

# BIO

Bio-Restaurant

*Seidenspinner*

*frisch und fein*



# ZERTIFIKAT

**Seidenspinner, Inh. Gaby Wendzioch**

**Nadorster Str.87  
26123 Oldenburg**

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-04897-B-2016-V1

Haupttätigkeit: **Verarbeitung**

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

Datum der  
Inspektion(en): **18.08.2016**

Gültigkeit: **vom 17.10.2016 bis 28.02.2018**

Die Beachtung ist auf der Rückseite dieser Zertifikatskarte angegeben!



GRS Gesellschaft für  
Ressourcenschutz mbH  
Prinzenstraße 4  
D-37073 Göttingen



Göttingen, den 17.10.2016

  
Dr. J. Quandt  
Leiter der Zertifizierungsstelle

*Karte mit Allergenen, bitte erfragen!*

# LIEBE GÄSTE!

Vegane und vegetarische Gerichte sind die Schwerpunkte unserer Speisekarte. Aber natürlich bieten wir 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. Vom Salat bis zum Hähnchenfilet, von der Limonade bis zum Wein, vom Wodka bis zum Pfeffer – alles aus kontrolliert biologischer Herstellung.

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.

Aber auch bei uns können Sie feiern. 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

<b>Klare Gemüsebouillon mit Fadennudeln</b> ①	5,50 €
<b>Tomatencremesuppe mit Pesto Genovese</b> ①	6,50 €
<b>Kartoffelcremesuppe mit Saisongemüse</b> ①	6,50 €

# SALATE

<b>Kleiner gemischter Salat</b> ①	5,90 €
<b>Salat der Saison</b> ① <i>Wechselnde Vielfalt an Salat mit gerösteten Kernen und Senf-Balsamico-Dressing</i>	7,50 €
<b>Salat „Seidenspinner“</b> <i>Gemischter Salat mit gebratenen Champignons und Feta</i>	12,80 €
<b>Salatteller „Mediterran“</b> <i>Blattsalate, Tomate-Mozzarella, Pesto Genovese, Oliven, Artischockenherzen und Parmesanspäne</i>	11,80 €
<b>Salatteller mit Putenstreifen</b> <i>gebratenen Putenstreifen auf gemischtem Salat und Chilisauce</i>	16,80 €

# VORSPEISEN

<b>Bruschetta</b> ① <i>geröstetes Brot mit Tomaten, Olivenöl und Basilikum</i>	9,80 €
<b>Ziegenkäse</b> <i>auf Blattspinat mit Knoblauch gratiniert</i>	11,50 €
<b>Antipastiteller</b> ① <i>Gebackene Auberginen, Zucchinirollchen mit Feta gefüllt, marinierte Paprika, gegrillte Champignons, Balsamicomöhren, Tomate-Mozzarella</i>	12,00 €

für zwei 19,80 €

① = diese Speisen sind auch vegan möglich

# ALLERLEI

<b>Sesamkartoffeln</b> <i>und Kräuterquark oder Aioli an gemischten Salaten</i>	11,80 €
<b>Vesperteller</b> <i>mit gebackenen Gemüsen, Salat- und Käsevariation</i>	13,80 €
<b>Spiegeleier</b> <i>mit Linda-Bratkartoffeln und gemischten Salaten</i>	13,80 €
<b>Flammkuchen „Elsässer“</b> <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	12,00 €
<b>Flammkuchen vegetarisch</b> <i>Tomate, Zucchini, Paprika</i>	9,80 €
<b>Flammkuchen mit Lachs</b> <i>und Zucchini</i>	14,80 €

# GEMÜSEGERICHTE

<b>Currygemüse „Mali“</b> ∅ <i>mit Räuchertofu und Gemüsen in fruchtiger Sauce an Jasminreis</i>	14,80 €
<b>Champignon-Lauchgemüse</b> <i>mit Kräutersauce auf Kartoffelhalben mit Gruyère gratiniert</i>	16,50 €
<b>Gemüseschnitzel</b> ∅ <i>(Sellerie oder Kohlrabi je nach Jahreszeit)</i> <i>mit Sesam-Ofenkartoffeln und Saisongemüse</i>	16,50 €

# PASTA

<b>Penne Gorgonzola</b> <i>mit feinen Zucchinistreifen und Walnüssen in cremiger Sauce</i>	16,00 €
<b>Farfalle Primavera</b> ∅ <i>Schmetterlingsnudeln mit Möhren-Zucchiniraspeln in Sahne und Parmigiano Reggiano</i>	14,50 €
<b>Steinchampignons</b> <i>gebraten mit Weißweinsauce auf frischen Tagliatelle, Lauchzwiebeln</i>	15,80 €
<b>Nudeltaschen</b> <i>gefüllt mit Ricotta, Zitrone auf Trüffelsauce mit kleinem Salat</i>	16,80 €

# 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*

*Rindfleisch vom „Blonde d'Aquitaine“*

16,80 €

## **Filet vom „Blonde d'Aquitaine“**

*Rinderfiletsteak in Rotweinjus, Bohnen und Macaire-Kartoffeln*

35,00 €

## **Schweinemedallions**

*mit Champignons a'l creme an Kartoffelgratin und Saisongemüse*

21,90 €

## **Geflügelgeschnetzeltes**

*in feiner Estragonsauce mit Rösti und kleinem Salat*

23,80 €

## **Hähnchenpfanne**

*Hähnchenfilet mit Paprika-Zucchini-Tomatengemüse-Gemüse an Jasminreis*

23,80 €

# FISCH

## **Lachsfilet**

*gedünstet auf Gemüsebett mit Orangen-Kurkumasauce und Jasminreis*

22,00 €

# DESSERT

## **Mousse au chocolat**

*auf Mangosauce*

6,90 €

## **Mangosorbet auf Himbeermus**

*vegan*

4,90 €

## **Vanilleeis mit Früchten**

5,50 €

## **Käsevariation**

*Verschiedene Käse mit Früchten*

9,80 €

# APPERITIF

**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*

**Cremant d'Alsace** 0,75 l Fl. 24,00 €  
*Ein fruchtiger Champagner aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay. Trocken, würzig, Anklänge an frische Baguette und Äpfel; Orangen und Ananas im Abgang. Ein besonders gelungenes Cuvée.*

