Speisekarte
Herbst/Winter 2026/2027

THE OAKS
BAR & RESTAURANT

Vorspeisen / kleine Gerichte

Frische Tomatencremesuppe mit Gin-Sahnetupfer	8, Laktose	5,50 €
Junger Feldsalat mit gebratenem Ziegenkäse, karamellisierten Walnüssen, Honig, Brot & Aioli	Walnüsse	12,90€
Gebeizter Norwegischer Graved Lachs an Feldsalat in Joghurtdressing, mit frittierten Mini-Röstis und Ahorn-Dillsenfsauce	2, Fisch, Laktose	13,90€

Hauptspeisen

Speckpfannkuchen mit Krautsalat	W, Eier	10,90€
Heringstipp mit Bratkartoffeln	Fisch, Laktose	11,90€
Bauernomelette mit frischem Krautsalat, Speck und Zwiebeln	W, Eier, Laktose	12,50€
Schnitzel mit gebratenen Balsamico-Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	W, Eier, Laktose	15,90€
Pastrami „kalt aufgeschnitten“ mit Remoulade Salatgarnitur und Bratkartoffeln	8, Eier, Laktose	14,90€
Spaghetti aglio e olio e Peperoncini		11,90€
Omelette mit frischen Kräutern, dazu gemischter Salat	Eier	10,90€

THE OAKS
BAR & RESTAURANT

Bratwurst mit Baguette	9, 14	6,50€
Hausgemachte Frikadelle mit Baguette	9, W	4,50€
6 Bitterballen mit Baguette und Senf	9, W, 14	6,90€
Currywurst mit Röstzwiebeln, Pommes frites und Mayonnaise	4,9, 14	10,40€
„Räubertoast“ Schweineschnitzel 200g mit Bacon, Champignons, Zwiebel, Paprika & Sauce Hollandaise	10, W, Eier	13,90€
Bunter Salatteller mit 5 Gambas, Himbeerdressing und gerösteten Baguette-Scheiben	13, W, Krebstiere	16,90€
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites, Mayonnaise und buntem Salat	10, W, Eier	14,90€
…mit Champignon-Sauce		16,90€
8 kleine Gemüse-Frühlingsrollen mit Salat	5, 7, Eier	12,90€
8 kleine Hackfleisch-Frühlingsrollen mit Salat	5, 7, Eier	12,90€
Spare Ribs mit Coleslaw-Salat, Pommes frites und Mayonnaise	9, W, Eier	17,90€
…kleinere Portion		13,90€

VEGETARISCH

THE OAKS
BAR & RESTAURANT

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff (z.B. Sorbinsäure, Pökelsalz)
3. geschwefelt
4. mit Phosphat
5. mit Antioxidationsmittel
6. geschwärzt
7. mit Geschmacksverstärker
8. mit Süßungsmitteln
9. mit Phenylalaninquelle
10. mit den Farbstoffen: E102, E104, E110, E122, E124, E129
11. koffeinhaltig
12. chininhaltig
13. genetisch verändert
14. mit Stabilisatoren
15. mit Schwefeldioxid und Sulfiten

THE OAKS
BAR & RESTAURANT

Kennzeichnung von Allergenen

Eier
Erdnüsse
Fische
Krebstiere
Lupinen
Milch (inkl. Laktose)
Sellerie
Senf
Sesamsamen
Sojabohnen
Weichtiere

Glutenhaltiges Getreide

D = Dinkel
G = Gerste
H = Hafer
R = Roggen
W = Weizen

Schalenfrüchte

C = Cashewnüsse
HA = Haselnüsse
M = Macadamianüsse
MA = Mandeln
PE = Pekannüsse
PA = Paranüsse
WA = Walnüsse