

## Besonderer Tipp 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 Erdnussssauce, Antipasti und Tomaten mit Mozzarella

pro Person werden 4 Speisen gefertigt    € 14,90

## Vorspeisen

- |     |  |   |       |
|-----|--|---|-------|
| 1)  | Bunte Blattsalate ( <i>Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat</i> )  |   |       |
| a)  | mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette  | € | 6,40  |
| b)  | mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse                                       | € | 7,80  |
| c)  | mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette   | € | 11,80 |
| 2)  | Melonenkügelchen<br>mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken                                  | € | 7,80  |
| 3)  | Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Preiselbeersahne, Toast und Butter   | € | 8,50  |
| 4)  | Geflügelcocktail mit Currysauce  | € | 8,50  |
| 5)  | Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs<br>Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich                                   | € | 11,80 |
| 6)  | Krabbencocktail Vinaigrette  | € | 12,50 |
| 7)  | Antipasti:<br>Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven<br>und gefüllte Peperoni, dazu Baguette    | € | 11,50 |
| 9)  | Vorspeisentriologie:<br>Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio<br>Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung | € | 12,50 |
| 10) | Norddeutsche Tapas-Variation<br>Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes   | € | 12,90 |
| 11) | Rindercarpaccio<br>mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern   | € | 13,90 |
| 12) | Gebratenen Gambas<br>auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan<br>Kürbiskernöl und weißem Balsamico             | € | 13,90 |

## Suppen

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 1)  | Klare Hühnerkraftbrühe ( <i>Hochzeitssuppe</i> ) mit Einlage<br>( <i>wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert</i> ) | € 5,80 |
| 2)  | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage<br>( <i>wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert</i> )                           | € 6,20 |
| 3)  | Minestrone<br>(Italienische Gemüsesuppe) (vegetarisch)  | € 6,40 |
| 4)  | Champignoncremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € 6,90 |
| 5)  | Tomatencremesuppe<br>mit Basilikum und Sahnehaube (vegetarisch), (ohne Sahne vegan)                                   | € 6,90 |
| 6)  | Gazpacho<br>(kalte, spanische Gemüsesuppe) (vegan)  | € 6,90 |
| 7)  | Grüne Pfeffercremesuppe<br>mit Sahnehaube (vegetarisch)   | € 6,90 |
| 8)  | Lachscremesuppe<br>mit Sahnehaube   | € 7,90 |
| 9)  | Kokos-Currycremesuppe<br>mit frischer Ananas<br>und Streifen von gebratener Hähnchenbrust                             | € 8,80 |
| 10) | Feine, pürierte Erbsensuppe<br>mit einem Garnelenspieß und Creme fraîche  | € 9,20 |
| 11) | <u>Mitte April bis Ende Juni</u><br>Frische Spargelcremesuppe<br>mit Sahnehaube                                       | € 6,90 |
| 12) | <u>Mitte Oktober bis Weihnachten</u><br>Kürbiscremesuppe<br>mit einem Garnelenspieß und Kürbiskernöl                  | € 8,90 |

## **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, Krebssauce und Reis
	€ 16,50 <b>€ 23,90</b>
2)	Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi
	€ 16,50 <b>€ 23,90</b>
3)	Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln
	€ 15,50 <b>€ 22,90</b>
4)	Gebratene Riesengarnelen auf Bandnuedeln in Knoblauch-Sahne-Sauce
	€ 18,50 <b>€ 27,50</b>

## HAUPTGERICHTE - Tellerservice

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

- |    |   |            |
|----|---|------------|
| 1) | Putensteak<br>mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen<br>Currysauce und Reis   | € 19,50    |
| 2) | Zwei Schweinemedaillons im Speckmantel<br>mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce<br>und hausgemachten Kartoffelrösti     | € 23,90    |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon<br>mit grünem Spargel, Sauce Hollandaise<br>und hausgemachten Kartoffelspalten    | € 29,50    |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust<br>mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen<br>und Kartoffelgratin                                     | € 29,90    |
| 6) | Lammrücken<br>mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen<br>Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln<br>und Estragonsauce | € 32,80    |
| 7) | Rinderfilet<br>mit mediterranem Gemüse<br>Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise   | € 42,50    |
| 8) | Rehrücken<br>mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren<br>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).

