croûtons, Parmesan & altera-Dressing		9,50 €
... mit gratiniertem Ziegenkäse		13,50 €
... mit gebratenen Rinderfiletspitzen		16,50 €

VORSPEISEN

SASHIMI & TUNA		15,50 €
Sashimi und bleu gebratener Thunfisch im Sesam-Mantel, dazu Wasabi und eingelegter Ingwer		
CARPACCIO VOM RIND		14,50 €
mit gereiftem Parmesan, Pinienkernen und feinem Olivenöl		
4 GAMBAS IM KNUSPERMANTEL		16,50 €
mit Chili-Mayonnaise und Mango-Chutney		

AUSTERN Die Austern werden mit Schalotten-Vinaigrette und Chesterbrot serviert.

FINE DE CLAIRE	je Stück 3,50 €	½ Dutzend	19,00 €
FINE DE CLAIRES	3 Stück, mit Blattspinat und Sauce Hollandaise gratiniert		15,50 €

FÜR UNSERE JUNGEN GENIESSER

HAUSGEMACHTE PASTA	mit Butter und Parmesan	6,00 €
PIEPERS FISCHSTÄBCHEN	mit Frites	9,00 €
KLEINES WIENER SCHNITZEL	mit Frites	10,50 €

FISCH - FRAGEN SIE NACH DEM FANG DES TAGES -

FISCHVARIATION	mit Piepers Fischsauce, Blattspinat und gebackenen Kartoffeln	25,50 €
-----------------------	---	----------------

TARTAR

TARTAR DU CHEF - AUF WUNSCH AM TISCH ZUBEREITET -		19,50 €
180 g Tartar mit Bio-Eigelb, Senf, Kapern, Schalotten, Ketchup, Salz, Pfeffer, auf Wunsch Chili		
TARTAR FROMAGE		21,50 €
180 g Tartar in der Küche zubereitet, kurz angebraten und mit Comté überbacken		

VOM GRILL

Unsere Grilltechnik mit 600 Grad Temperatur und der richtigen Ruhetechnik versetzt uns in die Lage, „Fleisch“ in perfekter Art und Weise zu grillen. Wir servieren unser Fleisch grundsätzlich „Medium Rare“.

RUMPSTEAK DRY-AGED	ca. 250 g	33,50 €	ca. 450 g	47,50 €
LAMMRÜCKEN			ca. 220 g	25,50 €
RINDERFILET	ca. 180 g	28,50 €	ca. 250 g	34,50 €
RIBEYE DRY-AGED	ca. 250 g	34,50 €	ca. 450 g	49,50 €

BEEF FOR TWO - ZUBEREITUNG CA. 40 MIN. -

Aus unserem Reifeschrank! Unser Service berät Sie gerne direkt am Schrank!

DRY-AGED PORTERHOUSE STEAK	95,50 €
ca. 900 g, inkl. zwei Beilagen & Sauce für zwei Personen	
DRY-AGED T-BONE STEAK	85,50 €
ca. 900 g, inkl. zwei Beilagen & Sauce für zwei Personen	

BEILAGEN

Frites, Kartoffelpüree, Schmorzwiebeln, Blattspinat, Vichy-Karotten, gemischtes Gemüse, Speckbohnen, Caesar Salad, gemischter Blattsalat

(zwei Beilagen inkl.)

JE BEILAGE 3,50 €

SAUCEN

Brasserie-Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, BBQ-Sauce, Rotweinsauce

(Kräuterbutter inkl.)

JE SAUCE 2,90 €

PASTA

FRISCHE SPAGHETTINI mit hausgemachtem Pesto & Parmesan	10,50 €
FRISCHE SPAGHETTINI mit Trüffel-Buttersauce	14,50 €
mit einer Portion frisch gehobeltem Sommertrüffel	21,50 €
FRISCHE SPAGHETTINI mit Hummersauce und Hummerfleisch	19,50 €

FLEISCH

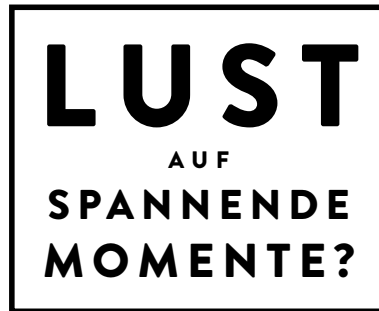
DER „OLDENBURGER!“ 200g Beef, Bacon, Cheese & Frites	15,50 €
WIENER SCHNITZEL vom Kalb, in knuspriger Panade,	22,50 €
mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	klein 17,50 €
CORDON BLEU VOM KALB gefüllt mit herzhaftem Käse und gekochtem Schinken, in knuspriger Panade, mit Frites oder Kartoffel-Gurken-Salat	23,50 €

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	7,00 €
MOUSSE AU CHOCOLAT mit frischen Früchten	7,00 €

KÄSE

Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf,	3 Stück	9,50 €
Trauben, Walnüssen & ofenfrischem Baguette	5 Stück	14,00 €



2017 WIRD VIEL PASSIEREN – SEIEN SIE DABEI!

Wir haben unsere Planungen abgeschlossen und erneuern jetzt unsere Kundenstammdaten. Wenn Sie über unsere zukünftigen Veranstaltungen als Erstes informiert werden möchten, tragen Sie Ihre aktuelle Anschrift und E-Mail Adresse in die am Eingang ausliegende Karte ein.

Wir freuen uns auf ein gemeinsames spannendes Jahr mit Ihnen!

Ihr Team des altera Hotels und Andrea & Michael SCHMITZ Restaurant!



PERSÖNLICH.

Unsere Serviceleitung Anja Philipp und ihr Team sorgen dafür, dass Ihr Aufenthalt bei uns zu einem ganz besonderen Erlebnis wird. Für die kulinarischen Genüsse ist unser Küchenchef Michael Selig zuständig. Anregungen, Anmerkungen, Kritik und natürlich auch Ihr Lob nehmen wir sehr gerne persönlich entgegen.

WWW.SCHMITZ-OLDENBURG.DE