

A stylized illustration of a hand holding a white cloche. The hand is white with black outlines, wearing a black suit sleeve with a white cuff and a button. The cloche is white with a black outline and a black knob on top. The text is written in blue on the cloche.

Bio-Restaurant
Seidenspinner
frisch und fein

ZERTIFIKAT

Seidenspinner, Inh. Gaby Wendzioch

**Nadorster Str.87
26123 Oldenburg**

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-04897-B-2019-V1
Haupttätigkeit: **Verarbeitung**
Zertifizierte Produkte: **Gastronomie: Zutaten**
(ökologische/biologische Erzeugnisse)
Datum der Inspektion(en): 03.07.2019
Gültigkeit: vom 24.07.2019 bis 28.02.2021


Die Bescheinigung ist nur für die Zwecke dieses Zertifikats gültig.



GRS Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
D-37073 Göttingen



Göttingen, den 24.07.2019


Dr. J. Quendorf
Leiter der Zertifizierungsstelle

Karte mit Allergenen, bitte erfragen!

LIEBE GÄSTE,

vegane und vegetarische Gerichte sind die Schwerpunkte unserer Speisekarte. Darüber hinaus bieten wir natürlich auch leckere Fleischgerichte an. Auf unserer aktuellen Wochenkarte finden Sie feine Speisen der Jahreszeit. Die frische Zubereitung ermöglicht es uns darüber hinaus, auf nahezu jeden Ihrer Wünsche ein zu gehen, z.B. bei einer Nahrungsmittelunverträglichkeit.

Alle unsere Speisen und Getränke stammen zu 100% aus kontrolliert biologischem Anbau.

Für größere Gesellschaften kommen wir auch gerne mit unseren Speisen zu Ihnen. Unser Catering vom Fingerfood bis zum warmen Gericht lässt sicher keine Wünsche offen.

Sie möchten lieber bei uns feiern? Gerne! Unser „Flügelsaal“ empfiehlt sich für bis zu 40 Personen und unter Einbeziehung der „Schankstube“ sogar für 70 Personen.

Genussreiche, schöne Stunden wünscht Ihnen

Ihr Team vom Seidenspinner

Oldenburgs zertifiziertes Biorestaurant

Lieferanten:



SUPPEN

Tomatencremesuppe [⊗] 6,90 €

von Demeter-Tomatenpüree mit Pesto Genovese

Kartoffelcremesuppe mit Saisongemüse [⊗] 7,50 €

mit frischem Saisongemüse und feiner Sahne abgerundet

SALATE

Kleiner Salat (vegan) mit saisonaler Vielfalt 6,00 €

Salat mit Nuss und Kern (vegan) 9,00 €

*wechselnde Salate mit gerösteten Nüssen und Kernen
und Senf-Balsamico-Dressing*

Ziegenkäse auf Apfel 13,80 €

mit Honig gratiniert, Saisonsalat

Salat „Seidenspinner“ 16,00 €

gemischter Salat mit gebratenen Champignons, Feta und Oliven

Salatteller mit Pute 18,00 €

*gebratene Putenstreifen auf gemischtem Salat
mit Früchten und Chilisauce*

VORSPEISEN

Bruschetta (vegan) 9,80 €

*geröstetes hausgebackenes Brot, Tomatenwürfel,
spanisches Olivenöl „Finca la Torre“, Basilikum, Knoblauch*

Antipastiteller [⊗] 12,00 €

*in Teig gebackene Auberginen, Zucchinirollchen mit Feta gefüllt,
marinierte Paprika, gegrillte Champignons, Oliven,*

Tomate-Mozzarella für zwei 20,00 €

ALLERLEI

Sesamkartoffeln „Linda“ 14,80 €
*im Ofen gebacken, mit hausgemachtem Kräuterquark
und Saisonsalaten*

Spiegeleier 14,80 €
zwei Eier auf Linda-Bratkartoffeln an gemischtem Salat

GEMÜSE

Currygemüse „Pali“ ① 16,80 €
mit Räuchertofu und Gemüsen in fruchtiger Sauce an Jasminreis

Champignon-Lauch-Gratin 16,80 €
mit Kräutersauce auf Kartoffelrösti, mit Emmentaler gratiniert

Gemüseschnitzel ① (Sellerie) 17,50 €
mit Sesam-Ofenkartoffeln, Saisongemüse und Trüffelsauce

Ofengemüse (vegan) 17,50 €
*Paprika, Zucchini, Möhren, Champignons mit Kurkuma-Tofu
an Sesam-Ofenkartoffeln*