**Sollten Sie Gäste haben, die vegetarische/vegane Alternativen wünschen  
und/oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an!**

\*\*\*\*\*

- |  |   |       |
|--|---|-------|
| 8a) Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)<br>von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Hähnchenbrust   | € | 27,90 |
| 8b) <i>Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust</i>  | € | 30,80 |
| 9) Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis<br>mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen<br>dazu Kroketten und Sauce Hollandaise<br>(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € | 28,60 |
| 10) Medaillons von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust  | € | 36,50 |
| 11) Schweinemedaillons mit Ragout fin überbacken<br>Rinderfilet und Entenbrust   | € | 38,90 |
| 12) Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm   | € | 39,90 |
| 13) Entenbraten<br>dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren<br>Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat)  | € | 33,90 |
| 14) Wildplatte von Hirsch und Wildschwein, dazu Rinderrouladen<br>Williams-Christbirne, Preiselbeeren und Rotkohl  | € | 36,50 |
| 15) Land & Meer:<br>Schweinemedaillons, Hähnchenbrust und gebratene Lachsschnitte<br>(Zusätzlich erhalten Sie eine Kräutersauce zum Fisch)   | € | 34,50 |

## Dessert

- |   |                  |
|---|------------------|
| 1) Vanilleeis<br>mit heißer Schokoladensauce und Sahne  | € 5,60           |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne<br>(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren)        | € 5,90           |
| 3) Rote Grütze<br>a) mit Vanillesauce und Sahne<br>b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne                            | € 5,90<br>€ 7,40 |
| 4) Mocca-Mousse   | € 6,50           |
| 5) „Saure Sünde“<br>Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet  | € 7,20           |
| 6) Tiramisuschnitte<br>mit Beerenauswahl  | € 7,40           |
| 7) Frischer Obstsalat<br>mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne  | € 7,50           |
| 8) Stracciatella-Mousse<br>serviert mit Waldbeeren und Sahne  | € 7,50           |
| 9) Zweierlei Mousse<br>von schwarzer und weißer Schokolade<br>an einem Saucenspiegel und Früchten                       | € 7,90           |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark   | € 7,90           |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce  | € 8,40           |
| 12) Hausgemachtes Pfefferminzparfait<br>mit Schokoladenesauce   | € 8,40           |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“<br>(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis<br>und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 12,50          |

## **Menüvorschläge (Hauptgang mit Plattenservice bei Menu 1-4)**

### **Menüvorschlag 1      € 39,60** **(mit Rinderrouladen € 42,50)**

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage  
\*\*\*

Gemischter Braten von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust → € 39,60  
oder

Rinderrouladen, Schweinebraten und Hähnchenbrust → € 42,50  
(*mit Rinderrouladen statt Rinderbraten*)

saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Krokettens und Saucen  
\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

---

### **Menüvorschlag 2      € 50,90**

Grüne Pfeffercremesuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*

Medaillons von Rind und Schwein, dazu Hähnchenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Krokettens und Saucen  
\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

### **Menüvorschlag 3      € 56,00**

Feine, pürierte Erbsensuppe  
mit einem Garnelenspieß und Creme fraiche  
\*\*\*

Schweinemedaillons mit Ragout fin überbacken, Rinderfilet und Entenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, Sahnesalat, Salzkartoffeln, Krokettens und Saucen  
\*\*\*

Zweierlei Mousse von schwarzer und weißer Schokolade  
an einem Saucenspiegel und Früchten

---

### **Menüvorschlag 4      € 61,80**

Melonenkügelchen mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken  
\*\*\*

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube  
\*\*\*

Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  
mediterrane Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Krokettens und Saucen  
\*\*\*

„Saure Sünde“: Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet

---

### **Menüvorschlag 5      € 57,30**

Geflügelcocktail mit Currysauce  
\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube  
\*\*\*

Schweinemedaillons, Hähnchenbrust und gebratene Lachsschnitte  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Krokettens und Saucen  
\*\*\*

Tiramisuschnitte mit Beerenauswahl

**Menüvorschlag 6      € 52,20**

Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne, Toast und Butter  
\*\*\*

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitssuppe) mit Einlage  
\*\*\*

Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon mit grünem Spargel  
Sauce Hollandaise und hausgemachten Kartoffelpalten  
\*\*\*

Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce

---

**Menüvorschlag 7      € 49,60**

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs  
Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich  
\*\*\*

Minestrone  
\*\*\*

Zwei Schweinemedaillons im Speckmantel  
mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce und hausgemachten Dauphinkartoffeln  
\*\*\*

Stracciatella-Mousse  
serviert mit Waldbeeren und Sahne

---

**Menüvorschlag 8      € 70,80**

Bunte Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen  
Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse  
\*\*\*

Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage  
\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebssauce und Reis  
\*\*\*

Cassis-Sorbet (*ohne Berechnung*)  
\*\*\*

Lammrücken  
mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen, Champignons und Zwiebeln,  
Herzoginkartoffeln und Estragonsauce  
\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

**Menüvorschlag 9      € 84,80 (Sonderpreis)**

Bunte Blattsalate mit warmer Entenbrust und Himbeervinaigrette  
\*\*\*

Kokos-Currycremesuppe mit frischer Ananas  
und Streifen von gebratener Hähnchenbrust  
\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce und Kartoffelgnocchi  
\*\*\*

Champagner-Zitronen-Sorbet (*ohne Berechnung*)  
\*\*\*

Rinderfilet mit mediterranem Gemüse  
Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise  
\*\*\*

Dessertvariation „Hotel Robben“