



## Menüvorschläge ab Januar 2024

### MENÜ 1



#### Vorspeise:

Hochzeitsuppe 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 € 46,50.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 46,00.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 45,50.  
Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 40,50.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 40,00.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 35,50.

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 € 37,50.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 37,00.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 36,50.

## MENÜ 3

~

### Vorspeise:

Hühnersuppe „as bi Mudder“

~ ~

### 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 € 37,50.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 37,00.  
Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 36,50.

## MENÜ 4

~

### Vorspeise:

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido  
mit Sonnenblumenkernen & einer Sherry-Sahnesauce

~ ~

### 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 € 37,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 37,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 36,50.

## 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 € 43,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 43,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 42,50.

## MENÜ 6 (von Oktober bis Ende März)

~

### 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 € 53,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 52,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 52,00.

Ohne Suppe oder Salat:

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 10 Personen beträgt pro Person € 45,50.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 20 Personen beträgt pro Person € 45,00.

Der Gedeckpreis ab einer Gruppe von 30 Personen beträgt pro Person € 44,50.

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

Beim Wechsel zur Hochzeitssuppe, Krabbensuppe und Wildsuppe berechnen wir einen Aufpreis von 2,90 € pro Person.

Zum Empfang empfehle ich Ihnen:

- |  |         |
|--|---------|
| - Sekt Hausmarke, halbtrocken oder trocken, 0,75 l Fl.:  | € 23,50 |
| - <b>Bio</b> Orangensaft, 0,2 l Glas:                    | € 3,90  |
| - <b>Bio</b> Rosenblütenschorle alkoholfrei, 0,2 l Glas: | € 3,00  |

Nachmittags für Gruppen ab 10 Personen:

### Kaffee & Kuchen

Kaffeegedeck pro Person: € 9,80 Teegedeck pro Person: € 10,70

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

Jedes weitere Stück Kuchen mit Sahne oder Torte beträgt € 5,30.

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

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen 19 % Mehrwertsteuer und Bedienung.