

BIO

Bio-Restaurant

*Seidenspinner*

*frisch und fein*



# ZERTIFIKAT

**Seidenspinner, Inh. Gaby Wendzioch**

**Nadorster Str.87  
26123 Oldenburg**

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-04897-B-2017-V1

Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

Zertifizierte  
Produkte: **Zutaten**  
(ökologische/biologische Erzeugnisse)

Datum der  
Inspektion(en): 16.08.2017

Gültigkeit: vom 10.10.2017 bis 28.02.2019

Die Bescheinigung ist auf der Rückseite dieses Zertifikatsverfälscht, angeheftet



GfRS Gesellschaft für  
Ressourcenschutz mbH  
Prinzenstraße 4  
D-37073 Göttingen



Göttingen, den 10.10.2017

  
Dr. J. Quindorf  
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 einige leckere Fleischgerichte an. Auf unserer aktuellen Wochenkarte finden Sie jeweils feine Speisen der Jahreszeit. Die frische Zubereitung ermöglicht es uns darüber hinaus, auf nahezu jeden Ihrer Wünsche Rücksicht zu nehmen, 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 Sahne abgerundet*

## SALATE

**Kleiner Salat** @ mit saisonaler Vielfalt 6,00 €

**Salat mit Nuss und Kern** @ 9,00 €

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

**Salat „Seidenspinner“** 15,00 €

*gemischter Salat mit gebratenen Champignons, Feta und Oliven*

**Salatteller mit Pute** 18,00 €

*gebratene Putenstreifen auf gemischtem Salat  
mit Früchten und Chilisauce*

## VORSPEISEN

**Bruschetta** @ 9,80 €

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

**Antipastiteller** @ 12,00 €

*in Teig gebackene Auberginen, Zucchinirollchen mit Feta gefüllt,  
marinierte Paprika, gegrillte Champignons, Balsamico-Möhren,  
Tomate-Mozzarella*

