



Oldenburg
kulinarisch 2019

Mediterrane FRISCHE im Vapiano Oldenburg

Duftende Kräuter, frische Pasta in sprudelndem Wasser, aromatische Tomaten, hausgemachte Dolci, Pizza aus dem Steinofen – das ist Vapiano. Selbstverständlich bieten wir auch eine Vielzahl von gluten- und laktosefreien Gerichten sowie vegetarische und vegane Gerichte an. Frische und Qualität spielen dabei stets die größte Rolle. So werden alle unsere Produkte Tag für Tag hier bei uns im Vapiano Oldenburg frisch hergestellt. Selbst das Pesto, die Dressings und alle Saucen werden von unseren Vapianisti direkt im Vapiano produziert, wie auch unsere Pasta. Und beim Kochen Ihres Lieblingsgerichtes sind Sie live mit dabei – in unserer Showküche können Sie Ihrem Koch direkt Ihre Wünsche

Schon probiert?

Risotto Pomodoro e Gamberetti

Tomatensauce, Weißwein, Basilikumpesto mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Garnelen, Zwiebeln, Grana Podano



mitteilen und zuschauen, wie aus frischen Zutaten Ihr Lieblingsgericht wird. Genießen Sie Ihr Lieblingsgericht dann an großen Eichenholztischen oder in unserer gemütlichen Lounge. Im Sommer natürlich auch auf unserer Sonnenterrasse. Auch auf einen Cappuccino oder auf ein Glas Wein lohnt es sich vorbeizuschauen. Unsere gemütliche Lounge lädt zum Entspannen und Genießen ein. Den ganzen Tag über bieten wir hier auch frisch gebackene Kuchen und hausgemachte Dolci an.

🕒 So - Do 11:00 - 23:00,
Fr + Sa 11:00 - 24:00
Küche tägl. 11:00 - 23:00/24:00

VAPIANO®

Kasinoplatz 3,
am Pulverturm
26122 Oldenburg
Telefon: 0441 217 28-82
www.vapiano.de

MEDITERRAN

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 19



Inhalt

Intro	05
Vapiano	02
Klinkerburg	07
Zocalo	08
Ali Baba	09
Da Luigi	13
Mykonos	14+15
Sherpa	16
Patio	17
La Casa Vecchia	19
Vossini	22+23
New york New York	24
Oldenburg-City-Karte	14
Kacheln	26
Impressum	28





Intro

Wer aus dem Sommerurlaub zurückkehrt, ist meist voller neuer Eindrücke. Die wollen erzählt werden. Und das geht am besten mit Freunden in einem guten Restaurant. Da kann man sein Stamm-Restaurant aufsuchen, oder man macht gleich weiter wie im Urlaub: Etwas Neues ausprobieren. Schließlich ist in Oldenburg fast die ganze Welt kulinarisch zuhause. Dabei lohnt auch der Blick über den Tellerrand, denn das Umland bietet so manche Überraschung, Stichwort „Schokolade“.

Doch auch in den traditionellen Häusern hat sich einiges getan. Besonders zu erwähnen ist das Ambiente der regionalen Restaurants. Grün gelegen wie in einem alten Garten ist genauso anzutreffen wie großstädtisch modern oder grandios im Jugendstil. Und solange das Wetter noch warm ist, bieten fast alle Häuser entweder luftige Plätze an der Straße oder im Garten. Keine Frage: So ist das Leben ein Genuss!





Allerhöchster Genuss

Ob regional, saisonal, klassisch oder asiatisch angehaucht – eines haben unsere Speisen gemeinsam: Den ausgezeichneten Geschmack. Wir verwenden ausschließlich erstklassige Produkte für unsere Gerichte und setzen dabei unser Augenmerk auf Regionalität und Frische.

Ob ein romantisches Candlelight-Dinner, ein großes Geschäftsessen, eine fulminante Hochzeit oder ein Essen mit der ganzen Familie und Freunden: So unterschiedlich wie die Gegebenheiten: Wir bieten Ihnen für jede Begegnung den per-

Schon probiert?

