



## 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

23,50€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

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 Rumpsteaks  
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



## Rustikales Büffet Büffetvorschlag ab 25 Personen

### Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot, Partybrötchen  
Räucherlachs mit einer Honigsenfauce,  
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  
Kroketten  
geschmorte Champignons  
erlesene Gemüseplatte

### Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce  
Vanilleeis  
mit heißen Kirschen  
Schlagsahne  
Käseplatte

24,50 €pro Person

### Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00€
Nordseekrabben pro Person	2,00€
Räucheraal pro Person	2,00€



## Schlemmerbüffet 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  
Vanilleeis  
mit heißen Kirschen  
Himbeerbaiser  
Schlagsahne  
Käseplatte

Preis pro Person 28,00 €

### Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00€
Nordseekrabben pro Person	2,00€
Räucheraal pro Person	2,00€



### 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

15,90€pro Person

### Gepökelte Rinderbrust ab 10 Personen

Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsauce  
Salzkartoffeln und Rote Beete

14,50€pro Person