**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 an frische Baguette und Äpfel; Orangen und Ananas im Abgang. Ein besonders gelungenes Cuvée.*

# ROSEWEINE

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

**Rioja Osoi Rosado** 0,2 l 5,20 €  
*An erster Stelle stehen Eleganz und Zartheit, Rioja eben. Rote Beerenfrucht gepaart mit verspielten Nuancen.*

**Petit Albet rosat Spanien** 0,2 l 5,20 €  
*Saftige Frucht mit hohem Freude-Faktor. Erfrischende Aromen von Walderdbeeren, nicht zu opulent und ausgestattet mit einem feinen Säurespiel*

**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

<b>Camino Blanco</b> Spanien <i>Frischer leckerer Sommerwein</i>	0,25 l Fl.	4,80 €
<b>Petit Albet blanco</b> Spanien <i>Chardonnay für die Fülle und Xarello für die Frische. Geniales Cuvée der duftigen Art.</i>	0,2 l	5,20 €
<b>Wittmann Riesling</b> Deutschland <i>Mit deutlichen Steinobstaromen und toller Länge, verspielt und stoffig zugleich</i>	0,2 l	5,90 €
<b>Grauer Burgunder</b> Deutschland <i>Weingut Knobloch, fruchtbetont &amp; harmonisch deutlich verspielt und leichter als viele seiner schweren Kollegen.</i>	0,2 l 0,75 l Fl.	5,40 € 18,00 €
<b>Catarratto Bianco</b> Italien <i>Ananasaromen,exotische Art und doch sehr robust und kraftvoll. Alte Sizilianische Rebe.</i>	0,2 l	5,90 €
<b>Il Ponte bianco</b> Italien <i>Leichtes Aroma von Rosen. Feine Frucht, dezente Säure und lebendige Frische.</i>	0,2 l	4,40 €
<b>Pinot Grigio del Piave</b> Italien <i>Duft nach Äpfeln und Grass.Funkelnd im Glas, sehr ansprechend mit feiner Säure</i>	0,375 Fl.	8,90 €
<b>Vernaccia di San Gimignano</b> Italien <i>Honigduft und Akazienblüten mit süffiger Leichtigkeit.</i>	0,75 Fl.	22,00 €
<b>Albet i Noya Lignum blanc</b> Spanien <i>Immer einer der besten Weißweine Spaniens besticht das Cuvée aus Sauvignon und Chardonnay durch zart exotische Noten, viel Schmelz durch den Ausbau im Barrique</i>	0,75 Fl.	22,00 €
<b>Wittmann Weißer Burgunder</b> Deutschland <i>Softig,duftig und füllig, dabei jedoch nie schwer. Dank guter Mineralität und klarer Linie lang und prägnant.</i>	0,75 Fl.	26,00 €

Wein enthält Sulfite



# ROTWEINE

- Camino Tinto** Spanien 0,25 l Fl. 4,80 €  
*wenig Gerbstoff, viel Frucht*
- Rioja Osoti** Spanien 0,2 l 5,20 €  
*So fein und verspielt und doch so satt in Nase und Gaumen. Rote und schwarze Beeren ohne Ende mit feinsten Tanninen.*
- Petit Albet negre** Spanien 0,2 l 5,20 €  
*Jung zu trinken, feine Würze mit rotbeeriger Frucht und sehr charmant.*
- Dornfelder** Deutschland 0,2 l 4,90 €  
*Würzig und duftig, aber dabei verspielt und zurückhaltend.*
- Merlot del Piave** Italien 0,375 l Fl. 8,90 €  
*Saftiger, stilvoller Merlot. Feine Kirschfrucht, dezente weiche Tannine.*
- 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 gebaut wird der Wein im Mund immer länger und feiner. 14%-ige Eleganz!*
- Côtes du Rhône** Frankreich 0,375 l Fl. 9,00 €  
*Wunderbar füllig und saftig. Die klassische Kombination 0,75 l Fl. 18,00 € aus Grenache, Syrah und Cinsault erbringt einen duftigen, beerigen Wein, der doch 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. Emilion 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.*

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

## SHERRY & PORTWEIN

<b>Portwein Tawny</b>	5 cl	3,80 €
<i>Harmonisches Cuvee mit viel Fucht, im Soleraverfahren aus jüngeren und reiferen Jahrgängen komponiert</i>		

<b>Sierra MorenaPalido Dry Seco</b>	0,1 l	3,80 €
<i>Sherryähnlicher Wein aus Andalusien, trockene ausgewogene oxidative 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 Arteser 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</b> <i>in den Sorten:</i>	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 €

## WARMER 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 Gray, 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 Eichenholzfässer</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>Cafe – Creme 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 €

*Mild, harmonischer Grappa, destilliert aus dem LaSelva Trester, vorwiegend aus Sangiovese. An der Nase frischer Traubenrester, Frucht, leichte Hefe – am Gaumen lieblicher Charakter – warmer Angang*

**Grappa Piemonte 40%** 2 cl 3,00 €

*Piemonteser 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 lang 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. Cachaca 40%*

**Pina 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 €

**Pina Colada** 0,33 l 5,50 €



Bio-Restaurant  
*Seidenspinner*  
*frisch und fein*

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