

*Willkommen im*  
**Oscar's**  
*dem Café & Restaurant*  
*im Alten Kurhaus*

Das altherwürdige Kurhaus wurde 1874 nach Plänen des Architekten Ludwig Klingenberg erbaut und hat seitdem eine facettenreiche Geschichte hinter sich. Es diente den erholungsuchenden Gästen zunächst als Kur- und Badeanstalt. Zudem beherbergte es auch ein Restaurant, das jedermann zugänglich war und entwickelte sich so zu einem beliebten Treffpunkt im Kurpark.

Im Jahr 1895 wurde es von Dr. Alexander Niemöller zu einem Sanatorium umgebaut. In den Kriegsjahren nutzte es die Wehrmacht ebenso wie später die alliierten Besatzungsmächte. Danach wurde der Klinikbetrieb wieder unter der Leitung der Familie Niemöller aufgenommen.

Schließlich erwarb dann 1997 die Gemeinde Bad Zwischenahn das Gebäude, richtete Verwaltungsräume ein, eröffnete eine Bibliothek und schuf mit dem großen Spiegelsaal einen wunderschönen Ort für kulturelle Veranstaltungen aller Art. Zudem wird der Saal auch für Trauungen genutzt.

Wir wollen nun im OSCAR'S die gute, alte Tradition fortsetzen, die Gastronomie wiederaufleben lassen und alles dafür tun, damit Sie bei uns ein paar schöne Stunden und Momente erleben können. Genießen Sie beim „schönsten Blick“ auf das Zwischenahner Meer unsere immer frisch zubereiteten Speisen und die erlesene Wein- und Getränkeauswahl.

Ihr Team vom OSCAR'S

*„Ich habe einen ganz einfachen  
Geschmack:*

*Ich bin immer mit dem Besten  
zufrieden“*

*Oscar Wilde*  
*(1854 - 1900)*

## Vorspeisen

<b>Bruschetta</b>	6,80 €
knusprige Brotscheiben mit fruchtigen Strauchtomaten und Basilikum	
<b>Ziegenkäse</b>	9,50 €
aus dem Ofen mit Feigenmarmelade und Brunnenkresse	
<b>Burrata</b>	11,50 €
echter, sehr cremiger Büffelmozzarella-Käse mit Babyspinat und Cherrytomaten	
<b>Carpaccio</b>	14,50 €
hauchzartes Rinderfilet mit Rucola und gehobeltem Parmesan	
<b>Vitello Tonnato</b>	15,50 €
dünne Kalbfleischtranchen an Thunfischsoße	
<b>Oscar´s Vorspeisenteller</b> (auch schön zu zweit)	16,00 €
luftgetrockneter Ammerländer Schinken, gefüllter Mozzarella Käse, Bruschetta, verschiedenes Grillgemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Brot	

Wir verzichten bei unseren Speisen und Getränken so umfangreich wie möglich auf Zusatzstoffe – leider geht es nicht immer ganz ohne.

Gerne informiert Sie unser Servicepersonal über Zusatzstoffe und Allergene an Handeiner gesonderten Liste. Fragen Sie gerne, wenn Sie noch Informationen dazu benötigen.

## Salate

**Großer Caesar Salat** 12,80 €  
feiner Römersalat mit Cherrytomaten, Kapernäpfeln  
Croûtons, Parmesan und speziellem Caesar Dressing

**Kleiner Salatteller** 6,50 €  
mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Karotten, verfeinert mit  
frischen Kräutern und unserer hausgemachten  
Vinaigrette oder unserem Joghurt - Kräuterdressing

**wahlweise dazu:**

Ziegenkäse + 5,50 €

Hähnchenbruststreifen + 5,50 €

Riesengarnelen + 10,00 €

## Flammkuchen *(Außer Haus leider nicht möglich)*

**Mediterran** 10,50 €  
Crème fraîche, fruchtige Cocktailtomaten, frischen  
Babyspinat, verschiedenes Grillgemüse und Parmesan

