



Menü 1

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Rinderbraten, Kasslerbraten und
Putensteaks mit geschmorten Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

24,50€ pro Person

Menü 2

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

gebratene Barbarie Entenbrust und Schweinefilet
im Ganzen gebraten dazu erlesene Pilze,
Bratensauce und Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison, Apfelrotkohl
mit Salzkartoffeln und Kroketten

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

28,00€ pro Person



Menü 3

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Putensteaks mit erlesenen Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

Rote Waldgrütze mit Vanillesoße

25,00€ pro Person

Menü 4

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
(In Tasse Serviert)

Schweinefilet im Ganzen gebraten,
gebratene Entenbrust
und Putensteaks,
mit geschmorten Wiesenpilzen,
Entensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte und Rotkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

28,00€ pro Person



Menü 5

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Rinderrouladen, Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Putensteaks mit geschmorten Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Apfelrotkohl, Gemüseplatte der Saison,
Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

28,00€ pro Person

Menü 6

Champignoncremesuppe
mit Sahnehäubchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
und Rumpsteaks
mit erlesenen Pilzen,
Bratensauce und Sauce Bearnaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Krokette

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

32,50€ pro Person



Menü 7

Champignonsuppe
mit Sahnehäubchen

Wildplatte

Rehrücken im Ganzen gebraten,
Gänsebrust und Gänsekeulen dazu geschmorte Waldpilze,
Sauce Hollandaise und Wacholderbeersauce,
mit gefüllten Preiselbeerbirnen, Rotkohl und Gemüseplatte,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

39,50€ pro Person

Menü 8

(Nur zur Pfifferlingszeit)

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehäubchen
und Croutons

Schweinfilet Medaillons und Rumpsteaks mit sautierten
Speck-Pfifferlingen, Grilltomaten, Bratensoße,
Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln, Rösti
und erlesene Gemüseplatte

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

32,00€ pro Person



Entenessen ab 10 Personen

Ente frisch aus dem Ofen
an einer Entensoße
mit Rosenkohl
und Brokkoli
dazu Kartoffelklöße,
Salzkartoffeln
und gefüllte Bratäpfel

Preis pro Person **21,50€**



Grillen im Sommergarten ab 20 Personen

Alle Speisen werden frisch zubereitet
und es wird vor ihren Augen gegrillt

Bauchfleisch vom Schwein,
Marinierte Schweinenackensteaks
Thüringer Bratwurst
Putensteak Natur
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme
Deftige Bratkartoffeln, ganze Champignons
Marinierter Zucchini - Paprika Salat
Bremer Kartoffelsalat, Nudelsalat
Baguette und Kräuterbutter
Curryketchup, Tzatziki und Senf

Preis pro Person **20,50€**

Gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Rumpsteak oder Gambas
pro Person **2,50€**



Heringsessen ab 15 Personen

Heringsfilets in Sahnesauce
Heringsfilets in Kräutersauce
Heringsfilets in Senfsoße,
Brathering, Rollmops
Matjesfilets mit Zwiebelringen,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln
und Specksoße

17,50€ pro Person



Spanferkelessen ab 20 Personen

(gleiches gilt für Krustenbraten und Spießbraten)
Spanferkelbraten wird am Tisch aufgeschnitten mit
gratinierten Sahnekartoffeln, Bratkartoffeln
Weißkrautsalat und Bohnensalat
deftigem Sauerkraut an Bratensoße und einer
Currysensauce, Zwiebelbrot und Kräuterbutter

17,00€ pro Person

Gepökelte Rinderbrust ab 10 Personen

Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Rote Beete

15,90€ pro Person



Kohl und Pinkel Essen ab 10 Personen Satt

Hühnersuppe vorweg
Bremer Grünkohl, Salzkartoffeln,
Kassler,
feinste Schlachterpinkel, Kochwurst
und Bauchspeck

Spare Ribs Essen ab 10 Personen

Marinierte Spare Ribs
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bratensauce
und Bohnensalat

pro Person **15,50€**



Frühstückangebot ab 15 Personen

Jacobs Krönung und Tee
Orangensaft aus der Karaffe
verschiedene Mehrkornbrötchen
Roggenbrötchen, Schwarzbrot
Deutsche Butter und Margarine
Rauchmettwurst
Räucherschinken
frischer Hackepeter mit Zwiebelwürfel
Käsevariationen
Räucherlachs an einer Honigsenfsauce
Honig und Erdbeermarmelade
Kräuterrührei mit gebratenem Speck
auf Wunsch auch gerne gekochtes Ei
und Spiegelei

Preis pro Person **15,50€**

Gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Räucheraal oder Nordseekrabben

pro Person **2,00€**