



Speisekarte



“Im Nebel ruhet noch die Welt,
noch träumen Wald und Wiesen:
Bald siehst du, wenn der Schleier fällt,
den blauen Himmel unverstellt,
Herbstkräftig die gedämpfte Welt
in warmem Golde fließen.”

Eduard Mörike

Herzlich Willkommen auf deiner Zeitreise!



Schön, dass du da bist!

Unsere Vision ist es, dir nicht nur gutes Essen zu servieren,
sondern dir eine kleine Auszeit vom Alltag zu schenken.

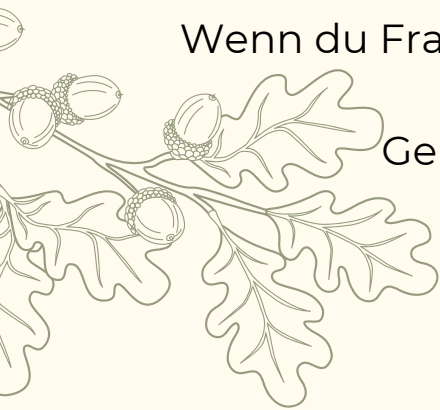
Lasse die Seele baumeln, genieße die Ruhe der Natur und die Liebe,
die wir in jedes Gericht stecken.

Eiche meets Olive - das ist unsere Philosophie.

Mediterrane Leichtigkeit trifft auf norddeutsche Tiefe, hier wird Vielfalt
vereint und schafft harmonische Verbindungen. Lass dich auf den
kommenden Seiten inspirieren.

Wenn du Fragen oder Wünsche hast, sprich uns einfach an -
wir sind mit Herz für dich da.

Genießt eure Zeitreise in goldene Zeiten.



Herzlichst,

Özden Alberts-Kara & Team

Dein Aperitif

Herbstlicht

Granatapfel | Italicus Likör | Zitrone

7,90€



Information zu Unverträglichkeiten & Co.

Vegetarisch



Vegan



Sollten Sie eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen und Zusatzstoffen benötigen, sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise in dieser Speisekarte verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Überraschungsmenü - Goldenes Herbstgeflüster -

Lassen Sie die Zeit und Raum hinter sich und vertrauen Sie unserem Küchenchef das wertvollste Gut an: Ihren Geschmack.

VORSPEISE

wahlweise
Fisch | Fleisch | Vegetarisch

SUPPE

nach Gemütslage

HAUPTGANG

wahlweise
Fisch | Fleisch | Vegetarisch

DESSERT

der süße Abschluss

VORSPEISENVARIATIONEN FÜR 2 30

3-GANG MENÜ

Vorspeise | Hauptgang | Dessert

58

Suppe | Hauptgang | Dessert

52

4-GANG MENÜ

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

64



Weinbegleitung gewünscht?

3-Wein-Menü à 0,1l

18

Zeit für Vorspeisen

ZEITREISE BROTKORB

Baguette | Brot | Estragonbutter | Tomatencreme | Oliven

8

SPECIAL CRUNCHY FRIES

Trüffelmayonnaise | Limetten-Knoblauch-Dip
Mediterraner Tomatendip

9

KLEINE ANTIPASTI

Eingelegtes Gemüse | Fenchelsalami | Schinken | Baguette

15

CARPACCIO VOM RIND

Nüsse | Rauke | Trüffelmayonnaise

18

KÜRBIS ZEITREISE

Hokkaido | Chutney | Focaccia | Ziegenfrischkäsemousse |
Rauke | Nüsse

17

PILZVISION

Kräuterseitling | Süßkartoffel | Wildkräuter | Gold corn

16

[Zeit] für Energie

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

Gemüse | Ochsenravioli

12

BUTTERNUT GENUSS



Kokos | Kafir Limette | Räucher Tofuchips

9

Herbst [Reise]

WALDBODEN

Steinpilzrisotto | Tomaten | Oliven | Ackersalat | Knackbrot

22

RAHMSCHWAMMERL

Waldpilzrahm | Semmelterrinen mediterran | Wildkräuter | Kichererbsen

18

Genuss[Zeit] Schalen

ORIENTEXPRESS

Knacksalate | Couscous mit Mandeln, Datteln & Minze | Grillkäse
Granatapfel | Kichererbsen | Tahin-Limetten-Dressing

22

WASSERSPIEL

Wildkräutersalat | Fischfilet Tagesfang | Meeresspargel
Spitzkohl-Limetten-Salat | Brotchips | Parmesan

20

KÜRBISFANTASIE

Kürbis-Fenchelsalat | Kürbisspalten | Focaccia | Tomaten
Beerenvinaigrette | Nüsse