für zwei 20,00 €

@ = diese Speisen sind auch vegan möglich

## ALLERLEI

**Sesamkartoffeln „Linda“** 12,80 €  
*im Ofen gebacken, mit hausgemachtem Kräuterquark  
und Saisonsalaten*

**Spiegeleier** 13,80 €  
*zwei Eier auf Linda-Bratkartoffeln an gemischten Salaten*

## GEMÜSEGERICHTE

**Currygemüse „Pali“** ① 14,80 €  
*mit Räuchertofu und Gemüsen in fruchtiger Sauce an Jasminreis*

**Champignon-Lauch-Gratin** 16,50 €  
*mit Kräutersauce auf Kartoffeltalern, mit Gruyère gratiniert*

**Gemüseschnitzel** ① (Sellerie) 16,90 €  
*mit Sesam-Ofenkartoffeln, Saisongemüse und Trüffelsauce*

## PASTA

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

**Tagliatelle & Steinchampignons** 15,80 €  
*mit Lauchzwiebeln in feiner Weißweinsauce gebraten*

# FLEISCHGERICHTE

## Burger „Blonde d'Aquitaine“

*Low-Carb ohne Brötchen* *auf Salaten* 15,00 €

*Rindfleisch vom Schipper-Hof* *mit Bratkartoffeln* 18,00 €

## Rindfleischfrikadelle

*mit Bratkartoffeln und Salatvariation* 16,80 €

*Rindfleisch vom „Blonde d'Aquitaine“*

## Filet vom „Blonde d'Aquitaine“

35,00 €

*Rinderfiletsteak in Rotweinjus, Bohnen und Macaire-Kartoffeln*

## Schweinemedallions

21,90 €

*mit Champignons à la crème an Kartoffelgratin und Saisongemüse*

## Geflügelgeschnetzeltes

23,80 €

*in feiner Estragonsauce mit Rösti und kleinem Salat*

# FISCH

## Lachsfilet

24,00 €

*gedünstet auf Gemüsebett mit Orangen-Kurkuma-Sauce und Jasminreis*

# DESSERT

## Mousse au chocolat

6,90 €

*mit feinsten „Rapunzel“-Kuvertüre auf Mangosauce*

## Panna Cotta auf Himbeermark

5,00 €

## Mangosorbet auf Himbeermark *vegan*

5,00 €

## Vanilleeis mit Früchten

5,90 €

## Käsevariation *Verschiedene Käse mit Früchten*

9,80 €

# APERITIF

**Apfel und Rose alkoholfrei** 0,1 l 3,20 €  
*Prickelnder Apfelsaft aus edlen Äpfeln mit einer eleganten Rosennote*

# PRICKELNDES

**Prosecco** 0,1 l 3,80 €  
*Vino Frizzante, prickelnd-fruchtig*

**Crémant d'Alsace** 0,75 l Fl. 24,00 €  
*Spontanvergorener Grundwein mit viel Weißburgunder ohne jegliche Dosage. Also total trocken und dabei ungeheuer charmant und süffig. Sehr feine Perle, Noten von warmem Brot, Äpfeln und Zitronengras. Köstlich!*

**Cava Petit Albet** 0,75 l Fl. 22,80 €  
*Junger, frischer Cava mit schöner Perle. Nicht so lange auf der Hefe wie die Reserva, dafür knackig und blumiger.*

**Champagne brut** 0,75 l Fl. 58,00 €  
*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.*

# ROSÉWEINE

**Camino Rosada Spanien** 0,25 l Fl. 4,80 €  
*duftig, fein, erfrischend*

**Mario Italien** 0,75 l Fl. 14,00 €  
*„der freche Italiener“ Frizzante*

**Rioja Osoti Rosado Spanien** 0,75 l Fl. 18,00 €  
*An erster Stelle stehen Eleganz und Zartheit, Rioja eben. Rote Beerenfrucht gepaart mit verspielten Nuancen.*

**Château de Brau Frankreich** 0,75 l 18,00 €  
*Leuchtendes Rosé, subtile Himbeeraromen in der Nase, Geschmack von reifen roten Früchten. Frisch und ausgewogen.*

# WEISSWEINE

**Camino Blanco** Spanien 0,25 l Fl. 4,80 €  
*Frischer leckerer Sommerwein*

**Petit Albet blanco** Spanien 0,2 l 5,20 €  
*Chardonnay für die Fülle und Xarello für die Frische.  
Geniale Cuvée der duftigen Art.*

**Wittmann Riesling** Deutschland 0,2 l 5,90 €  
*Mit deutlichen Steinobstaromen und toller Länge,  
verspielt und stoffig zugleich*

**Grauer Burgunder** Deutschland 0,2 l 5,40 €  
*Weingut Knobloch, fruchtbetont & harmonisch,  
0,75 l Fl. 18,00 €  
deutlich verspielter und leichter als viele seiner schweren Kollegen.*

**Pecorino Colli Pescaresi** Italien 0,2 l 4,80 €  
*Aus der uralten, autochthonen Rebsorte Pecorino gekeltert, bietet der  
Wein vielschichtige, eher florale Noten, deutliche Mineralität und  
an Salbei erinnernde Aromen. Ein Hoch auf die Sortenvielfalt!*

**Catarratto Bianco** Italien 0,2 l 5,90 €  
*Ananasaromen, exotische Art und doch sehr robust und kraftvoll.  
Alte sizilianische Rebe.*

**Pinot Grigio del Piave** Italien 0,375 Fl. 8,90 €  
*Duft nach Äpfeln und Gras. Funkelnd im Glas,  
sehr ansprechend mit feiner Säure.*