Seitangeschnetztes mit Steinchampignons ① 18,00 €
Shoyusauce an Kurkuma-Kartoffelstampf, Salatvariation

PASTA

Farfalle Primavera ① 14,80 €
*Schmetterlingsnudeln mit Möhren-Zucchini-Raspeln
an Sahne und Parmigiano Reggiano*

Tagliatelle & Steinchampignons 16,80 €
mit Lauchzwiebeln in feiner Weißweinsauce gebraten

① = diese Speisen sind auch vegan möglich

FLEISCH

Burger „Seidenspinner“

Low-Carb ohne Brötchen

auf Salaten

15,00 €

Rindfleisch

mit Bratkartoffeln

18,00 €

Rindfleischfrikadelle

16,80 €

mit Bratkartoffeln und Salatvariation

Wiener Schnitzel

28,00 €

*feines Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln, Gurken in Dill-Rahm,
Preiselbeere*

Schweinemedallions

24,80 €

mit Champignons à la crème an Kartoffelgratin und Saisongemüse

Geflügelgeschnetzeltes

25,80 €

in feiner Estragonsauce mit Rösti und kleinem Salat

FISCH

Lachsfilet

26,00 €

gedünstet auf Gemüsebett mit Orangen-Kurkuma-Sauce und Jasminreis

DESSERT

Mousse au chocolat

7,50 €

aus feinsten „Rapunzel“-Kuvertüre auf Mangosauce

Panna Cotta auf Himbeermark

5,00 €

Mangosorbet auf Himbeermark *vegan*

5,00 €

Vanilleeis mit Früchten

6,50 €

APERITIF

Apfel und Rose <i>alkoholfrei</i>	0,1 l	3,80 €
<i>Prickelnder Apfelsaft aus edlen Äpfeln mit einer eleganten Rosennote</i>		
„Aperol“ Spritz	0,2 l	5,40 €
<i>Aperitivo Veneziano mit Sekt und Orangenscheiben</i>		

PRICKELNDES

Prosecco	0,1 l	3,80 €
<i>Vino Frizzante, prickelnd-fruchtig</i>		
Cava Petit Albet	0,75 l Fl.	22,80 €
<i>Junger, frischer Cava mit schöner Perle. Nicht so lange auf der Hefe wie die Reserva, dafür knackig und blumiger.</i>		
Frizzante Rosato La Perla Italien	0,75 l	15,00 €
<i>Leicht mit nur 11% vol, frisch und süffig.</i>		
Champagne brut	0,75 l Fl.	58,00 €
<i>Ein fruchtiger Champagner aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Trocken, würzig, Anklänge von frischem Baguette und Äpfeln; Orangen und Ananas im Abgang. Eine besonders gelungene Cuvée.</i>		

ROSÉWEIN

Camino Rosada Spanien	0,25 l Fl.	4,80 €
<i>duftig, fein, erfrischend</i>		
Spätburgunder Rosé, Forster Deutschland	0,75 l Fl.	18,00 €
<i>Viel Druck am Gaumen, satte rotbeerige Frucht, sehr expressiv. Die kleine Restsüße paßt wunderbar, von der Mineralität eingefangen.</i>		

WEISSWEIN

Camino Blanco Spanien <i>Frischer leckerer Sommerwein</i>	0,25 l Fl.	4,80 €
Petit Albet blanco Spanien <i>Chardonnay für die Fülle und Xarello für die Frische. Geniale Cuvée der duftigen Art.</i>	0,2 l	5,40 €
Rivaner, Forster Deutschland <i>Feine Kräuternote, leicht, duftig und frisch. Wir finden Mandarinen und Orangenzesten. Ausdrucksstark, würzig und immer auf der lebendigen Seite!</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,80 € 18,00 €
Grauer Burgunder Deutschland <i>Weingut Knobloch, fruchtbetont und harmonisch, deutlich verspielter und leichter als viele seiner schweren Kollegen.</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,80 € 18,00 €
Scheurebe Deutschland <i>Weingut Wallrapp, Franken. Prädikatswein „Alte Rebe“ Spontangärung, tolle Aromatik von dunklen Johannisbeeren und Limette</i>	0,75 l Fl.	18,00 €
Catarratto Bianco Italien <i>Ananasaromen, exotische Art und doch sehr robust und kraftvoll. Alte sizilianische Rebe.</i>	0,2 l	6,40 €
Pinot Grigio del Piave Italien <i>Duft nach Äpfeln und Gras. Funkelnd im Glas, sehr ansprechend mit feiner Säure.</i>	0,375 l Fl.	9,80 €
Albet i Noya Lignum blanc Spanien <i>Einer der besten Weißweine Spaniens! Die Cuvée aus Sauvignon blanc und Chardonnay besticht durch zarte exotische Noten und – dank dem Ausbau in Barriques – viel Schmelz.</i>	0,75 l Fl.	22,00 €
Wittmann Weißer Burgunder Deutschland <i>Saftig, duftig und füllig, dabei jedoch nie schwer. Dank guter Mineralität und klarer Linie lang und prägnant.</i>	0,75 l Fl.	26,00 €

