

## 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 Erdnusssauce, 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)  | Melonenkugelchen<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)  | Vorspeisentrilogie:<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>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 5,80 |
| 2)                                       | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage<br>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert)                           | € | 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 |
| <br><u>Mitte April bis Ende Juni</u>     |  |   |      |
| 11)                                      | Frische Spargelcremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € | 6,90 |
| <br><u>Mitte Oktober bis Weihnachten</u> |  |   |      |
| 12)                                      | Kürbiscresmesuppe<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.**

	<b><u>Hauptgericht</u></b>	<b><u>Zwischengericht</u></b>	
1)	Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce 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 Bandnudeln 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 Schweinemedallions 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) | Schweinemedallions 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>Schweinemedallions, 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><i>(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren)</i>         | € 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 Schokoladensauce  | € 8,40           |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“<br><i>(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis<br/>und Panna Cotta, mit Früchten garniert)</i> | € 12,50          |

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

### Menüvorschlag 1 € 39,60

#### (mit Rinderrouladen € 42,50)

Klare Hühnerkraftbrühe (Hochzeitsuppe) 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, Kroketten 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, Kroketten und Saucen

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

---

### Menüvorschlag 3 € 56,00

Feine, pürierte Erbsensuppe  
mit einem Garnelenspieß und Creme fraiche

\*\*\*

Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken, Rinderfilet und Entenbrust  
saisonale Gemüseauswahl, Sahnesalat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

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

---

### Menüvorschlag 4 € 61,80

Melonenkugeln mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken

\*\*\*

Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

\*\*\*

Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  
mediterrane Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten und Saucen

\*\*\*

„Saure Sünde“: Limettenmousse trifft auf Zitronensorbet

---

### Menüvorschlag 5 € 57,30

Geflügelcocktail mit Currysauce

\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikum und Sahnehaube

\*\*\*

Schweinemedallions, Hähnchenbrust und gebratene Lachsschnitte  
saisonale Gemüseauswahl, gemischter Salat, Salzkartoffeln, Kroketten 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 Kartoffelspalten

\*\*\*

Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce

---

**Menüvorschlag 7 € 49,60**

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs

Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich

\*\*\*

Minestrone

\*\*\*

Zwei Schweinemedallions 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, Krebsauce 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“