**Lammrücken in
Kräuterkruste
mit Ratatouille
und Kartoffelgratin**



fekten Rahmen. Ein unvergleichliches Jugendstilambiente mit hohen Stuckdecken und beeindruckenden Pilastermalereien erwartet Sie als Gast in unserer Klinkerburg. Übrigens: Der jetzige Hauptsaal unseres Restaurants war vor dem großen Umbau der Wartesaal für die Herrschaften, die in der ersten Klasse reisten. Genießen Sie ein stilvolles Ambiente, das seinesgleichen sucht – und genießen Sie eine kleine „Zeitreise“!

🕒 Mo – Fr 11:00 – 15 u.
18:00 – 23:00, Sa 18:00 –
23:00 So: Ruhetag

KLINKERBURG
Das Genießer-Restaurant im Bahnhof

Bahnhofplatz 12a
26122 Oldenburg
Telefon 04 41 / 259 29
www.klinkerburg.de

KLASSISCH-REGIONALE KÜCHE

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 07





ZÓCALO

Restaurant

Donnerschwer Straße 31
26123 Oldenburg
Telefon 0441 / 984 98 68
www.zoclaol.de

Eines der schönsten Straßenrestaurants Oldenburgs liegt an der verkehrsberuhigten Donnerschwer Straße. Unter den ausladenden Sonnenschirmen oder in den hohen, lichten Räumen kann man einen schönen Abend genießen, zumal die Küche zu einer der besten der Stadt gehört. Hier wird regional mit einer mediterranen Note gekocht. Der Chefkoch und sein Küchenteam bereiten mit Hingabe und Leidenschaft frische, hausgemachte Speisen und Desserts aus ausgewählten Produkten zu. Darunter finden sich viele

auf die Jahreszeit abgestimmte Gerichte.

Reichhaltig ist die Auswahl an erlesenen Rot- und Weissweinen, unter denen auch viel Winzerweine zu finden sind. Das Weinhaus Kottkamp liefert Single Malts, Sherrys und andere edle Brände. Ist ein frisches Bier gewünscht, so kann zwischen Krusovice, Radeberger, Jever und Erdinger Hefeweizen gewählt werden.

Reservierung wird empfohlen.

 Mo – Sa 17:00 – 24:00
Küche bis 22:00

Schon probiert?

**Ein Dreierlei vom
Rumpsteak, von Hähn-
chenbrust und vom
Schweinefilet**

mit krossem Speck,
grösteten Kartoffeln und
cremigem Pfefferrahm,
serviert mit bunten
Salaten der Saison



Der feine Geschmack des Orients

Die beiden Inhaber führen das Ali Baba über die Jahre mit großem persönlichen Engagement, einer außergewöhnlichen Gastfreundschaft und einer kulinarischen Kreativität der Küche, die weit und breit ihres gleichen sucht. Mit der umfangreichen Speisekarte

Schon probiert?

CÖMLEK KEBAB

Mittelanatolische
Spezialitäten.

Zartes Rindergulasch, Okraschoten, fr. Champignons, Auberginen, Zucchini, Knoblauch, dazu Reis



erlebt man eine köstliche Reise durch den Orient. Gekocht wird mit größter Sorgfalt und kulinarischer türkischer Kreativität. Selbstverständlich gehört auch der tägliche Mittagstisch zum Angebot. Für Familien- oder Betriebsfeiern steht ein separater Gesellschaftsraum zur Verfügung.

- Sommer-Terrasse
- Clubraum für Feiern
- Catering
- Parkplatz direkt vor der Tür

🕒 täglich geöffnet
von 12.00 – 14.30
und von 18.00 – 24.00 Uhr

ali Baba 1001
Das Original seit 1978

Ammerländer Heerstraße 120 ·
26129 Oldenburg
Telefon: 04 41 / 7 29 99
www.alibaba-oldenburg.com

TÜRKISCHE KÜCHE

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S.09









Stilvoll. Frisch. Lecker.

