

Menü - Vorschläge

*Bitte wählen Sie unter den verschiedenen Gängen aus
und stellen ihr eigenes Menü zusammen:*

Vorspeisen

<i>Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahnemeerrettich Blattsalatbuket und Weißbrot</i>	<i>8,50</i>
<i>Gratinierter Ziegenkäse an Blattsalat in Balsamico mit kandierten Walnüssen</i>	<i>6,50</i>

Suppen

<i>Niedersächsische Hochzeitssuppe</i>	<i>6,00</i>
<i>Kürbisrahmsuppe (saisonal)</i>	<i>5,50</i>
<i>Brokkolirahmsuppe mit Mandelsahne</i>	<i>6,00</i>

Hauptgerichte

Wählen Sie aus max. 2 Fleischgerichten, 2 Beilagen und 2 Sättigungsbeilagen
(es ergibt sich dabei eine Mischkalkulation der beiden Fleischpreise)

Rind

Rinderrouladen	17,50
Rinderbraten in Rotweinsauce	15,50
Rindersteaks vom Roastbeef mit gebratenen Zwiebeln und Champignons	22,50

Schwein

Schweinebraten in Pilzrahmsauce	15,00
Schweine-Krustenbraten in Kümmeljus	15,50
Schweinefilet in Kräuterrahmsauce	20,50

Geflügel

Putenschnitzel in Eihülle gebraten, Kräuterrahmsauce	16,50
Geschnetztes von der Hähnchenbrust in Pilzrahmsauce	16,50
Entenbrust in Johannisbeersauce	23,00

Wild

Wildschweinbraten in Pilz-Pfefferrahmsauce	23,50
Hirschkalbsbraten in Johannisbeersauce	24,50
Hirschrücken (rosa gebraten) in Pilzrahmsauce	28,50
Rehkeule in Apfel-Rotweinsauce	27,50

Vegetarisch

Pfannengemüse	13,00
Paprika, Zucchini, Zwiebeln und Auberginen mit Käse überbacken	
Gemüseschnitzel mit Kräutersauce	14,00

Beilagen

Buntem Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Kohlrabi leicht angebraten)
Grünen Bohnen im Speckmantel, Brokkoli
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Spitzkohl

Blattsalate in Orangen-Joghurtdressing
Gemischter Salat mit Balsamicodressing

Sättigungsbeilagen

Salzkartoffeln, Kroketten, Kartoffelgratin
Spätzle, Bratkartoffeln

Desserts

<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischte Eisplatte mit Früchten und Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>Creme Brulée</i>	<i>5,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen <u>oder</u> Schokoladensoße</i>	<i>6,00</i>
<i>Dessert-Auswahl (Creme Brulée, Schokoladenmus, Kugel Eis, frisches Obst)</i>	<i>7,00</i>

Zum Kaffee

<i>Halbe belegte Partybrötchen pro Stück belegt mit Räucherlachs, Schinken, Camembert und Schnittkäse</i>	<i>2,50</i>
<i>Geschirrpauschale pro Person (wenn Kuchen selbst mitgebracht oder geliefert wird)</i>	<i>2,00</i>