**Herzhaft** 11,80 €  
Crème fraîche, feiner luftgetrockneter Ammerländer  
Schinken, Rucola und geriebener Parmesankäse

**Maritim** 11,80 €  
Crème fraîche, Lachs, Babyspinat, Frühlingszwiebeln  
und Parmesan

**Raffiniert** 11,80 €  
Crème fraîche, frische Feigen, Ziegenkäse, Honig  
und Walnüsse

## Pasta & mehr

<b>“Heu und Stroh”</b>	13,50 €
grüne und gelbe Bandnudeln mit feinen Lachsstückchen in einer Limonen-Sahne-Soße	
<b>Penne</b>	14,50 €
in einer pikanten Soße mit Rinderfiletstreifen und Cherrytomaten	
<b>Spaghetti „Frutti di mare“</b>	16,50 €
feine Spaghetti mit ausgewählten Meeresfrüchten	
<b>Feine Bandnudeln</b>	17,50 €
mit Gambas, grünem Spargel, Cherrytomaten	
<b>Veganes Risotto</b>	11,50 €
italienisches Reisgericht mit frisch zubereiteter Gemüsevariation aus Zucchini, Paprika, Tomaten, Auberginen und mit Gartenkräutern verfeinert	

## Oscar´s für Kinder (bis 12 Jahre)

<b>Nudelpfanne</b>	7,50 €
Röhrchen-Nudeln mit frischem Gemüse und einer leckeren Tomatensoße	
<b>Flammkuchen</b>	7,50 €
Kinder-Flammkuchen nach Pizzaart zubereitet mit frischen Tomaten, Ratatouille-Gemüse und Käse	
<b>Schweinemedallions</b>	10,50 €
mit Gemüse und Pommes frites	
<b>Naschteller</b>	0,00 €
...ein Teller und Ihr nascht von euren Eltern	

## Fisch

<b>Lachsfilet</b> in feiner Soße aus Weißwein, mit Rosmarinkartoffeln, garniert mit fruchtigen Cherytomaten	19,00 €
<b>Filet von der Dorade</b> gegrillt, mit feinem Risotto und frischem Gemüse	23,50 €
<b>Gambas</b> in Olivenöl gebraten, mit Rosmarinkartoffeln und Spinat	24,50 €

## Fleischgerichte

<b>Schweinemedallions</b> in Zitronen-Weißwein-Soße dazu Kartoffelspalten und ein kleiner Salat	18,50 €
<b>Rinderfiletstreifen auf Salatbett</b> rosa gebratene Rinderfiletstreifen auf einem Rucolasalat mit gehobeltem Parmesankäse und Pinienkernen	19,00 €
<b>Maishähnchenbrust</b> an einer leckeren Mango-Ingwer-Soße und feinem Risotto	19,50 €
<b>Kalbsleber „Venezianisch“</b> mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,50 €
<b>Lammcarree in Kräuterkruste</b> mit Rosmarinkartoffeln und Blattspinat	24,80 €

## Unsere Steakkarte

<b>Rumpsteak</b>	180 g	17,50 €
<b>Rumpsteak</b>	250 g	20,50 €
<b>Rinderfiletsteak</b>	180 g	21,50 €
<b>Rinderfiletsteak</b>	250 g	26,50 €

zu den Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter und eine pikante Soße

### **dazu unsere leckeren Beilagen:**

berechnen wir mit je 3,80 €

Ofenkartoffel mit Kräuter-Sauerrahm

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelspalten

Pommes frites

frisches Grillgemüse

gebratene Champignons

kleiner Salatteller

Pfefferrahmsauce

Gorgonzolasauce

# Oscar's

## Weinkarte

*„Das Durchschnittliche gibt der Welt  
ihren Bestand, das Außergewöhnliche  
Ihren Wert“*

*Oscar Wilde*

*(1854 - 1900)*



# Weißweine

## Deutschland

Stefan Winter **Grauburgunder** Rheinhessen 0,75 l 15,00 €

Würzige Frucht – Apfel, Ananas... – plus würziger Honig in der Nase, im Mund getragen von guter Säure, die durch einen Hauch Fruchtsüße und Mineralität bestens abgepuffert wird: ein expressiver Grauburgunder à la Stefan Winter, dessen Qualitätsreben mit der für Rheinhessen seltenen Aufnahme in den Verband Deutscher Prädikatsweingüter belohnt wurde.