Genießen Sie im Da Luigi die authentische, italienische Küche. Hier bereitet noch ein echter italienischer Chef-Koch die feinsten Speisen für Sie zu.

Luigi Lanniello hat in den Räumen an der Nadorster Straße ein stilvolles italienisches Restaurant mit behaglicher Atmosphäre und hohem Anspruch geschaffen. Die Gäste dürfen sich auf eine reichhaltige und kreative Speisekarte mit typisch italienischen Gerichten freuen. Von Pasta über Fisch und Fleisch bis hin zu wöchent-



Schon probiert?

Paglia e Fieno alla Sorrentina

Kampanische Strohnudeln mit Rinderfiletstreifen in feiner Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella und Parmesan

lich wechselnden Menüs bietet das Ristorante „Da Luigi“ alles, was das Herz des Feinschmeckers begehrt. Bei Sonnenschein können Sie die leckeren Speisen im gemütlichen Garten genießen. Luigi Lanniello bereitet a la Minute alles frisch für Sie zu – Tiefkühlware bleibt im Supermarkt. Das „Da Luigi“ eignet sich zudem hervorragend für Familienfeiern und kleinere Gesellschaften. Familie Lanniello freut sich auf Ihren Besuch!

🕒 Di - So 17:30 - 22:00



Nadorster Str. 112
26123 Oldenburg
Telefon 04 41 / 883760
www.ristorante-daluigi.de

ITALIENISCH KÜCHE





RESTAURANT MYKONOS

Elsflether Str. 60
26125 Oldenburg
Telefon: 0441 38 16 68
www.mykonos-wiesenkieker.de

Wiesenkieker Dieser Name hat Tradition

Seit 1966 konnte man von diesem Platz aus in "die Wiesen kieken!" Nach dem Feuer am 14. Februar 1993, bei dem der alte Wiesenkieker, der noch mit Reith gedeckt war, bis auf die Grundmauern abbrannte, haben wir an gleicher Stelle dieses Gebäude wieder aufgebaut.

Wir möchten Sie in unserem Restaurant mit der griechischen Küche und den köstlichen Weinen Griechenlands verwöhnen und hoffen, dass Sie stets einen Hauch der wohlbekanntesten und weit geschätztesten griechischen Gastfreundschaft mit nach Hause nehmen werden.

Auf besonderen Wunsch öffnen wir unser Restaurant für Ihre kleinen und großen Feiern und Feste auch außerhalb unserer normalen Öffnungszeiten. Wir haben uns einen Namen gemacht mit der guten Küche. Mit den regionalen und saisonalen Köstlichkeiten wie original Oldenburger Grünkohl, vorzügliches Spargelessen der Weser-

Schon probiert?

Mykonos Platte (für 2),
mit Giros, Schweinesteak,
Bifteki, Schweinefilet,
Hähnchen, dazu frischen
Bauernsalat, Zaziki,
Pommes und Reis



marsch ist das Mykonos im Landhaus Wiesenkieker weit über Oldenburgs Grenzen hinaus bekannt.

Natürlich gibt es griechische Spezialitäten und griechische Weine, die immer von den Gästen geschätzt werden.

Für Gesellschaften und Familienfeiern bietet der Wiesenkieker ideale Voraussetzungen. Dann gibt es noch den großen Sommergarten mit Spielmöglichkeiten für die Kinder.

Mit 2 Etagen hat das alte Bauernhaus genügend Platz für seine zahlreichen Gäste. Dabei ist es gemütlich, freundlich und hell. Das Personal ist zuvorkommend, aufmerksam und nett. Die Spei-



sekarte umfangreich. Das Essen ist lecker und die Portionen reichlich. Serviert wird auch im großen Biergarten.