Wein enthält Sulfite

ROTWEIN

- Camino Tinto** Spanien 0,25 l Fl. 4,80 €
wenig Gerbstoff, viel Frucht
- Rioja Osoti** Spanien 0,2 l 5,40 €
So fein und verspielt und doch so satt in Nase und Gaumen. Rote und schwarze Beeren ohne Ende mit feinsten Tanninen.
- Quinta do Romeu, Douro Colheita** Portugal 0,2 l 5,80 €
Kirschfrucht, saftige Pflaumen ohne Kompottcharakter, edle Hölzer. Alles fein miteinander verwoben, dabei konzentriert ohne Schwere. Veilchen, Salmiak und würziger Rauch am Ende. Super!
- Dornfelder** Deutschland 0,25 l Fl. 5,40 €
Würzig und duftig, dabei verspielt und zurückhaltend.
- Tempranillo Classic Albet i Noja** Spanien 0,75 l Fl. 24,00 €
Tiefdunkle und dichte Farbe. Sehr würzig und vollmundig mit leicht herben Aromen von schwarzen Früchten. Im Abgang rund und sanft mit leichter Nussnote.
- Chianti Classico la Gabbiola** Italien 0,75 l Fl. 26,00 €
Viel Finesse und herrliches Fruchtspiel. Mehr auf Aromatik denn auf Wucht ausgebaut, wird der Wein im Mund immer länger und feiner. 14%-ige Eleganz!
- Côtes du Rhône** Frankreich 0,375 l Fl. 9,80 €
0,75 l Fl. 18,00 €
Wunderbar füllig und saftig. Die klassische Kombination aus Grenache, Syrah und Cinsault erbringt einen duftigen, beerigen Wein, der ungemein sanft daher kommt.
- Château Falfas** Frankreich 0,75 l Fl. 32,00 €
Komplexe Nase von roten Früchten mit viel Frische und Würze. Im Mund sehr rotbeerig und vielschichtig. Ein langanhaltender Genuss.
- Château St. Émilion Grand Cru** Frankreich 0,75 l Fl. 36,00 €
Noblesse und Konzentration. Dieser Grand Cru beweist, dass das möglich ist. Vielschichtige, cremige Textur, Waldbeeren, Rauch, Würze, Mineralität. Alles da und noch viel mehr.
- Châteauneuf-du-Pape** Frankreich 0,75 l Fl. 59,80 €
Der Prototyp eines Châteauneuf: kraftvoll, mächtig und konzentriert. Seine rotbeerige Frucht (Grenache) ist eingebunden in würzige Nachhaltigkeit, welche niemals aufdringlich wird.

BIER VOM FASS

Pinkus Pils extra	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	3,60 €

BIER IN FLASCHEN

Pinkus Hefe Weizen	0,5 l	5,00 €
Müller's Lagerbier demeter	0,33 l	3,50 €
Pinkus Radler	0,33 l	3,50 €

BIER ALKOHOLFREI

Lammsbräu Pils 0%	0,33 l	3,50 €
Pinkus Weizen 0%	0,33 l	3,50 €
Lammsbräu Radler 0%	0,33 l	3,50 €
Müller's Malz	0,33 l	3,50 €

SHERRY & PORTWEIN

Portwein Tawny	5 cl	3,80 €
<i>Harmonische Cuvée mit viel Fucht, im Soleraverfahren aus jüngeren und reiferen Jahrgängen komponiert.</i>		
Sierra Morena Palido Dry	0,1 l	3,80 €
<i>Sherryähnlicher Wein aus Andalusien, trockene ausgewogene Aromen.</i>		