Johann Geil **Weisser Burgunder** Rheinhessen 0,75 l 15,00 €

Ein ausgesprochen aromatischer Weißburgunder mit animierendem Duft von exotischen Früchten (Ananas...) und auch floralen Noten; leicht spritzig und auf dem Gaumen würzig und zart zitrusfrisch mit schöner Süße-Säure-Balance

Karl Pfaffmann **Riesling** Pfalz 0,75 l 15,00 €

In der Nase spielt er sowohl mit Birne als auch mit Zitrusfrüchten und wirkt so im Geschmack sehr spritzig und belebend.

## Italien

Zaccagninni **Abruzzo Bianco** Abruzzien 0,75 l 15,00 €

Zartgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen, dazu ein schöner, aromatischer Duft – dieser Trebbiano D'Abruzzo ist mit einem kleinen Chardonnay - Anteil fein abgestimmt – so bekommt er eine ganz besondere Note.

Colle dei Pini **Pinot Grigio** Venetien 0,75 l 15,00 €

Sein zartes, aromatisches Bouquet mit Noten von Zitrus und Pfirsichen, sowie sein frischer, harmonischer Geschmack, machen diesen Pinot Grigio vom Gardasee so einzigartig

## Roséweine

### Deutschland

Villa Tabernus **Rosé** Pfalz 0,75 l 15,00 €

Ein leichtfüßig-fruchtiger Rosé mit zartem Beerenaroma – kein Wunder bei der Cuvée aus Regent, Dornfelder, Portugieser und Acolon. Auch Granatapfel- und Rhabarbernuancen sind zu finden; die leichte Restsüße passt sehr gut zur frischen Frucht und unterstützt den saftigen Charakter.

### Italien

Zaccagnini **Cerasuolo d'Abruzzo** Abruzzien 0,75 l 15,00 €

Dieser italienische Rosé besticht durch seine harmonische Frische und dem sehr intensiven Bouquet – ein feiner Begleiter zu allen leichten Gerichten.

## Rotweine

### Deutschland

Dohlmühle **Spätburgunder** Rheinhessen 0,75 l 15,00 €

Sein kräftiges Aroma und die sehr gute Süß – Säure – Balance zeichnen diesen halbtrockenen Spätburgunder besonders aus.

### Italien

Zaccagnini **Montepulciano d'Abruzzo** Abruzzien 0,75 l 15,00 €

Der Montepulciano wartet mit seiner eleganten, rubinroten Farbe auf und besticht durch seinen vollen Körper mit fruchtigen Elementen.

Carlo Sani **Primitivo di Manduria** Apulien 0,75 l 15,00 €

Die Wärme Süditaliens im Glas: reichlich Beeren- und Kirschfrucht, Fülle, Würze, Schmelz - typisch Primitivo und einfach lecker zu trinken.

## Spanien

Bienvenido Muñoz **Crianza** La Mancha 0,75 l 15,00 €

Tempranillo, Merlot und Syrah: in dieser für Spanien eher ungewöhnlichen modernen Cuvée verheißen schon die Rebsorten viel Frucht im Glas. Kirschnoten dominieren, darunter sind auch Gewürz- und Schokoanklänge zu finden. Abgerundet wird die Crianza von einem (nur leichten) Barrique-Touch.

## Chile

L. F. Edwards **Cabernet Sauvignon Reserva** Colchagua 0,75 l 15,00 €

So wünscht man sich einen Cabernet aus Chile: sanfte Beerenfrucht (Cassis, rote Beeren), volumig, ausgewogen – perfekt nicht nur zum Steak!