RESTAURANT MYKONOS



🕒 täglich ab 17:00 Uhr geöffnet, Sonn- und feiertags ab 11:00 Uhr bis 14:30 Uhr und ab 17:00 Uhr geöffnet
Montag Ruhetag

Wir öffnen unser Restaurant auch außerhalb der Geschäftszeiten für Ihre Familien- und Betriebsfeiern.
Sprechen Sie uns an!

Schon probiert?

Aus der Pfanne

Filet vom Schwein mit Champignons, Zwiebeln, Paprika in Sahneseauce





Stau 1
26122 Oldenburg
Telefon 04 41 / 30411508
www.restaurant-sherpa.de



Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 16

Sushi und Crossover vom Feinsten...

gerichte, die selbstverständlich frisch zubereitet und serviert werden.

Das erstklassig ausgebildete Service-Personal berät Sie gerne über die Auswahl der hochwertigen Speisen und erlesenen Weine.

Das alles kann man im gehobenen Ambiente genießen. Bei gutem Wetter übrigens im ansprechenden Außenbereich.

Es wird empfohlen, sich vor einem Besuch am Wochenende, telefonisch einen Tisch zu reservieren.

🕒 Di – Fr 11:30 – 15 u. 17:30 – 22:00, Sa 15:00 – 23:00
So: 17:00 – 22:00

Sushi und Crossover findet man am Stau 1 im Restaurant Sherpa, welches vom Küchenchef Karma Sherpa zusammen mit seiner Frau geführt wird. Durch das große persönliche Engagement des Küchenchefs, einer erstklassigen Atmosphäre und einer kulinarischen Kreativität der Küche, die weit und breit Ihres Gleichen sucht, überzeugt das Sherpa. Genießen Sie die hochwertige Crossover-Küche: Sushi- und Grill-

Mediterrane Frische

Im Jahr 2000 gegründet, hat sich das Patio zu einem angesehenen Restaurant entwickelt, das ausgehend von der mediterranen Küche sein ganz eigenes Flair entwickelt hat. Frische Produkte und abwechslungsreiche Aromen prägen die Gerichte der Karte. Doch nicht nur die Gerichte der Karte werden frisch und freundlich gereicht. Täglich präsentieren die Köche des Hauses abwechslungsreiche Gerichte, die täglich wechseln und sich am saisonalen Angebot orientieren. Das alles kann der Gast in einer offenen und gemütlichen Atmosphäre genießen, und bei

Schon probiert?

Fajitas

Weizentortillas, gebratenes Gemüse in Honig und Soja, dazu ein Teller mit Pimento-Gurken-Relish, Guacamole, knackigem Salat, Käse & Crème Fraiche. Fajitas werden selbst zusammengestellt & gerollt.



sommerlichem Wetter auf der schönen Terrasse und im gemütlichen Innenhof. Bekannt ist das Patio aber nicht nur wegen seiner Küche. Gut 200 frisch zubereitete Cocktails mixen die Barkeeper, und bedienen sich dafür nur bester Zutaten und Premium-Spirituosen. So lässt sich aufs angenehmste der Urlaub vom Tage feiern. Neben dem großen Gastraum bietet das Patio auch einen Clubraum für bis zu 80 Personen und ein Cocktail- und Food-Catering.

🕒 Mo - Sa ab 17:30



Bahnhofstraße 11
26122 Oldenburg
Telefon 0441 / 217 47 47
www.patio-oldenburg.de
info@patio-oldenburg.de

MEDITERRANE KÜCHE

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 17





Ihr Italiener in Oldenburg

Seit 1992 befinden wir uns im Keller eines ehemaligen Handelshauses in der Oldenburger Fußgängerzone. Unser Restaurant vereint italienisches Flair mit norddeutscher Luft. Genießen Sie unseren Service am Mittagstisch, im Biergarten (dem wohl schönsten in Oldenburg) oder in unserem gemütlichen Ambiente. Wir verwöhnen Ihre Gaumen mit hausgemachter Pasta und Pizza, frischem Fisch oder leckeren Fleischgerichten.

Schon Probiert?