18

HÄHCHENKRUSTCHEN

Hähnchenbrust | Kern & Nuss | Kürbisemulsion | Feldsalat
Trevisano | Puy Linsen | Grapefruit

19

+ gratinierter Ziegenkäsetaler **8**

+ Rindfleischstreifen **9**

+ Garnelen im Pankocrunchmantel **11**

Bunter Beilagensalat

8

Fleisches[Zeit]

PERLHUHN

Brust | Steinpilz & Tomate | Anis Spitzkohl | Semmelterrinen
28

CLASSIC OX

Ochsenbacke | Rotweinsauce | Perlzwiebeln | Kartoffel-Sellerie-Stampf
32

SCHNITZEL ZEITREISE „WALDESLUST“

Paniertes Schweineschnitzel | Waldpilzrahm | Crunchy Fries
Gurkensalat
25

HÜFTGOLD

Kalbshälfte | Pilz-Thymiankruste
Risotto | Gebratene Tomaten
31

Liebling der Chefin des Hauses

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak | Rotweinsauce | Backzwiebeln
Bratkartoffeln | bunter Knacksalat
34

WEINEMPFEHLUNG

2024er Trittenheimer Apotheke | Weingut Boch | Mosel

Glas 0,2l
9,5

Flasche 0,7l
31

2014er Black Print | Weingut Schneider | Pfalz

Glas 0,2l
13,5

Flasche 0,7l
46

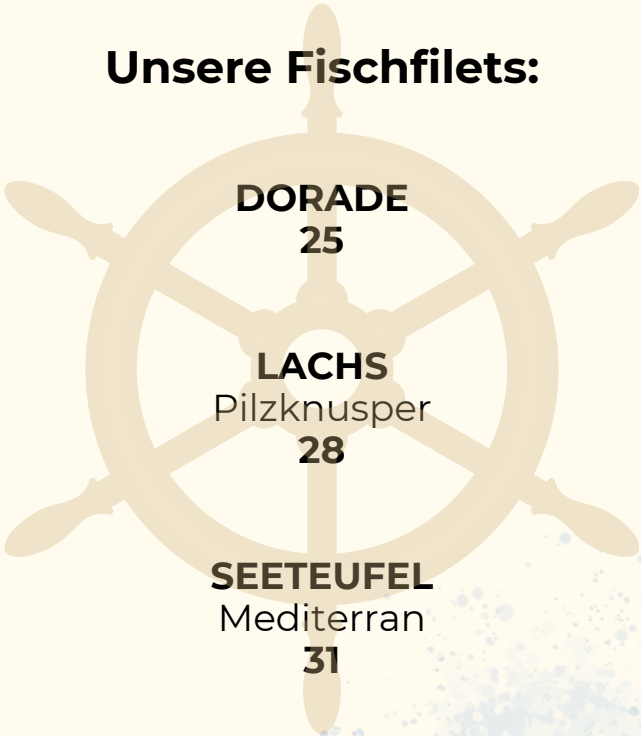


Meeres[Reise]

FISCHFANTASIE

Variationen aus dem Wasser | Freistil - Kochlust
36

Unsere Fischfilets:



DORADE
25

LACHS
Pilzknusper
28

SEETEUFEL
Mediterran
31

Team Eiche oder Team Olive?
Wähle selbst deine Beilagen zu deinem Fischfilet:

Garnitur Eiche
Fangfrisches Gemüse | Drillinge

Garnitur Olive
Mediterranes Gemüse | Olivenöl | Linguine



Süße [Reise]

WALDBEEREN | VERWICKLUNG

Beerenroulade | Nelkenpfeffer-Eis | Kompott

12

BIRNE & KÜRBIS

Birnen-Butterstreusel-Knusper | Kürbis-Eis | Kernöl

10

ZEITREISE TEE BRÛLÉE

9



Das flüssige Dessert



PRINZ EDELBRAND

Alte Haselnuss 2cl

4,9

ESPRESSO MARTINI - IRISH CREAM STYLE

Baileys | Vodka | Espresso | Vanille

10,9



Wilde Wochen

HIRSCH CARPACCIO

mariniert | Cranberry-Wasabi Crema | Rauke | Nuss Kuss

19



WILDE EINBRENN SUPPE

Kürbis Focaccia

9



ENTENBRUST

Kürbis Chutney | Kartoffel Butternut Rösti

Hauptgang **32** | Zwischengang **16**



WILDES GULASCH

Rotkohlstrudel | Semmelterrinen

Hauptgang **26** | Zwischengang **13**



HIRSCHKALBSKEULE

Braten – Nieder Temperatur gegart | Anis Spitzkohl | Kartoffel -Selleriestampf

28



WILDE PREISELBEERE

Gefroren & gebacken

9

Als 6-Gang Menü

90