



Menüvorschläge

MENÜ 1

~

Vorspeise:

Hochzeitssuppe und
gemischter Rohkostsalat

~ ~

Hauptgericht:

Verschiedene Sorten Fleisch vom Grill:
Rindersteak, Schweinelachs,  Phina-Putenbrustfilet und Burgunderschinken
mit Steinchampignons, gerösteten Zwiebeln, Gemüseplatte der Saison,
hausgemachten Kartoffelecken, Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 36,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 36,00.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 35,50.
Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 31,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 31,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 30,50.
Das Fleisch wird über dem offenen Kaminfeuer im Gastraum zubereitet.

MENÜ 2

~

Vorspeise:

Bunter Salatteller mit
geräucherten Lachsstreifen und Orangen-Vinaigrette.

~ ~

Hauptgericht:



Phina-Putenfilet & Schweinelachs
über dem offenen Feuer zubereitet mit
Steinchampignons, gerösteten Zwiebeln, glasiertem Möhrengemüse,
Salzkartoffeln, Rosmarinkartoffeln und Sauce Hollandaise.

~ ~ ~

Dessert:

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis und Zimtsahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 27,80.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 27,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 27,00.

MENÜ 3

~

Vorspeise:

Hühnersuppe

~ ~

Hauptgericht:

Gemischter Rinder- und Schweinebraten
mit Gemüseplatte der Saison, hausgemachten Kartoffelecken,
Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Gemischtes Eis mit Sahnehaube

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 25,80.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 25,30.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 24,80.

MENÜ 4

~

Vorspeise:

Brokkolicremesuppe

~ ~

Hauptgericht:

„Rauchspanferkel“,
über dem offenen Feuer geräucherter Burgunderschinken vom Jungschwein
mit Gemüse der Saison, hausgemachten Kartoffelecken,
Salzkartoffeln und Bratensauce.

~ ~ ~

Dessert:

Schokoladencreme mit Vanillesauce & Sahnehaube.

~ ~

Rauchspanferkel wird auf Wunsch, direkt vom Feuer zubereitet und serviert.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 28,30.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 27,80.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 27,30.

MENÜ 5

~

Vorspeise:

Helgoländer Krabbensuppe
mit frischen Krabben & einer Dillsahnehaube

~ ~

Hauptgericht:

Forellen- und Limandesfilets in Butter gebraten
auf Gemüsebett mit Mandelplättchen, Petersilienkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Zitronenbuttersauce und Sauce Hollandaise.

~ ~ ~

Dessert:

Zitronencreme mit frischen Früchten
& Sahnehaube.

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 31,80.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 31,30.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 30,80.

MENÜ 6 (von Oktober bis März / April)

~

Vorspeise:

Bremer Wildsuppe
mit einer Cassissahnehaube

&

Bunter Salatteller mit Nüssen und einer Preiselbeervinaigrette

~ ~

Hauptgericht:

Wildbretbraten vom Schwein und Hirsch mit
Apfelrotkohl, Mandelbrokkoli, Waldpilzen, Knödeln, Wildsauce,
gefüllter Birnenhälfte und Preiselbeergelee.

~ ~ ~

Dessert:

Haselnußeis mit heißem
hausgemachten Pflaumenkompott, Nüssen garniert
& Zimtsahnehaube

~ ~

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 35,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 35,00.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 34,50.

Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 30,50.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 30,00.
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 29,50.

Innerhalb der Menüvorschläge kann zwischen der Vorspeise und dem Dessert gewählt werden.

Beim Wechsel zu Hochzeitssuppe und Krabbensuppe berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 € pro Person.

BRUNCH

~

Kalte Speisen:

Diverse Marmeladen und Konfitüren,
verschiedene Brot- und Brötchenauswahl, verschiedene Cerealien, frisches Obst,
Tomaten-Mozzarella Salat mit Balsamicodressing, verschiedene Rohkostsalate,
Käse- & Wurstplatte verschiedener Art, Fischplatte mit geräucherten Forellenfilets,
geräuchertem Lachs und Matjesröllchen mit Sahnemeerrettich gefüllt

~ ~

Warme Speisen:

Hühnersuppe,
Rühreier mit gebratenem Speck,
„Rauchspanferkel“ geräucherter und gepökelter Burgunderschinken vom Jungschwein
und Schweinelachs über dem offenen Feuer zubereitet und serviert,
Gemüseauflauf mit Brokkoli, Möhren & Blumenkohl in einer Kräutersahnesauce,
Kartoffelauflauf mit Huhn, Blumenkohl und Käse überbacken,
Rosmarinkartoffeln, Pommes frites & Bratensauce

~ ~ ~

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce, Fruchtquarkspeise,
Zitronencreme und Schokoladenpudding

~ ~

Getränke:

Kaffee, Tee, Orangen- Multivitamin- und Apfelsaft.

~

Der Brunchpreis ab einer Gruppe von 15 Personen beträgt pro Person € 25,50
und für Kinder vom 4. bis zum 12. Lebensjahr, pro Jahr € 2,20.

Zum Empfang empfehle ich Ihnen:

- Hausmarke Sekt Momentum, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.: € 18,50
- **Bio** Orangensaft, 0,2 l Glas: € 2,90
- **Bio** Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: € 2,20

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.

Nachmittags für Gruppen ab 10 Personen:

Kaffee & Kuchen

Kaffee- und Teegedeck pro Person: € 7,70

Das Gedeck beinhaltet Kaffee und Tee „Menge satt“ inklusive einem Stück Kuchen mit Sahne oder Torte nach Wahl.

Jedes weitere Stück Kuchen mit Sahne oder Torte beträgt € 3,80.

Zusätzlich können Ihre Gäste gerne nach Wunsch aus unserer großen Eiskarte wählen.

Alle Preise sind inklusive 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.