

## California meets South Africa

### VORSPEISEN

#### Gemüse aus der Pfanne

mit Garnelen, Kräutern und einem Hauch Knoblauch € 16,50

#### Jacobsmuscheln

in Knoblauchbutter gebraten auf Blattspinat € 13,50

#### Bunter Gartensalat

mit Ziegenkäse, Honig, Walnuss und Balsamico € 12,50

#### Cesar's Salad

Knackiger Römersalat mit original Cesar's-Dressing und Parmesanspänen € 8,50

### SUPPEN

#### Klare Bouillabaisse

mit Edelfischen € 8,50

#### Crèmesuppe

von Tomaten mit Basilikumklößchen € 6,80

### FISCHGERICHTE

#### Seezunge

aus dem Eismeer in Butter gebraten, mit Biokartoffeln € 39,50

#### Lachsmedaillon

in Limonenbutter gebraten, buntes Gemüse und Kartoffelgratin € 21,50

#### Riesengarnelen

in Knoblauchbutter gebraten mit Blattspinat und Kartoffelgratin € 23,50

#### Skreifilet

mit Curry und Früchten gedünstet, mit Butterreis € 20,50

### FLEISCHGERICHTE VOM GRILL

#### Rinderhüftsteak

vom Grain Fed Rind, Nebraska Diese Rinder wurden 150 Tage lang zusätzlich mit Getreide gemästet. Das Fleisch ist perfekt marmoriert.

200 g € 19,50

300 g € 27,50

#### Rumpsteak

vom Angusrind, Argentinien Perfektes, zartes Fleisch aus dem Rücken

200 g € 26,50

300 g € 34,50

#### Rinderfilet

vom Angusrind, Argentinien Das Beste vom Rind, medium gebraten

200 g € 29,50

300 g € 38,50

#### Rückensteak

vom Ibericoschwein 200 g € 19,50

300 g € 27,50

#### Lammrücken

aus Neuseeland Zartes, aromatisches Lammfleisch mit etwas Rosmarin gebraten

200 g € 23,50

300 g € 32,50

#### Putenbrust

aus Vierlanden, mageres Geflügelfleisch mit frischem Pfeffer auf den Punkt gebraten

200 g € 19,50

300 g € 27,50

Zu allen Steaks servieren wir Kartoffelgratin, Estragon-Pfeffersauce, hausgemachte Kräuterbutter, Blattspinat und Cole Slaw Salat. Wir sind der Meinung, das passt am besten zum Fleisch vom Grill.

### BURGER & MORE

#### Oaklands Best Burger

200 g bestes Rindfleisch medium gebraten mit Käse, Zwiebelringen, Tomatenscheiben im Sauerteigbrötchen mit Pommes frites und Cole Slaw € 16,50

#### Oaklands Special Burger

200 g bestes Rindfleisch medium gebraten mit Tomate, Bacon, Barbecuesauce, Bergkäse, Pfeffer, Knoblauchsauce und Garnele mit Pommes frites und Cole Slaw € 19,50

#### Rinderfiletstreifen

aus der Pfanne, mit Steinpilzen in herzhafter Rahmsauce und Kartoffelrösti € 28,50

### DESSERTS

#### American Cheesecake

The American Way of Käsekuchen € 6,50

#### Zimteis

mit Mango und Himbeersauce € 9,50

#### Exklusive Käseauswahl

Eine Auswahl besonderer Käsesorten vom einzigen deutschen Käseaffineur Waltmann, Erlangen, gereift im Felsenkeller. Dazu servieren wir Feigensenf, marinierte Trauben und zweierlei Brot € 14,50

