

WARUM „DRÖGEN HASEN”

Die Eichen, die den Drögen-Hasen-Weg so herrlich säumen, wurden im Jahr 1856 gepflanzt. Woher allerdings der sonderbare Name „Drögen Hasen” kommt, darüber streiten sich die Geister. Es gibt mehrere Erklärungen.

Zunächst ist da die Anekdote vom misslungenen Festessen zur Eröffnung des Lokals. Hasenbraten wurde serviert und der soll nicht gespickt, also trocken („dröge”) gewesen sein, berichtet Friedrich Schohusen in seinem Buch „Die Oldenburger Straßennamen”.

Dann gibt es die Erklärung der Sprachwissenschaftler, die gängigste. Niederdeutsche Hasen sind hochdeutsch die Hosen, und nach dem Überqueren der Haaren musste man in der Gastwirtschaft trockene Hosen anziehen.

Die zweite Erklärung: Drögen Hasen bedeutet trockene Haaren. Das Flüsschen hat hier eine trockene Stelle, eine Furt.

Und die dritte Erklärung: Die Bauernstelle „Zum Drögen Hasen” liegt trocken auf dem Geestvorsprung am Rande der Haarenniederung.

Die Anfänge der Eichenallee sind allerdings genau dokumentiert. Bauernvogt Gerd Bruns, der auch die Konzession für das Ladenlokal hatte, ließ 137 Eichenbäume an der Straße pflanzen. Ein Schriftstück dazu mit dem Datum 1. September 1856 liegt im Staatsarchiv. Auf Order des Amtmannes Mentz habe er eine Wegstrecke von der Zwischenahner Chaussee bis zum Hartenscher Damm bepflanzt, schrieb Bruns. Zum Schutz gegen Unfug und Frevel seien sie gut mit Dornen gebunden worden. Die Kosten von 12 Grote à Baum (alte Währung im Großherzogtum Oldenburg bis 1857) zahlten die Wechloyer Bruns.

ALLERGENE

Für Informationen zu Allergenen oder Zusatzstoffen fragen Sie nach unserer Allergen- und Zusatzstoffkarte oder wenden Sie sich an unseren Service.

Die Gerichte werden nicht separat zubereitet und können dadurch in Kontakt mit anderen Gerichten bzw. allergieauslösenden Stoffen gekommen sein.

Eine Kreuzkontamination ist daher nicht auszuschließen.

SUPPEN



- | | |
|---|-------------|
| 01. Oldenburger Hühnersuppe
mit Fleischklößchen | 7,90 |
| 02. Aalrauch - Kartoffelcremesuppe
mit Aalstückchen | 8,90 |
| 03. Tomatencremesuppe
mit Basilikumschmand und Croutons | 7,90 |

VORSPEISEN



- | | |
|---|--------------|
| 04. Vitello Tonnato
mit Thunfischsauce, Kapern, Rucola und Parmesan | 18,90 |
| 05. Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toastbrot und Butter | 12,90 |
| 06. Bruschetta
Ciabattabrot, Tomatenwürfel, frischer Basilikum,
Knoblauch und Olivenöl | 10,90 |
| 07. Lachs-Carpaccio
hauchdunn geschnittener Lachs auf Wildkräuter-Salat,
mit Fenchel und Oliven-Zitronen-Jus | 16,90 |
| 08. Rinder-Carpaccio
hauchdunn geschnittenes Rinderfilet mit
Olivenöl, Zitrone und Parmesan | 17,90 |
| 09. Drei Garnelen
mit Bacon umhüllt und in der Pfanne mit Knoblauch und
Olivenöl serviert | 14,90 |

Liebe Gäste bitte beachten Sie, dass es bei einer Beilagenänderung zu Preisänderungen kommen kann. Alle Preise verstehen sich in Euro.