KALTE GETRÄNKE

Bio Kristall Mineralwasser, still / classic	0,33 l	2,90 €
	0,75 l	5,00 €
Lauretana Mineralwasser, still	1,00 l	6,00 €
<i>Das leichteste Wasser Europas aus einer artesischen Quelle.</i>		
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Orangensaft Demeter	0,2 l	3,50 €
Traubensaft Demeter	0,2 l	3,50 €
Apfel – Mangosaft Demeter	0,2 l	3,50 €
Apfelschorle	0,33 l	3,50 €
Bio Zisch <i>in den Sorten:</i>	0,33 l	3,50 €
Bitter Lemon, Blutorange,		
Ginger Life, Himbeer Cassis,		
Holunderblüte, Rhabarber,		
Rosenblüte, Zitrone, Orange		
NOW Black Cola	0,33 l	3,50 €

WARME GETRÄNKE

Espresso		2,50 €
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		3,80 €
Milchkaffee		3,90 €
Kaffee		3,00 €
Getreidekaffee		3,00 €
Tee		3,00 €
<i>Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee</i>		
Kakao		3,50 €

HOCHPROZENTIGES

Ökoland Rüsselputzer 36%	2 cl	3,30 €
<i>Hergestellt auf dem Biolandbetrieb Haake in Oelbergen – dieser Dinkelkorn bekommt seine besondere Note durch die lange Lagerung in Eichenholzfüßern.</i>		
Organic Vodka 37%	2 cl	3,00 €
Organic White Rum 37%	2 cl	3,00 €
Organic Weinbrand 38%	2 cl	3,50 €
Cognac Selection AOL 38%	2 cl	4,80 €
Scotch Whisky 40%	2 cl	4,80 €
Ouzo 38%	2 cl	3,50 €
Clouds Bio Gin 42%	2 cl	4,50 €
<i>Frische Noten von Orangen, Mandarinen und etwas Wacholder in der Nase. Würzige Aromen von Thymian, Salbei, Harz und Kardamom im Gaumen, abgerundet mit einen dezenten Hauch von fruchtiger Süße. Faszinierend, wie die verschiedenen Zutaten miteinander harmonieren.</i>		
Williamsbirne 40%	2 cl	4,50 €
Pflümli Obstbrand 20%	2 cl	4,50 €
Gravensteiner 40%	2 cl	4,50 €
Calvados VSOP 40%	2 cl	4,50 €
Amaretto 20%	2 cl	3,50 €
Café-Crème 20%	2 cl	3,30 €
Orangen-Liqueur 40%	2 cl	3,50 €
Zitronen-Liqueur 33%	2 cl	3,50 €
Eierlikör 20%	2 cl	3,50 €
Kräuterlikör	2 cl	3,50 €

Buen Amigo Bio Tequila Reposado 40% 2 cl 4,80 €
Dieser Brand wartet in der Nase mit Aromen von Disteln, Heu und Alpenblumen auf. Im Gaumen bietet er dem Genießer ein breites, würziges Spektrum. Kardamom, Süßholz, Ingwer und getrockneter Koriander runden das Ganze ab. Der reinste Gewürzkasten!

GRAPPA

Grappa Toscana 40% 2 cl 4,00 €
Milde, harmonische Grappa, destilliert aus dem LaSelva-Trester, vorwiegend aus Sangiovese. An der Nase frischer Traubentrester, Frucht, leichte Hefe. Am Gaumen lieblicher Charakter, warmer Abgang.

Grappa Piemonte 40% 2 cl 3,50 €
Piemontesische Grappa. Mild, klar, vollmundig und kraftvoll aber nicht scharf. Klassischer Digestif.

Grappa „Il Milin“ 40% 2 cl 6,80 €
Bernsteinfarbene Grappa aus den Rebsorten Barbera und Grignolino, typisch für die Region Monferrato. Mind. 10 Jahre Fassreife im Barrique. Kraftvoll, heudeuftig und sehr lange im Mund. Dabei erstaunlich weich und sehr, sehr nuanciert.

COCKTAILS mit Eiswürfel und Fruchtspieß mit feinen Fruchtsäften von Voelkel und unseren feinen Spirituosen

Caipirinha 8,80 €
4 cl. Cachaça 40%

Piña Colada 8,80 €
4 cl. weißer Rum 37%

OHNE ALKOHOL mit Eiswürfel und Fruchtspieß mit feinen Fruchtsäften von Voelkel

Caipirinha 0,33 l 5,50 €

Mango Chai 0,33 l 5,50 €

Piña Colada 0,33 l 5,50 €



Inh. Gaby Wendzioch
Nadorster Straße 87 · 26123 Oldenburg
Telefon: 0441 / 96 94 52 23
info@restaurant-seidenspinner.de
www.restaurant-seidenspinner.de