



**Herzlich Willkommen,  
zu „Opa Theo kocht“  
am 22. Oktober 2026**

**„Goldener Herbst“ eine kulinarische Reise**

**Menü**

Amuse Bouche Surprise

\*\*\*

Tranchen vom hausgemachten, luftgetrockneten, leicht angeräucherten Rehrücken  
mit Birne, Preiselbeeren und Feldsalatröschen

\*\*\*

Consommé double vom Wild mit gebratenem Wirsing, Selleriejulienne  
und getrüffeltem Wildbrätklößchen

\*\*\*

Gebratener Adlerfisch auf Pilzragout mit beurre blanc und frischem Estragon, - als  
Knusperbeilage eine hausgemachte Frühlingssrolche mit asiatischen Aromen gefüllt

\*\*\*

Orangensorbet mit Granatapfelkernen und Ochsen-Post Gin

\*\*\*

Tranchen von der Oldenburger Entenbrust in Sherry-Essigsoße,  
auf bayrisch Kraut mit Brezelknödel und glacierten Maroni

\*\*\*

Lauwarmer Apfelkuchen mit Vanille-Kirschparfait und Champagner Sabayone

96,- p.P. ohne Getränke