- | | |
|--|--------------|
| 10. Gebackener Käse | 11,90 |
| Hirtenkäse aus dem Ofen mit Olivenöl, Knoblauch, Cherrytomaten, Peperoni und frischen Kräutern | |
| 11. Vorspeisen Variation | 20,90 |
| Mozzarella, Zucchini, Fetakäse und vieles mehr
Lassen Sie sich überraschen | |

SALATE

- | | |
|--|--------------|
| 12. Blattsalate der Saison | 12,90 |
| mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Gurken, roten Zwiebeln und gehobeltem Parmesan | |
| 13. - mit gebratener Hähnchenbrust | 18,90 |
| 14. - mit gebratenen Lachswürfeln | 20,90 |
| 15. - mit gebratenen Rinderstreifen | 22,90 |

**Dressing nach Wahl: Balsamicodressing
Dijon-Senf-Dressing
Joghurt-Kräuterdressing**



Liebe Gäste zu allen Fleisch-, Fisch-, Pasta- und Vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.

PASTA UND VEGETARISCH



- | | | |
|-----|---|-------|
| 16. | Pappardelle (breite Bandnudeln)
Pasta mit Cherrytomaten, Wildkräutern, Rucola und gehobeltem Parmesan | 17,90 |
| 17. | - mit gebratenen Rinderstreifen und Rotweinsauce | 24,90 |
| 18. | - mit gebratenem Lachs und Prosecco-Sahnesauce | 24,90 |
| 19. | - mit Riesen Gambas und Tomaten-Kräutersauce | 25,90 |
| 20. | - mit Hähnchenbruststreifen und Käse-Kräuter-Sahnesauce | 23,90 |
| 21. | Gefüllte Artischocken
Artischocken gefüllt mit Hirtenkäse und Spinat in einer Käse-Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln | 20,90 |
| 22. | Mediterraner Auflauf (breite Bandnudeln)
Kartoffelscheiben, Aubergine, Zucchini, Pasta und Cherrytomaten mit einer Käse-Sahnesauce überbacken | 21,90 |
| 23. | Überbackene Paprikaschote
überbackene Paprikaschote mit mediterranem Gemüse und Fetakäse in einer Tomaten-Kräutersauce mit Kroketten | 22,90 |
| 24. | Gemüseauflauf
überbackenes Gemüse mit Fetakäse, Aubergine, Zucchini, Brokkoli und Prinzessbohnen in einer Tomaten-Kräutersauce | 20,90 |

Liebe Gäste zu allen Fleisch-, Fisch-, Pasta- und Vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.
Bitte beachten Sie, dass es bei einer Beilagenänderung zu Preisänderungen kommen kann.

FLEISCHGERICHTE

SCHWEIN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 25. | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites | 21,90 |
| 26. | Jägerschnitzel
mit frischen Champignons und Bratkartoffeln | 23,90 |
| 27. | Balkanschnitzel
mit frischer Paprika und Pommes Frites | 22,90 |
| 28. | Hasen Auflauf
Aubergine, Kartoffelscheiben, Zucchini, Hackfleisch und Reis mit Béchamelsauce überbacken | 23,90 |
| 29. | Scaloppine
dünne Schweinefilets umhüllt mit Serrano und Salbei in einer Weißweinsauce mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse | 26,90 |
| 30. | Medaillon Teller
Schweinemedallions, in einer Champignon-Rahmsauce mit Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln | 25,90 |
| 31. | Drögen Teller
Schweinemedallions umhüllt mit Bacon mit frischen Champignons in einer Pfeffer-Rahmsauce und Bratkartoffeln | 27,90 |

HUHN

- | | | |
|-----|--|-------|
| 32. | Hähnchen Hollandaise
Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons in einer Sauce Hollandaise mit Reis | 25,90 |
| 33. | Hähnchenbrust in Kräuterkruste
auf Butterreis, mediterranem Gemüse und Marsalasauce | 25,90 |

- 34. Hähnchen Spinat** **25,90**
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella mit
frischen Champignons, Sauce Hollandaise und Reis