# LOAKLAND

# DRINK

## APERITIFS

### *Pierre Jourdan brut*

Vom besten Champagnerweingut  
aus Franschhoek, Südafrika

0,1 l € 8,90

### *Holunderblüte und Champagner*

Holunderblütensirup auf Eis mit  
Minze und Jourdan brut aufgefüllt

0,15 l € 9,50

### *Aperol Spritz*

Prickelnder Prosecco, fruchtiger Aperol  
mit Soda und Orange

0,1 l € 7,00

### *Bellini*

Pfirsichlikör  
mit trockenem Prosecco aufgefüllt

0,1 l € 6,50

### *Kir Royal*

Feine Creme de Cassis mit  
trockenem Champagner aufgefüllt

0,1 l € 9,50

### *Erdbeermark & Winzersekt*

Frisches Erdbeermark mit Winzersekt  
aus Flaschengärung aufgefüllt

0,15 l € 6,70

### *Gin and Tonic*

4 cl Bombay Sapphire Gin  
mit Schweppes Tonic Water

€ 8,50

### *Campari auf Eis*

4 cl Campari auf Eis  
mit frisch gepresstem Orangensaft

€ 7,75

## OFFENE WEINE

### WEISSWEINE

Südafrika - 2016

### *Cabriere Estate*

Chardonnay und Pinot Noir  
Eleganter Wein aus den  
„Champagner-Reben“

0,2 l € 7,50  
Fl. 0,75 l € 27,50

Kalifornien - 2014/2015/2016

### *Viognier*

100 % Viognier  
Einladende reife Frucht mit viel Ausdruck  
vom Weingut des Winzers Indelicato,  
dem „American Man of the Year“ 2011  
(Wine Enthusiast Magazine, Kalifornien)

0,2 l € 9,50  
Fl. 0,75 l € 35,50

### ROSÉ

Chile - 2016

### *Los Vascos*

### *Cabernet Sauvignon Rosé*

Ein frischer, fruchtiger und spritziger Rosé

mit dem Duft von Erdbeeren

0,2 l € 8,80

aus dem Hause Rothschild

Fl. 0,75 l € 27,50

### ROTWEINE

Argentinien - 2015/2016

### *Alamos Malbec*

Ein duftiger Rotwein mit dem Aroma  
von Brombeeren und Kräutern

0,2 l € 7,40

Fl. 0,75 l € 27,00

Südafrika - 2014

### *Pinot Noir Cabriere Estate*

Eleganter weicher Rotwein

mit viel Aroma und einem herrlichen

Duft der Pinot Noir Traube

0,2 l € 8,50

Fl. 0,75 l € 31,50

Kalifornien - 2015

### *Merlot*

Weingut Gnarly Head

Geschmeidiger Rotwein mit dem  
Geschmack von dunklen Kirschen,  
Blaubeeren und Pflaumen

0,2 l € 10,70

Fl. 0,75 l € 39,50

Jahrgangsänderungen vorbehalten

## BIERE

### VOM FASS

Jever

0,3 l € 3,60

0,5 l € 5,60

Radeberger

0,3 l € 3,60

0,5 l € 5,60

Schöfferhofer Weizen

0,3 l € 3,60

0,5 l € 5,60

Alsterwasser

0,3 l € 3,40

0,5 l € 5,50

### AUS DER FLASCHE

Hövels

0,5 l € 4,90

Schöfferhofer Weizen klar

0,5 l € 4,90

Schöfferhofer Weizen dunkel

0,5 l € 4,90

Schöfferhofer Weizen alkoholfrei

0,5 l € 4,90

Jever Fun - alkoholfrei

0,33 l € 3,20

## DIGESTIFS

### *Scheibel Classic Brände*

Obstbrand, 40 % Vol.

2 cl € 3,30

Kirsch, 40 % Vol.

2 cl € 3,30

Altes Pflümle, 40 % Vol.

2 cl € 3,30

Himbeer, 40 % Vol.

2 cl € 3,30

Williams, 40 % Vol.

2 cl € 3,30

## SOFTDRINKS

Selters, classic, medium oder still

0,25 l € 3,00

0,75 l € 7,20

Pepsi, Pepsi Light

0,33 l € 3,75

Mirinda

0,33 l € 3,75

7up

0,33 l € 3,75

Schwipp Schwapp

0,33 l € 3,75

Ginger Ale

0,2 l € 3,50

Bitter Lemon

0,2 l € 3,50

Tonic Water

0,2 l € 3,50

Bionade

0,33 l € 3,80

Säfte

0,2 l € 3,10

Apfelsaft, Orangensaft, Bananensaft,  
Kirschsafte, Maracujasaft, Traubensaft,  
Rhabarbersaft, Johannisbeersaft

alle Säfte als Schorle

0,4 l € 5,60