

Der Menübaukasten

Kalte Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 5,50
mit Apfelstreifen und Himbeer – Dressing

Gebratene Garnelen 9,50
mit Blattsalat und Himbeer – Vinaigrette, Knoblauchbrot

Warme Vorspeise

Gemüsespaghettini 10,50
Mit gratiniertem Ziegenkäse

Suppen

Tasse Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,00

Tasse Kraftbrühe mit kleinen Grießbällchen 5,50

Tasse Kürbiscremesuppe 5,50

Tasse Karotten – Ingwersuppe 5,50

Tasse Rinderkraftbrühe 5,50
mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgerichte mit einer Fleischvariation**Portion****„satt“****Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule** 26,40 32,00*Holunder-Wildsauce, Preiselbeer - Birnenkompott, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speckstibbe, Kroketten und Heidekartoffel***Zarte Entenbrust** 26,80 34,60*mit fein abgeschmeckter Orangensauce, Rahmwirsing hausgemachten Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Kroketten***Gebratene Maispouladenbrust** 23,00 28,40*mit Blattspinat, Geflügelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln***Rinderroulade** 20,60 25,40*mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck, Heidekartoffeln und Kroketten***Knusprige Gänsebrust** Preis auf Anfrage*in einer pikanten Sauce mit Rosinen und Mandeln, gefüllter Bratapfel oder Apfeltartar, Rosenkohl, Rotkohl, Butterkartoffeln und Kartoffelklöße***Hirschkeulenbraten** 22,80 28,40*in einer Pilz - Wildrahmsauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speck und Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (evtl. auch kleine Kartoffelklöße)***Rehrücken, rosa gebraten** Preis auf Anfrage*Mit einer feinen Wacholdersauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, karamellisierte Möhren, grünen Bohnen mit krossem Speck, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis*

Hauptgerichte mit zwei Fleischvariationen	Portion	„satt“
Panierte Kalbsschnitzel und Maispouladenbrust <i>Rahmsauce, geschmorte Pilze (je nach Saison), frische Buttermöhren und Apfellauchgemüse, verschiedene Blattsalate mit Orangen-Dressing, Kartoffelröstis und Rosmarin-Kartoffeln</i>	32,00	37,80
Hähnchenschnitzel, Schweinefilet-Medaillons <i>in einer Kürbiskern – Panade, Sauce Bernaise, Rahmsauce, Gemüse der Saison, Möhren mit Zitronenpfeffer, Kartoffelröstis und gebratene Rosmarinkartoffel</i>	25,00	30,00
Rinderschmor- und Schweinebraten mit bunter Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und Gurkensalat oder Krautsalat	24,00	29,00
Entenbrust und Wildschweinbraten mit Orangensauce und Wildsauce mit Pilzen, bunter Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße Salzkartoffeln oder Kroketten	25,60	32,40

Vegetarische Hauptgerichte

Gnocchi 19,00

*Champignons, Pesto und verschiedene Blattsalate
mit einer Himbeer-Vinaigrette*

Risotto 18,90

mit Brokkoli und Pilzen, Blattsalat Himbeer – Vinaigrette

Bandnudeln 19,00

*mit einer Gorgonzola Sauce, Kirschtomaten, Ruccola
und einem Mix als Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing*

Sesampfannkuchen 18,80

*mit Kaiserschoten, Paprika, Champignons und Sojasprossen
gefüllt (Asia – Style), Blattsalat mit Himbeer – Dressing*

*Die vegetarischen Gerichte können Sie für einzelne Gäste Ihrer Feier neben dem
gewählten Menü als Hauptgang bestellen!*

Dessert

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern <i>dazu eine Kugel Pistazieneis und Aprikosenkompott</i>	8,50
Dessert Variation <i>Panna Cotta, Himbeerragout, Mousse von der dunklen Schokolade, Vanille-Mascarpone und Pistazieneis</i>	10,50
Eisvariation <i>Erdbeer-, Vanille-, Schokoladeneis mit Sahnehaube</i>	7,50
Schokoladenmousse <i>aus weisser und dunkler Schokolade mit frischen Beeren</i>	8,50
Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne</i>	7,50
Tiramisu <i>mit Melonensalat</i>	8,50
Vanilleeis <i>mit warmen Rotwein – Pflaumen und Sahne</i>	7,50
Vanilleeis <i>mit „Roter Grütze“ und Sahne</i>	7,50

Kaffeetafel

Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit am Nachmittag mit Ihren Gästen gemütlich bei Kaffee und Kuchen den Tag ausklingen zu lassen.

Variante 1

Kuchen bringen Sie mit

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 5,50

Variante 2

Gebackener Obstkuchen und Blechkuchen

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 9,50

Variante 3

Tortenbuffet nach Abspache

Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen

Gedeckpreis pro Person 14,50

Kaffeespezialitäten sind nicht enthalten und werden separat berechnet. Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Veranstaltung mit Mittagessen und Kaffeetafel bis max. 17.00 Uhr zur Verfügung stehen.