RIND

- 35. Leber Berliner Art** **24,90**
Rinderleber gebraten mit weißen Zwiebeln, Apfelringen, Majoran,
Zitronensaft und Bratkartoffeln
- 36. Leber Drögen Hasen Art** **22,90**
Rinderleber gebraten mit gerösteten Zwiebeln und Reis
- 37. Pfeffersteak** **35,90**
argentinisches Rumpsteak, ca. 250 g, mit einer
Pfeffer-Rahmsauce mit Kroketten
- 38. Kräutersteak** **33,90**
argentinisches Rumpsteak, ca. 250 g, mit Kräuterbutter
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream
- 39. Balsamicosteak** **35,90**
dünn geschnittenes argentinisches Steak mit Balsamicosauce,
Rucola, Parmesan und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream

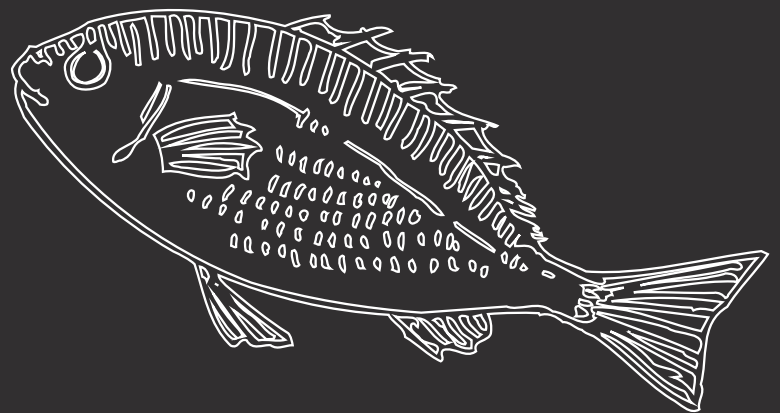
LAMM

- 40. Lamm Reserva** **34,90**
Lammfilet in einer Rotwein-Kräuterjus
mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse
- 41. Lamm aus dem Ofen** **29,90**
Lammhaxe in einer Kräutersauce mit Bohnen im
Speckmantel und Rosmarinkartoffeln

Liebe Gäste zu allen Fleisch-, Fisch-, Pasta- und Vegetarischen Gerichten
servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.

FISCH

- | | | |
|-----|--|-------|
| 42. | Schollenfilet gebraten „Finkenwerder Art“
mit Speck-Zwiebelstippe, Salzkartoffeln | 23,90 |
| 43. | Zanderfilet auf Spinat
gebratenes Zanderfilet, gebettet auf Blattspinat mit
Prosecco-Sahnesauce und Reis | 26,90 |
| 44. | Zanderfilet trifft Gambas
gebratenes Zanderfilet mit Riesengarnelen und mediterranem
Gemüse in einer Weißwein-Kräutersauce mit Rosmarinkartoffeln | 32,90 |
| 45. | Mediterraner Lachs
gebratener Lachs mit einer Weißwein-Kräutersauce mit
Reis und mediterranem Gemüse | 28,90 |
| 46. | Hasen Pfanne Garnelen
Garnelenpfanne mit Olivenöl, Cherrytomaten, Oliven, Knoblauch,
Peperoni und Rosmarinkartoffeln | 29,90 |
| 47. | Lachslasagne
Aubergine, Zucchini, Tomatenscheiben, Kartoffel und Lachsstreifen
überbacken mit einer Kräuter-Sahnesauce | 23,90 |
| 48. | Drei Stück Matjes
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln | 20,90 |



Liebe Gäste bitte beachten Sie, dass es bei einer Beilagenänderung zu Preisänderungen kommen kann. Alle Preise verstehen sich in Euro.

HAUSMANNSKOST

49. Drögen Hasen Currywurst	12,90
mit gerösteten Zwiebeln, Kartoffelecken und Sour Cream	
50. Oldenburger Bauernfrühstück	16,90
mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln, Eiern und Gewürzgurke	
51. Oldenburger Sülze	15,50
mit hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln	
52. Ofenkartoffel	8,90
mit Kräuter-Crème fraîche und kleinem Salatbouquet	
53. - mit gebratener Hähnchenbrust	16,90
54. - mit Räucherlachs	17,90
55. Ofenkartoffel mit Matjes	15,90
dazu Hausfrauensauce und Salatbouquet	
56. Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern	11,90

Liebe Gäste zu allen Fleisch-, Fisch-, Pasta- und Vegetarischen Gerichten servieren wir Ihnen einen kleinen Beilagensalat.
Bitte beachten Sie, dass es bei einer Beilagenänderung zu Preisänderungen kommen kann.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE



... und nur für diese gedacht!

