

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE für Ihre Feier



Menüvorschläge

ab 10 Personen

Kalte Vorspeisen als Tellergericht

Salatteller der Saison mit extra Dressing	€ 3,80
Salatteller aus Blattsalaten mit Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen	€ 5,20
Frische Blattsalate mit Himbeeressig, Walnussöl und gebratene Putenstreifen	€ 5,90
Parmaschinken mit Honigmelone	€ 8,40
Mozzarella mit Cherrytomaten und Balsamicoessig, anbei Baguette und Butter	€ 6,10
Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, gefüllte Flaschenpaprika, Oliven, Kräuterbutter mit kleinen Brötchen	€ 7,80
Geflügelcocktail nach Art des Hauses mit angeröstetes Brot	€ 6,90
Geräucherter Lachs mit Creme Fraiche auf einem Gemüsepuffer	€ 6,20
Kartoffelpuffer mit Apfel- Meerrettichcreme und einem Matjesfilet	€ 6,20
3 große gegrillte Gambas mit Baguette und Knoblauch-Butter	€ 12,30
Frische Nordseekrabben mit Schwarzbrot und Butter	Tagespreis
Räucheraal mit Schwarzbrot	Tagespreis

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE für Ihre Feier



Menüvorschläge

ab 10 Personen

Suppe in Terrinen am Tisch serviert

Hühnersuppe mit Huhn Fleisch, Mettbällchen, Eierstich und Gemüseeinlage	€ 4,20
Kraftbrühe mit Rindfleisch, Suppennudeln und Gemüse	€ 4,30
Broccoli Cremesuppe mit einer Mandelsahne	€ 3,80
Kartoffel-Cremesuppe mit einer Trüffelsahne	Tagespreis
Tomatisierte Gemüsesuppe mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini, Knoblauch und frischen Kräutern und Weizen-Röstbrot	€ 3,80
Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen und Sahne (nur in der Spargelsaison)	€ 3,60
Rahmsüppchen von Waldpilzen mit frischen Kräutern	€ 4,20
Krebsrahmsuppe mit Flusskrebs	€ 4,60
Petersilien Rahmsuppe mit der Petersilien Wurzel und frittierten Schinken – Chips	€ 3,90
Curry-Kokoscremesuppe mit Shrimps	€ 4,70
Kürbiscremesuppe aus dem japanischen Hokkaido Kürbis, mit frischen Ingwer abgeschmeckt & Sauerrahm garniert (nur in der Kürbissaison)	€ 3,80

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

für Ihre Feier



Zwischengerichte

	ab 10 Personen
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut	€ 6,90
Hühnerfrikassee in einer Blätterteigpastete	€ 6,20
Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken auf einer Scheibe gebuttertem Toast	€ 7,50
Gebackene Kürbisspalten mit geräuchertem Schinken belegt dazu selbstgemachtem Ingwer-Apfelmus (nur in der Kürbissaison)	€ 5,20

Hauptgang auf Platten und in Schalen serviert

	ab 10 Personen
Kasseler Braten mit Rotkohl, Bratensauce und Salzkartoffeln	€ 11,90
Rinder- und Kasseler Braten mit feinem Gemüse, Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 14,20
Gemischte Bratenplatte: Rinderrouladen ~ Puten und Schweinebraten mit Gemüse vom Markt, Pfeffersauce, Champignonsauce, Salzkartoffeln, Kroketten und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	€ 16,50
Falsches Filet vom Rind mit Gemüse Geschmorte Rinderschulter auf Staudensellerie und Möhren mit Salzkartoffeln und Kroketten	€ 15,80
Rinderfilet, Schweinemedallions und Hähnchenbrüstchen, saisonales Gemüse, Sahnesauce mit frischen Champignons, Pfeffer- Cognacsauce, Rosmarin- Kartoffeln und Kroketten	€ 27,60
Hirschkalbskeule mit gebratenen Waldpilzen, Wildrahmsauce, gefüllte Williams Birne, Rosenkohl, Romanesco ~ Röschen, Kartoffelklöße und Kräuterspätzle	€ 25,20
Lammbraten in Rosmarinsauce mit Speckbohnenbündchen, Grilltomaten, Kartoffelgratin und Herzogin- Kartoffeln	€ 24,80
In Ofen gebackene Ente mit Orangensauce dazu Rotkohl & Rosenkohl	

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

für Ihre Feier



mit Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

€ 15,20

Menüvorschläge

ab 10 Personen

Hauptgang als Tellergericht

Leberkäse mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	€ 8,30
Rinder- und Kasseler Braten mit feinem Gemüse, Bratensauce und Kroketten	€ 9,60
Gegrillte Medaillons aus der Putenbrust an Currysauce, mit gebackener Kokos- Ananas, Wildreismischung	€ 13,20
Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln und Speck mit Salzkartoffeln und Rotkohl	€ 12,80
Rinderfilet mit Pfeffer- Cognacsauce, bunte Rübchen und Macairekartoffeln	€ 25,30
Rosa gebratenes Pfeffer- Rindersteaks und Putenmedaillon, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 24,10
Hirschkalbskeule mit gebratenen Waldpilzen, Wildrahmsauce, gefüllte Williams Birne und Kräuterspätzle	€ 22,30
Lammbraten in Rosmarinsauce mit Speckbohnenbündchen und Herzogin- Kartoffeln	€ 21,80
Norwegischer Lachs gebraten mit Reis und Mediterranen Gemüse	€ 17,30
Medaillons vom Lachs und Zander auf Safransauce, Broccoliröschen und Kartoffelplätzchen,	€ 17,50
Trio von Edelfischen mit frischem Gemüse vom Markt, einer Hummersauce und eine Wildreismischung	€ 19,20
Räucheraal mit Schwarzbrot	Tagespreis

VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE für Ihre Feier



Menüvorschläge

ab 10 Personen

Dessert

Eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce	€ 2,70
Milchreis mit Zimtzucker	€ 3,70
Griesflammerie mit Kirschen	€ 3,90
Schokoladenpudding mit Vanillesahne	€ 3,20
Vanillepudding mit Kirschsauce	€ 3,40
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	€ 3,90
Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 4,90
Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen	€ 4,60
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	€ 4,60
Tiramisu mit Amaretto	€ 4,30
Salat von frischen Früchten mit Sahne	€ 4,50
Frische Erdbeeren mit Sahne (nur in der Saison)	€ 4,50
Frische Erdbeeren mit Baiser, Eis und Sahne (nur in der Saison)	€ 6,20
Frische Blaubeeren mit Eis und Sahne (nur in der Saison)	€ 4,80
Zweierlei Mousse auf Waldfrüchten	€ 5,20
Bremer Nussknacker: Vanille, Schoko & Walnusseis mit Sahne und Krokant	€ 4,70
Gemischte Käseplatte mit Weich und Hartkäse	