

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

# für Ihre Feier

## Menüvorschläge



ab 10 Personen

### Kalte Vorspeisen als Tellergericht

Salatteller der Saison mit extra Dressing	€ 4,80
Salatteller aus Blattsalaten mit Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen	€ 6,40
Frische Blattsalate mit Himbeeressig, Walnussöl und gebratene Putenstreifen	€ 7,20
Parmaschinken mit Honigmelone	€ 9,46
Mozzarella mit Cherrytomaten und Balsamicoessig, anbei Baguette und Butter	€ 7,10
Gebratene und Marinierte Champignons, Zucchini, Auberginen, gefüllte Flaschenpaprika, Oliven, Kräuterbutter mit kleinen Brötchen	€ 9,70
Geflügelcocktail nach Art des Hauses mit angeröstetes Brot	€ 8,20
Geräucherter Lachs mit Creme Fraiche auf einem Gemüsepufer	€ 9,20
Kartoffelpuffer mit Apfel-Meerrettichcreme und einem Matjesfilet	€ 7,20
3 große gegrillte Gambas mit Baguette und Knoblauch-Butter	€ 17,30
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 € 5,60

Kraftbrühe mit Rindfleisch,  
Suppenudeln und Gemüse € 5,60

Broccoli Cremesuppe mit einer Mandelsahne € 5,20

Kartoffel-Cremesuppe mit einer Trüffelsahne Tagespreis

Tomatisierte Gemüsesuppe mit Paprika, Zwiebeln, Zucchini,  
Knoblauch und frischen Kräutern und Weizen-Röstbrot € 5,80

Spargelcremesuppe mit frischen Spargelstückchen und Sahne  
(nur in der Spargelsaison) € 5,20

Rahmsüppchen von Waldpilzen  
mit frischen Kräutern € 6,10

Krebsrahmsuppe mit Flusskrebs € 6,60

Petersilien Rahmsuppe mit der Petersilien Wurzel  
und frittierten Schinken – Chips € 5,50

Curry-Kokoscremesuppe mit Shrimps € 7,30

Kürbiscremesuppe aus dem japanischen Hokkaido Kürbis,  
mit frischen Ingwer abgeschmeckt & Sauerrahm garniert € 5,20

## Zwischengerichte

ab 10 Personen

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut € 9,80

Hühnerfrikassee in einer Blätterteigpastete € 8,20

Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse  
überbacken auf einer Scheibe gebuttertem Toast € 8,90

Gebackene Kürbisspalten mit geräuchertem Schinken belegt  
dazu selbstgemachtem Ingwer-Apfelmus (nur in der Kürbissaison) € 7,30

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE



# für Ihre Feier

## Menüvorschläge

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	€ 16,20
Gemischte Bratenplatte: Rinderrouladen - Puten und Schweinebraten mit Gemüse vom Markt, Pfeffersauce, Champignonsauce, Salzkartoffeln, Kroketten und Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	€ 19,50
Falsches Filet vom Rind mit Gemüse Geschmorte Rinderschulter auf Staudensellerie und Möhren mit Salzkartoffeln und Kroketten	€ 18,80
Rinderfilet, Schweinemedallions und Hähnchenbrüstchen, saisonales Gemüse, Sahnesauce mit frischen Champignons, Pfeffer- Cognacsauce, Rosmarin- Kartoffeln und Kroketten	€ 34,70
Hirschkalbskeule mit gebratenen Waldpilzen, Wildrahmsauce, gefüllte Williams Birne, Rosenkohl, Romanesco - Röschen, Kartoffelklöße und Kräuterspätzle	€ 30,20
Lammbraten in Rosmarinsauce mit Speckbohnenbündchen, Grilltomaten, Kartoffelgratin und Herzogin- Kartoffeln	€ 26,80
In Ofen gebackene Ente mit Orangensauce dazu Rotkohl & Rosenkohl mit Kartoffelknödel und Salzkartoffeln	€ 19,20

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

# für Ihre Feier



## Menüvorschläge

ab 10 Personen

### Hauptgang als Tellergericht

Leberkäse mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	€ 12,30
Rinder- und Kasseler Braten mit feinem Gemüse, Bratensauce und Kroketten	€ 14,80
Gegrillte Medaillons aus der Putenbrust an Currysauce, mit gebackener Kokos- Ananas, Wildreismischung	€ 16,20
Rinderrouladen gefüllt mit Zwiebeln und Speck mit Salzkartoffeln und Rotkohl	€ 17,80
Rinderfilet mit Pfeffer- Cognacsauce, bunte Rübchen und Macairekartoffeln	€ 32,30
Rosa gebratenes Pfeffer- Rindersteaks und Putenmedaillon, saisonales Gemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 29,10
Hirschkalbskeule mit gebratenen Waldpilzen, Wildrahmsauce, gefüllte Williams Birne und Kräuterspätzle	€ 27,30
Lammbraten in Rosmarinsauce mit Speckbohnenbündchen und Herzogin- Kartoffeln	€ 26,90
Norwegischer Lachs gebraten mit Reis und Mediterranen Gemüse	€ 20,30
Medaillons vom Lachs und Zander auf Safransauce, Broccoliröschen und Kartoffelplätzchen,	€ 24,50
Trio von Edelfischen mit frischem Gemüse vom Markt, einer Hummersauce und eine Wildreismischung	€ 29,20
Räucheraal mit Schwarzbrot	Tagespreis

## VERANSTALTUNGS ~ ANGEBOTE

# für Ihre Feier

## Menüvorschläge



ab 10 Personen

### Dessert

Eine Kugel Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce	€ 3,70
Milchreis mit Zimtzucker	€ 4,60
Griesflammerie mit Kirschen	€ 4,60
Schokoladenpudding mit Vanillesahne	€ 5,10
Vanillepudding mit Kirschsauce	€ 5,10
Bremer Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne	€ 4,90
Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 5,90
Vanilleeis mit Sahne und heißen Kirschen	€ 5,60
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	€ 5,60
Tiramisu mit Amaretto	€ 6,30
Salat von frischen Früchten mit Sahne	€ 7,50
Frische Erdbeeren mit Sahne (nur in der Saison)	€ 6,50
Frische Erdbeeren mit Baiser, Eis und Sahne (nur in der Saison)	€ 7,20
Frische Blaubeeren mit Eis und Sahne (nur in der Saison)	€ 6,80
Zweierlei Mousse auf Waldfrüchten	€ 6,20
Bremer Nussknacker: Vanille, Schoko & Walnusseis mit Sahne und Krokant	€ 6,70