**Vernaccia di San Gimignano** Italien 0,75 Fl. 22,00 €  
*Honigduft und Akazienblüten mit süffiger Leichtigkeit.*

**Albet i Noya Lignum blanc** Spanien 0,75 Fl. 22,00 €  
*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.*

**Wittmann Weißer Burgunder** Deutschland 0,75 Fl. 26,00 €  
*Saftig, duftig und füllig, dabei jedoch nie schwer.  
Dank guter Mineralität und klarer Linie lang und prägnant.*

*Wein enthält Sulfite*



# ROTWEINE

<b>Camino Tinto</b> Spanien <i>wenig Gerbstoff, viel Frucht</i>	0,25 l Fl.	4,80 €
<b>Rioja Osoti</b> Spanien <i>So fein und verspielt und doch so satt in Nase und Gaumen. Rote und schwarze Beeren ohne Ende mit feinsten Tanninen.</i>	0,2 l	5,20 €
<b>Petit Albet negre</b> Spanien <i>Jung zu trinken, feine Würze mit rotbeeriger Frucht und sehr charmant.</i>	0,2 l	5,20 €
<b>Dornfelder</b> Deutschland <i>Würzig und duftig, dabei verspielt und zurückhaltend.</i>	0,25 l Fl.	5,40 €
<b>Merlot del Piave</b> Italien <i>Saftiger, stilvoller Merlot. Feine Kirschfrucht, dezente weiche Tannine.</i>	0,375 l Fl.	8,90 €
<b>Tempranillo Classic Albet i Noja</b> Spanien <i>Tiefdunkle und dichte Farbe. Sehr würzig und vollmundig mit leicht herben Aromen von schwarzen Früchten. Im Abgang rund und sanft mit leichter Nussnote.</i>	0,75 l Fl.	24,00 €
<b>Chianti Classico la Gabbiola</b> Italien <i>Viel Finesse und herrliches Fruchtspiel. Mehr auf Aromatik denn auf Wucht ausgebaut, wird der Wein im Mund immer länger und feiner. 14%-ige Eleganz!</i>	0,75 l Fl.	26,00 €
<b>Côtes du Rhône</b> Frankreich <i>Wunderbar füllig und saftig. Die klassische Kombination aus Grenache, Syrah und Cinsault erbringt einen duftigen, beerigen Wein, der ungemein sanft daher kommt.</i>	0,375 l Fl. 0,75 l Fl.	9,00 € 18,00 €
<b>Château Falfas</b> Frankreich <i>Komplexe Nase von roten Früchten mit viel Frische und Würze. Im Mund sehr rotbeerig und vielschichtig. Ein langanhaltender Genuss.</i>	0,75 l Fl.	32,00 €
<b>Château St. Émilion Grand Cru</b> Frankreich <i>Noblesse und Konzentration. Dieser Grand Cru beweist, dass das möglich ist. Vielschichtige, cremige Textur, Waldbeeren, Rauch, Würze, Mineralität. Alles da und noch viel mehr.</i>	0,75 l Fl.	36,00 €
<b>Châteauneuf-du-Pape</b> Frankreich <i>Der Prototyp eines Châteauneuf: kraftvoll, mächtig und konzentriert. Seine rotbeerige Frucht (Grenache) ist eingebunden in würzige Nachhaltigkeit, welche niemals aufdringlich wird.</i>	0,75 l Fl.	59,80 €

## BIERE VOM FASS

<b>Pinkus Pils extra</b>	0,2 l	2,80 €
	0,3 l	3,40 €

## BIERE IN FLASCHEN

<b>Pinkus Hefe Weizen</b>	0,5 l	4,50 €
<b>Müller's Lagerbier demeter</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Pinkus Radler</b>	0,33 l	3,20 €

## BIERE ALKOHOLFREI

<b>Lammsbräu Pils 0%</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Pinkus Weizen 0%</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Lammsbräu Radler 0%</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Müller's Malz</b>	0,33 l	3,20 €

