

Zum grünen Jäger



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

22,90€ 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

26,90€ 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

24,90€ 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

27,50€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 Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

27,40€pro Person

Menü 6

Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel und Roastbeef
mit erlesenen Pilzen, Bratensauce und Sauce Bearnaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

28,50€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

32,00€ 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

29,00€ pro Person

Schlemmerbuffet ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen
Forelle, Matjes, Stremellachs
und Räucherlachs mit Honig-Senfsauce,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken Partyfrikadellen
Eier ausgarniert mit Remouladensauce
Bauernsalat, Gurkensalat, Krautsalat und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bratkartoffeln
gebratene Entenbrust gebratene Putensteaks
mit Sauce Hollandaise, gratinierte Sahnekartoffeln
Kroketten, geschmorte Champignons
und erlesene Gemüseplatte

Dessert

Mousse au Chocolate
Vanille und Erdbeereis
mit heißen Kirschen
Himbeerbaiser
Schlagsahne
Käseplatte

Preis pro Person **28,00 €**

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00 €
Nordseekrabben pro Person	1,50 €
Räucheraal pro Person	1,50 €

Rustikales Büffet
Büffetvorschlag ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot, Partybrötchen
Räucherlachs mit einer Honigsensauce,
Forellenfilets und Matjesfilets,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken,
Partyfrikadellen
Eier ausgarniert mit Remouladensauce,
Bauernsalat, Krautsalat, Gurkensalat
und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bartkartoffeln
Hähnchenschenkel
gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise
gratinierte Sahnekartoffeln, Krokette
geschmorte Champignons, erlesene Gemüseplatte

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanille und Erdbeereis mit heißen Kirschen
Schlagsahne
Käseplatte

24,50€ pro Person

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00 €
Nordseekrabben pro Person	1,50 €
Räucheraal pro Person	1,50 €

Kohl und Pinkel Essen ab 10 Personen Satt

Hühnersuppe vorweg
Bremer Grünkohl, Salzkartoffeln,
Kassler,
feinste Schlachterpinkel, Kochwurst
und Bauchspeck
19,20 € pro Person
17,90 € ohne Suppe

Spare Ribs Essen ab 10 Personen

Marinierte Spare Ribs
mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bratensauce
und Weißkrautsalat

pro Person 12,99€

Haxen Essen ab 10 Personen

Haxen frisch aus dem Ofen mit
Sauerkraut, Bratensoße, Senf
Salzkartoffeln und Kartoffelknödel

pro Person 12,50€

Bayrische Platte ab 15 Personen

Festtagssüppchen vorweg
(mit Mettbällchen, Maultaschen, Pfannkuchen streifen)

Halbierte Haxen, Leberkäse, Nürnberger
Rostbratwürste, Bratensoße, Senf,
Brezel, Sauerkraut,
Kartoffelknödel und Kartoffelpüree

pro Person 18,50€

Gänseessen
(1 Gans für 4 Personen)

Knusprig gebratene Gans an einer Gänserahmsoupe
mit Rosenkohlröschen und hausgemachten Apfelrotkohl
dazu Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und gefüllte Bratäpfel

18,90€pro Person

Entenessen ab 10 Personen

Ente frisch aus dem Ofen an einer Orangensauce mit Kohlvariationen
dazu Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
und gefüllte Bratäpfel

18,00€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

15,50€pro Person

Gepökelte Rinderbrust ab 10 Personen

Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Salzkartoffeln und Rote Beete

14,50€pro Person

Heringsessen ab 15 Personen

Heringsfilets in Apfelmeerrettich
Heringsfilets in Sahne, Heringsfilets in Dillrahm
Heringsfilets in Senfsoße, Brathering, Rollmops
Matjesfilets mit Zwiebelringen, Aalrauchmatjes, Bratkartoffeln
Pellkartoffeln und Specksoße

14,50€ pro Person

Gambas Essen ab 10 Personen

Für jede Person 500g Gambas dazu Salat,
Ofen frisches Ciabatta Brot
Aioli und Cocktailsauce

18,50€ pro Person

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 16,00€

Gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Rumpsteak oder Gambas
pro Person 2,00€

**Frühstückangebot
ab 15 Personen**

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

Preis pro Person **14,00€**

gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Räucheraal oder Nordseekrabben pro Person 1,50€

Änderungen vorbehalten