57. Pommes „rot-weiß“	6,50
58. Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10,90
59. Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan	8,90
60. Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites	13,90

BEILAGEN



62. Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,90
63. Salzkartoffeln	4,00
64. Kroketten	4,00
65. Pommes Frites	4,00
66. Reis	4,00
67. Gemüse	5,90
68. gebr. Champignons	5,90
69. Bohnen im Speckmantel (3 Stk.)	5,90
70. Ketchup / Mayo	0,80
71. Kräuterbutter	1,50

DESSERT



72.	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,90
73.	Panna Cotta mit Prosecco-Erdbeersüppchen und Stracciatella Eis	8,50
74.	gemischtes Eis	6,50
75.	gemischtes Eis mit Sahne	7,50
76.	Kugel Eis	1,90
77.	Portion Sahne	1,00
78.	Schokoküchle auf Fruchtspiegel	8,90
79.	flambierte Zimtpflaumen mit Vanilleeis (nach Saison)	8,90
80.	Zitrone vs. Limoncello zwei Kugeln Zitroneneis mit Limoncello und Minze	7,90



BIERE VOM FASS



200.	Köstritzer Kellerbier	0,30 l	4,00
201.	Köstritzer Kellerbier	0,50 l	6,00
202.	Jever Pils	0,30 l	3,90
203.	Jever Pils	0,50 l	5,90
204.	Jever Alster oder BmW	0,30 l	3,90
205.	Jever Alster oder BmW	0,50 l	5,90
206.	Königs Pilsener	0,30 l	3,90
207.	Königs Pilsener	0,50 l	5,90
208.	Königs Pilsener Alster oder BmW	0,30 l	3,90
209.	Königs Pilsener Alster oder BmW	0,50 l	5,90
210.	Köstritzer	0,30 l	4,00
211.	Köstritzer	0,50 l	6,00
212.	Erdinger Hefeweizen	0,30 l	4,00
213.	Erdinger Hefeweizen	0,50 l	6,00

FLASCHEN BIERE



214.	Erdinger Weizen Dunkel	0,50 l	6,00
------	------------------------	--------	------

ALKOHOLFREIE BIERE



215.	Jever Fun	0,33 l	3,90
216.	Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,90
217.	Vitamalz	0,33 l	3,90

WHISKY, BRÄNDE & COGNAC



220.	Gin Bombay	2 cl	4,00
221.	Tullamore Dew	2 cl	4,00
222.	Glennfiddich	2 cl	4,50
223.	Grappa	2 cl	4,20
224.	Grappa aus Barrique Fass	2 cl	6,90
225.	Williams Birne	2 cl	4,90
226.	Sauerkirsch	2 cl	4,90
227.	Waldhimbeer	2 cl	4,90
228.	Mirabelle	2 cl	4,90
229.	Osbourne Veterano	2 cl	4,00
230.	Jim Beam	2 cl	4,00
231.	Ballantines	2 cl	4,00
232.	Hennessy	2 cl	4,90
233.	Johnnie Walker	2 cl	4,00

LONGDRINKS



234.	Charly	0,30 l	6,50
235.	Bacardi Cola	0,30 l	7,50
236.	Wodka Lemon	0,30 l	7,50
237.	Gin Tonic	0,30 l	7,50
238.	Jim Beam Cola	0,30 l	7,50
239.	Pernod Cola	0,30 l	7,50
240.	Havana Club Cola	0,30 l	7,50
242.	Havana Club Pepsi Zero	0,30 l	7,50
244.	Bacardi Pepsi Zero	0,30 l	7,50
245.	Jim Beam Pepsi Zero	0,30 l	7,50
246.	Pernod Pepsi Zero	0,30 l	7,50
247.	Capt. Morgan Cola	0,30 l	7,50
248.	Capt. Morgan Pepsi Zero	0,30 l	7,50