## SHERRY & PORTWEIN

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

# KALTE GETRÄNKE

<b>Bio Kristall Mineralwasser, still / classic</b>	0,33 l	2,80 €
	0,75 l	5,00 €
<b>Lauretana Mineralwasser, still</b>	0,75 l	5,00 €
<i>Das leichteste Wasser Europas aus einer artesischen Quelle.</i>		
<b>Apfelsaft</b>	0,2 l	2,80 €
<b>Orangensaft Demeter</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Traubensaft Demeter</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Apfel – Mangosaft Demeter</b>	0,2 l	3,20 €
<b>Apfelschorle</b>	0,33 l	3,20 €
<b>Bio Zisch in den Sorten:</b>	0,33 l	3,20 €
Bitter Lemon, Blutorange, Ginger Life, Himbeer Cassis, Holunderblüte, Rhabarber, Rosenblüte, Zitrone, Orange		
<b>NOW Black Cola</b>	0,33 l	3,20 €

# WARME GETRÄNKE

<b>Espresso</b>		2,00 €
<b>Cappuccino</b>		3,00 €
<b>Latte Macchiato</b>		3,20 €
<b>Milchkaffee</b>		3,50 €
<b>Kaffee</b>		2,80 €
<b>Getreidekaffee</b>		2,80 €
<b>Tee</b>		2,80 €
<i>Earl Grey, Pfefferminz, Kamille, Darjeeling, Grüner Tee, Rooibos, Früchtetee</i>		
<b>Kakao</b>		3,00 €

# HOCHPROZENTIGES

<b>Ökoland Rüsselputzer 36%</b>	2 cl	3,30 €
<i>Hergestellt auf dem Biolandbetrieb Haake in Oelbergen – dieser Dinkelkorn bekommt seine besondere Note durch die lange Lagerung in Eichenholzfässern.</i>		
<b>Organic Vodka 37%</b>	2 cl	3,00 €
<b>Organic White Rum 37%</b>	2 cl	3,00 €
<b>Organic London Dry Gin 37%</b>	2 cl	3,00 €
<b>Organic Weinbrand 38%</b>	2 cl	3,50 €
<b>Cognac Selection AOL 38%</b>	2 cl	4,30 €
<b>Scotch Whisky 40%</b>	2 cl	4,80 €
<b>Ouzo 38%</b>	2 cl	3,30 €
<b>Williamsbirne 40%</b>	2 cl	4,00 €
<b>Pflümli Obstbrand 20%</b>	2 cl	4,00 €
<b>Gravensteiner 40%</b>	2 cl	4,00 €
<b>Calvados VSOP 40%</b>	2 cl	4,00 €
<b>Amaretto 20%</b>	2 cl	3,00 €
<b>Café-Crème 20%</b>	2 cl	3,00 €
<b>Orangen-Liqueur 40%</b>	2 cl	3,50 €
<b>Zitronen-Liqueur 33%</b>	2 cl	3,50 €
<b>Eierlikör 20%</b>	2 cl	3,00 €

# GRAPPA

**Grappa Toscana** 40% 2 cl 3,50 €

*Milder, harmonischer 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 3,00 €

*Piemontesischer Grappa. Mild, klar, vollmundig und kraftvoll aber nicht scharf. Klassischer Digestif.*

**Grappa il Milin** 40% 2 cl 6,80 €

*Bernsteinfarbener Grappa aus den Rebsorten Barbera und Grignolino, typisch für die Region Monferrato. Mind. 10 Jahre Fassreife in Barriques. Kraftvoll, heuduftig und sehr lange im Mund. Dabei erstaunlich weich und sehr, sehr nuanciert.*

# COCKTAILS mit Eiswürfel und Fruchtspieß

von Voelkel mit feinen Fruchtsäften und zusätzlich...

**Caipirinha** 8,80 €

*4 cl. Cachaça 40%*

**Piña Colada** 8,80 €

*4 cl. weißer Rum 37%*

# OHNE ALKOHOL mit Eiswürfel und Fruchtspieß

von Voelkel mit feinen Fruchtsäften

**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