

SHARING DINNER

(Reservieren empfohlen)

Bei Oaks sind wir unter anderem bekannt um unsere kleinen Gerichte. Hierbei steht gemütlich zusammen essen, teilen und probieren zentral. Durch unsere Küche wirt eine schöne Auswahl von Gerichten auf handwerklicher weg gemacht und mitten auf der Tisch präsentiert.

Genießen Sie Ein Abendessen und lassen Sie sich von einem 3, 4 oder 5 Gänge-Menü beglücken.

3-Gänge € 36,50

Wählen Sie aus einer Zwischen- oder Nachspeise

4-Gänge € 43,50

5-Gänge € 49,50

Inklusive Käse

Allergien und/oder Wünschen berücksichtigen wir gerne. Bitte geben Sie dem Personal rechtzeitig Bescheid wegen unsere Einkauf und Zubereitungen.



VORSPEISEN

Brot V 6,50

Serviert mit Knoblauchsoße, Tomatentapenade und Olivenöl

Hausgemachte Suppe 7,50

Eine wechselnde Tagessuppe. Wir informieren Sie gerne!

Sharing Platte 14,90 p.p.

Ab 2 Personen

Komposition aus verschiedenen Vorspeisen. Lassen Sie sich überraschen.

Carpaccio 12,90

Hausgemachtes Rindercarpaccio, serviert mit Rucola, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Trüffelmayonnaise

Geräucherte Ente mit Salat 14,50

Eingelegte und geräucherte Enten mit einem Salat aus roter und weißer Chicorée, Grapefruit, Orange, Rettich und Brunnenkresse

Jakobsmuscheln mit traditionell getrocknetem Schinken 15,90

Serviert mit Crema di Balsamico und Tahoon-Kresse

Geräucherter Lachs 12,50

Mit Kräutersalat, Crostini und Dillcreme

Smoky Caprese V 10,50

Geräucherter Mozzarella mit Pomodori Tomaten und Basilikum



HAUPTSPEIßEN

Wird serviert mit Pommes-frites oder Ofenkartoffeln und Salat

Bavette vom Grill 21,50

Unser Klassiker, serviert mit gebackenen Pilzen und Trüffelmayonnaise
Rindersteak mit einer groben Struktur und besonders vollem Geschmack

Black Angus Flat Iron Steak 25,50

Rosé vom Grill, serviert mit Duxelles und Knoblauchschaum
Marmoriertes Rindersteak bekannt für seinen saftig-vollen Geschmack

Perlhuhn 18,90

In eigenem Saft gebacken, serviert mit Polenta und einer Bratensoße aus
Pflaumen Schalotten

Saltimbocca 23,50

Kalbsschnitzel mit getrockneten Schinken und Salbei, serviert mit
Weißweinsoße und Tagliatelle

Wolfsbarsch 21,90

Auf der Haut gebacken, serviert mit ein Leicht scharfe Tomatensalsa

Massaman Curry V 16,50

Mit Linsen, Süßkartoffeln, Erdnüssen, Kardamom, Zimt, gelber Bete, gerösteten
roten Zwiebeln und Sugar Snaps. Serviert mit Flatbread und Reis

Risotto V 17,50

Mit geröstetem Kürbis, Thymian, Kummel, Knoblauch und Parmesan



DESSERT

Lava Kuchen 6,90

Warmer Schokoladen-Kuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Karamellsoße und einer Kugel Vanilleeis

Crème Brûlée 7,50

Aus Crème de Marrons, serviert mit geschmortem Birnen Sorbet

Trifle 6,90

Cremiger Quark mit roten Früchten und Keksbröseln

Schoko Bombe 7,50

Gefüllt mit Schokoladenmousse, serviert mit gesalzener Karamelleis und gebrannten Erdnüssen

Dessert Verkostung 10,50

Kleine Kostprobe verschiedener Desserts

Käseplatte 13,50

Verschiedene Käsesorten von "de Leckernij", serviert mit Crostini und Feigenkompott

Kommen Sie mit Kindern?

Unsere Köche machen gerne etwas für die Kleinen fertig.