Unser Haus verfügt über ein hervorragendes Sortiment an Qualitätsweinen. Fragen Sie nach unserer separaten Weinkarte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

250.	Mineralwasser Bad Pyrmont	0,25 l	3,20
251.	Mineralwasser Bad Pyrmont	0,75 l	7,50
252.	Stilles Wasser Bad Pyrmont	0,25 l	3,20
253.	Stilles Wasser Bad Pyrmont	0,75 l	7,50
255.	Pepsi Cola	0,3 l	3,90
256.	Pepsi Cola	0,5 l	5,50
258.	Pepsi Zero	0,3 l	3,90
259.	Pepsi Zero	0,5 l	5,50
261.	Fanta	0,3 l	3,90
262.	Fanta	0,5 l	5,50
264.	Sprite	0,3 l	3,90
265.	Sprite	0,5 l	5,50
267.	Spezi	0,3 l	3,90
268.	Spezi	0,5 l	5,50
269.	Bitter Lemon	0,3 l	4,20
270.	Tonic Water	0,3 l	4,20
271.	Ginger Ale	0,3 l	4,20
272.	Wild Berry	0,3 l	4,20
	Alle Schweppes	0,5 l	5,90

SÄFTE

315.	Maracujaschorle	0,3 l	4,00
318.	Apfelsaft	0,3 l	4,00
319.	Orangensaft	0,3 l	4,00
320.	Kirschnektar	0,3 l	4,00
321.	Bananennektar	0,3 l	4,00
323.	KiBa (Kirsch-Banane)	0,3 l	4,00
325.	Traubensaft	0,3 l	4,00
327.	Traubensaftschorle	0,3 l	4,00
333.	Rhabarbersaftschorle	0,3 l	4,00
	Alle Säfte oder Schorlen	0,5 l	5,90

HEISS GETRÄNKE



KAFFEE & Co.

274. Cafe Crema	3,50
275. Tasse Kaffee	3,20
276. Becher Kaffee	4,20
280. Milchkaffee	4,90
1280. Latte Macchiato	4,90
281. Espresso	3,50
282. Espresso Latte	3,90
283. Doppelter Espresso	5,50
284. Cappuccino	4,50
285. Heiße Schokolade	3,90
286. Heiße Schokolade mit Sahne	4,50

TEE

287. Glas Tee Friesenmischung	3,50
288. Grüner Tee	3,50
289. Rooibos-Vanille	3,50
290. Früchtetee-Waldbeere	3,50
291. Sandorn-Cranbeery	3,50
292. Polarnachtfrucht Kräutermischung aus Pfefferminze, Apfel und Limonengras	3,50

FÜR GANZ KALTE TAGE

293. Grog	4,00
294. Glühwein	4,00



SPIRITUOSEN



APERITIF

295. Martini bianco	5 cl	5,90
296. Sherry medium	5 cl	5,50
297. Campari O-Saft	0,2 l	7,90
298. Aperol Spritz	0,2 l	8,50
1301. Rhabarber Spritz	0,2 l	7,50
1320. Hugo	0,2 l	7,90
1321. Lillet	0,2 l	8,50

DIGESTIF

300. Ramazotti	4 cl	4,80
301. Jägermeister	2 cl	3,50
302. Averna	4 cl	4,80
303. Fernet Branca	2 cl	3,50
304. Branca Menta	2 cl	3,50
305. Jubiläums Aquavit	2 cl	3,90
306. Linie Aquavit	2 cl	3,90
307. Malteser	2 cl	3,90
308. Underberg	2 cl	3,50
309. Kümmerling	2 cl	3,50

SCHNÄPSE

310. Sambuca	2 cl	3,50
311. Baileys auf Eis	2 cl	3,90
312. Berenzen Korn	2 cl	3,00
313. Alter Hullmann	2 cl	3,90
314. Ouzo	2 cl	3,00
315. Roter	2 cl	3,00
316. Grüner	2 cl	3,00
317. Berliner Luft	2 cl	3,00

