

Besonderer Tip des Hauses: „FLYING BUFFET“

Während Ihres Empfang reicht unser Service-Personal Ihren Gästen leckere Kleinigkeiten, die direkt (ohne Besteck) verzehrt werden können.

Serviert wird ein bunter Mix aus: Garnelen auf Aioli, Lachsrouladen, Rindercarpaccio

Hähnchenbrustspießen mit Erdnussauce, Antipasti und Tomaten mit Mozzarella

pro Person werden 4 Speisen gefertigt € 13,50

Vorspeisen

- 1) Bunte Blattsalate (*Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat*)
 - a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette € 5,20
 - b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse € 6,50
 - c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette € 9,90
- 2) Melonenkugelchen
mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken € 6,50
- 3) Geräuchertes Forellenfilet
mit Preiselbeersahne, Toast und Butter € 7,20
- 4) Gebratene Garnelen
auf Tomaten-Rucolasalat, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing € 7,90
- 5) Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich € 8,90
- 6) Krabbencocktail Vinaigrette € 9,90
- 7) Antipasti:
Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven
und gefüllte Peperoni, dazu Baguette € 8,90
- 8) Vorspeisentrilogie:
Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio
Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung € 9,90
- 9) Norddeutsche Tapas-Variation
Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes € 10,90
- 10) Rindercarpaccio
mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern € 10,90
- 11) Gebratenen Gambas
auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan
Kürbiskernöl und weißem Balsamico € 10,90

Suppen

- | | | | |
|--------------------------------------|--|---|------|
| 1) | Klare Hühnerkraftbrühe (<i>Hochzeitssuppe</i>) mit Einlage (wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 4,90 |
| 2) | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage (wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 5,30 |
| 3) | Minestrone (Italienische Gemüsesuppe) (vegetarisch) | € | 5,40 |
| 4) | Champignoncremesuppe mit Sahnehaube | € | 5,70 |
| 5) | Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube (vegetarisch), (ohne Sahne vegan) | € | 5,70 |
| 6) | Gazpacho (kalte, spanische Gemüsesuppe) (vegan) | € | 5,70 |
| 7) | Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch) | € | 5,70 |
| 8) | Lachscremesuppe mit Sahnehaube | € | 6,50 |
| 9) | Kokos-Currycremesuppe mit frischer Ananas und Streifen von gebratener Hähnchenbrust | € | 6,90 |
| 10) | Feine, pürierte Erbsensuppe mit einem Garnelenspieß und Creme fraîche | € | 7,50 |
| <u>Mitte April bis Ende Juni</u> | | | |
| 11) | Frische Spargelcremesuppe mit Sahnehaube | € | 5,70 |
| <u>Mitte Oktober bis Weihnachten</u> | | | |
| 12) | Kürbiscresmesuppe mit einem Garnelenspieß und Kürbiskernöl | € | 7,20 |

FISCH

Zwischengerichte und Hauptgerichte - Tellerservice

Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.

Zwischengericht: Das Zwischengericht wird nach der Vorspeise/Suppe und vor dem Hauptgericht serviert.

Zu allen Fisch-Hauptgerichten servieren wir zusätzlich eine Gemüsesorte nach Wahl.

| | | <u>Zwischengericht</u> | |
|----|---|------------------------|----------------|
| | <u>Hauptgericht</u> | | |
| 1) | Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis | € 12,50 | € 18,90 |
| 2) | Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi | € 12,50 | € 18,90 |
| 3) | Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln | € 11,50 | € 17,50 |
| 4) | Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce | € 13,90 | € 21,50 |

HAUPTGERICHTE - Tellerservice

Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.

- | | | | |
|----|---|---|------------|
| 1) | Putensteak mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen Currysauce und Reis | € | 15,90 |
| 2) | Zwei Schweinemedallions im Speckmantel mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce und hausgemachten Kartoffelrösti | € | 18,50 |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon mit Karottengemüse, Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelspalten | € | 20,90 |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin | € | 21,90 |
| 6) | Lammrücken mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln und Estragonsauce | € | 22,80 |
| 7) | Rinderfilet mit mediterranem Gemüse Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise | € | 28,90 |
| 8) | Rehrücken mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren dazu Rotkohl und Kroketten | | Tagespreis |

HAUPTGERICHTE – Plattenservice

Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches auf Platten bzw. in Schalen serviert und nachgereicht.

Zu allen Gerichten servieren wir eine Gemüseplatte, Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und zwei Saucen
(Bratensauce und Cognac-Pfefferrahmsauce).

Sie können wählen zwischen einer „*SAISONALEN GEMÜSEPLATTE*“ (4-5 Sorten, je nach Saison) und einer „*MEDITERRANEN GEMÜSEPLATTE*“
(Auberginen, Zucchini, Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Champignons).

Des Weiteren haben Sie die Wahl zwischen einem „*gemischten Salat*“ oder einem „*Sahnesalat*“ (Eisbergsalat mit Sahnesauce und Mandarinen).

- | | | |
|-----|---|--|
| 8) | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl) von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Hähnchenbrust (mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,50 pro Person) | € 21,90 € (24,40) |
| 9) | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen dazu Kroketten und Sauce Hollandaise (ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € 22,50 |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks | € 27,50 |
| 11) | Schweinemedillons mit Ragout fin überbacken Rinderfilet und Entenbrust | € 28,50 |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm | € 29,50 |
| 13) | Entenbraten oder Gänsebraten dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat) | Entenbraten € 26,90 Gänsebraten € 36,90 |
| 14) | Wildplatte: Hirsch, Wildschwein und Rehkeule Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl | € 25,50 |
| 15) | Rehkeule und Rinderfilet Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl | € 29,90 |

Dessert

- | | |
|---|--------|
| 1) Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne | € 4,60 |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne (wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren) | € 4,90 |
| 3) Rote Grütze | |
| a) mit Vanillesauce und Sahne | € 4,90 |
| b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne | € 6,50 |
| 4) Mocca-Mousse | € 5,20 |
| 5) „Saure Sünde“ Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet | € 5,80 |
| 6) Tiramisuschnitte mit Beerenauswahl | € 5,80 |
| 7) Frischer Obstsalat mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne | € 6,20 |
| 8) Stracciatella-Mousse serviert mit Waldbeeren und Sahne | € 6,50 |
| 9) Zweierlei Mousse von schwarzer und weißer Schokolade an einem Saucenspiegel und Früchten | € 6,90 |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark | € 6,50 |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce | € 6,90 |
| 12) Hausgemachtes Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce | € 6,90 |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“ (mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 9,90 |