„Sommerling“ Salat

Gemischter Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen und Speckstreifen, dazu Rucola und Brot

Lammkotelett vom Grill mit Steinpilzen und Spinat, dazu Kartoffeln



Freuen Sie sich mit uns auf ein gemütliches Beisammensein im mediterranen Flair. Auch für Ihre persönlichen Geburtstage, Familienfeiern oder Geschäftsessen bietet das La Casa Vecchia genau den richtigen Rahmen. Wir stellen Ihnen ein auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Menü zusammen und bereiten Ihnen eine unvergessliche Zeit.

🕒 Mo – So 11:30 – 24:00
Mittagstisch von 11:30 – 15:00

La
Casa Vecchia

Kleine Kirchenstraße 8
26122 Oldenburg
Telefon 04 41 / 248 97 83
www.lacasavecchia.de

ITALIENISCH KÜCHE

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 19





Oldenburg

Pferdemarkt

Mykonos, Eisflether Str. 60

Zocalo

Bahnhof

Klinkerburg

Vossini
Bahnhofstraße 17, Westerstede

Ali Baba
Ammerländer Heerstr. 120

Patio

Sherpa

Altstadt

Hunte

La Casa Vecchia

Va Plano

Schlossgarten

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 20

OLDENBURG







RESTAURANT
VOSSINI
cook & look

Bahnhofstraße 17
26655 Westersee
Telefon 04488 / 51 90
www.schokoladenhotel.de
t.voss@hotel-voss.com

Cook & Look

Das Schokoladenhotel Voss, welches bereits in der 3. Generation von Tanja und Bernd Voss seit 1995 geführt wird, präsentiert Ihnen das RESTAURANT VOSSINI mit dem besonderen Konzept. Beobachten Sie, wie Ihr Hauptgericht vor Ihren Augen zubereitet und nach Ihren Wünschen abgestimmt wird. Ratschläge oder Empfehlungen von unserem F&B Manager und Weinkenner Philipp Westerholt persönlich? Kein Problem! Die Menükünstler sind für Sie da! Lassen Sie sich

von dem Angebot inspirieren und stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen.

• *Was zeichnet uns sonst aus:*

Lebende Speisekarte mit saisonal, wöchentlich wechselnden Tafel-Empfehlungen für den Mittagstisch und den Abend. Außergewöhnlich familiäres Ambiente, freundlicher und kompetenter Service. Wir bieten verschiedene Events wie Weinproben, erlebte Brände aus der Schweiz und Schokoladen Events. Erlebnis-Dinner mit 4 Gängen und humorvollem Programm: Ob Comedy mit Loriot Sketchen, Auszügen aus Musicals oder Stand-Up-Comedy, Akrobatik und Jonglagen zwischen den Gängen - für jeden ist etwas dabei...

Schon probiert?

Schokoladige Kreationen wie z.B. ein Bild von der/ dem Liebsten oder etwas Persönliches aus Schokolade
Das große Finale für Zwei:
Eine Auswahl der besten Köstlichkeiten aus der Patisserie für den krönenden Abschluss



• *Was uns einmalig macht:*

Das Schokoladenkonzept! Die beiden festangestellten Chocolatiers des Hauses, Horst Neumann und Faruk Ceteler und Konditormeisterin Tabea Triphan zaubern erlesene wie köstliche Dessert-Variationen. Ihr Gaumen wird staunen!

Besuchen Sie uns und genießen gehobene Gastronomie mit Charme & Witz, Cook & look, und dem speziellen exklusiven Schokoladenkonzept!

• *Das Schokoladenhotel*

hat 81 Zimmer und bietet neben dem einmaligen Restaurant Vossini mit Markterasse, ein Café und die Bar „die Schokolounge“ mit Terrasse. Es gibt kostenfreies W-Lan im ganzen

Schon probiert?

Schokolade

mit allen Sinnen spüren und erfahren. Im Schokoladenparcours können Sie Kakao hören, riechen, schmecken, sehen und fühlen!

Am Ende erfahren Sie, zu welchem Schokoladentyp Sie gehören.



Haus, einen Schoko-Shop, in dem man Souvenirs nicht nur aus Schokolade erwerben kann.

• *Exotische Verlockungen*

Als Praliné, Riegel oder Mousse - so kennen wir Schokolade. Dabei harmonisiert diese Süßigkeit durchaus auch mit anderen, nicht-süßen Zutaten. Zum Beispiel mit Chili oder Pfeffer, mit Thunfisch oder Schweinefilet. Das klingt vielleicht ungewöhnlich, ist aber unbedingt ein Versuch wert. Wir laden Sie deshalb ein in das Restaurant Vossini im Schokoladenhotel nach Westerstede.

Schokoladen
HOTEL^{VOSS}

Bahnhofstraße 17
26655 Westerstede
Telefon 04488 / 51 90
www.schokoladenhotel.de
t.voss@hotel-voss.com

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 23





**NEW YORK
NEW YORK**

Wallstraße 24
26122 Oldenburg
Telefon 04 41 /15711



Oldenburg
kulinarisch
2019 | S.24

Frische italienische Küche...

Fisch- und Fleischgerichten. Natürlich dürfen in einem echten italienischen Restaurant ein köstlicher Cappuccino oder Espresso nicht fehlen. Wem das nicht reicht, kann sein Gericht mit einem schmackhaften Cocktail aus der Getränkekarte ergänzen.

Essen und Trinken in einer einzigartigen Atmosphäre unter den Augen von "Lady Liberty", Marlon Brando und Marilyn Monroe.

Der zuvorkommende Service der Pizzeria New York New York geht weit über das Lokal hinaus. Der Partyservice gibt Ihnen die Möglichkeit, die italienischen Kochkünste, ob Einzelgerichte oder großes Buffet, von Antipasti bis Dessert für Ihre Geburtstags-, Hochzeit-, Familien- oder Firmenfeiern zu arrangieren!

Frische italienische Küche findet man in der Wallstr. 24 wo die Oldenburger Kult-Pizzeria New York New York seit 1984 von der Familie Ledda geführt wird.

In dem außergewöhnlichen Ambiente mit amerikanischem Flair kann man traditionelle italienische Küche genießen: Leckere Pasta- und Pizzagerichte. Dazu werden von dem freundlichen Service gerne ein leckerer Salat oder Antipasti angeboten.

Ergänzt wird die italienische Küche durch ein wöchentlich wechselndes Angebot von frischen

🕒 täglich 11:30-01:00



Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 25

Oldenburg

VAPIANO®

ZÓCALO
Restaurant

KLINKERBURG
Das historische Restaurant im Bunker

ali Baba 1001
Das Original seit 1978

DA LUIGI
Cucina tipica

RESTAURANT
MYKONOS

OLDENBURG KULINARISCH



kulinarisch 2019



RESTAURANT
VOSSINI
cook & look



La
Casa Vecchia

Schokoladen
HOTEL^{SSA}

OLDENBURG KULINARISCH

Oldenburg
kulinarisch
2019 | S. 27



IMPRESSUM

Oldenburg kulinarisch 2019

Erschienen im:

MoX Verlag Schön & Reichert GbR
Güterstraße 17, 26122 Oldenburg

Anzeigenleitung: Rüdiger Schön

Fotos (Seite 2, 4.): MoX

Druck: WIRmachenDRUCK GmbH,
Mühlenbachstr. 7, 71522 Backnang

Vertrieb:

MoX Verlag Schön & Reichert GbR

Satz & Gestaltung:

MoX Verlag Schön & Reichert GbR

Nachdruck:

Nach Absprache mit der Redaktion, mit
Quellenangabe und zwei Belegexemplaren.

Urheberrechte für Fotos (soweit nicht anders
vergeben), Texte, Zeichnungen, Serviceteil
und Anzeigenentwürfe, sowie die gesamte
Gestaltung liegen beim Verlag Schön
& Reichert GbR.