



## Menüvorschläge

### Häppchen (pro Stück)

Roastbeef mit Remouladensoße auf knusprigem Baguette	2,90 €
Hackbällchen mit Saisondipp	2,60 €
Bruschetta (vegetarisch)	2,00 €
Kräuterquark auf Pumpernickel (vegetarisch)	1,90 €
Lachs mit Sahnemeerrettich auf knusprigem Baguette	2,50 €
Quiche mit Speck und Zwiebeln	2,40 €
gemischte Canapes (Schnittkäse, Salami, Schinken)	2,10 €

### Mitternachtsimbiss (Preise pro Person/Portion)

Gulaschsuppe mit Baguette	4,60 €
Currywurst nach Art des Hauses mit Baguette	4,60 €
Mini Burger zum selber bauen	4,10 €
Hotdogs zum selber bauen	3,60 €
Käseplatte	4,30 €
Wurstplatte	4,30 €
Fischplatte	4,80 €

## Menüs ab 10 Personen:

### Regional 1:

Bunter Salat aus dem Saisonangebot

xxx

Kartoffelsuppe mit Croutons

xxx

Schweinelende mit Spätzle, Saisongemüse und Champignonsoße  
oder

Zanderfilet mit Kartoffel-Sellerie Püree und Rahmwirsing (je nach  
Saison)

xxx

Armer Ritter mit Vanille Eis

25,00 €

ohne Vorspeise 21,50 €

ohne Suppe 23,00 €

### Regional 2:

Blattsalat aus dem Saisonangebot

xxx

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich

xxx

Tafelspitz mit Kartoffeln, Bouillongemüse und Meerrettichsoße  
oder

Forellenfilet auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

xxx

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

25,50 €

ohne Vorspeise 22,50 €

ohne Suppe 23,50 €

### Frühlingsmenü 1:

Hausgebeizter Orangenlachs auf Balsamicolinsen

xxx

Weißer Tomatenschaumsuppe mit getrockneten Tomaten

xxx

Knusprig gebackener Seeteufel

Tomaten-Stangenselleriegemüse und cremiger Parmesanpolenta  
oder

Rosa gebratenes Lammkarree

mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

xxx

Kaffee-creme mit Mascarpone-schaum

36,00 €

ohne Vorspeise 31,00 €

ohne Suppe 33,00 €

### Frühlingsmenü 2:

Römersalatherzen

mit Parmesandressing

xxx

Lauchcremesuppe mit Speckchip

xxx

Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste

mit Tagliatelle und geschmolzenen Tomaten

oder

Gebratenes Filet vom Zander

mit Gnocchi und Balsamicozwiebeln

xxx

Fruchtsalat mit Quark-Vanille Haube

25,00 €

als 3-Gang ohne Vorspeise 22,00 €

als 3-Gang ohne Suppe 23,00 €

### Spargelmenü 1:

Roh mariniertes Spargelsalat mit Parmaschinken

xxx

Spargelcremesuppe mit Croutons

xxx

Kalbsschnitzel oder Maischolle

mit Stangenspargel, Kartoffel und Sauce Hollandaise

xxx

Rhabarber Tartelette mit Baiser Haube

39,00 €

ohne Vorspeise 35€

ohne Suppe 37€

### Spargelmenü 2:

Stangenspargel im Kochschinkenmantel und kleinem Salat

xxx

Bärlauchschaumsuppe mit Speckwürfel

xxx

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste

mit Stangenspargel, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

oder

Gebratene Dorade

mit Garnelenspieß, cremiger Polenta und Spargelragout

xxx

Erdbeersalat mit Zitronensorbet und Balsamico

36,00 €

ohne Vorspeise 32€

ohne Suppe 34€

### Sommermenü 1:

Avocado-Mango Salat mit Büffelmozzarella

xxx

Geeistes Gartengurkensüppchen mit Nordseekrabben

xxx

Zweierlei vom Kalb

mit Romanesco und Karottenpüree

oder

Gebratene Garnelen

mit Peperonata, Erbsenpüree und Safranschaum

xxx

Marinierte Erdbeeren mit grünem Pfeffer,

Balsamico und Vanilleeis

37,00 €

ohne Vorspeise 33,00 €

ohne Suppe 35,00 €

### Sommermenü 2:

Caesar Salat mit Cherrytomaten

xxx

Zucchinicremesuppe mit Croutons

xxx

Picatta von der Pute

mit Spaghetti und Tomatensoße

oder

Gebratener Zander

mit Butterreis, Karottengemüse und Weißweinschaum

xxx

Sorbetvariation mit frischen Beeren

26,50 €

ohne Vorspeise 23,00 €

ohne Suppe 24,00 €

### Wildmenü 1:

Wildschweinsalami mit Senfgurken und geröstetem Brot

xxx

Cappuccino von Waldpilzen

xxx

Hirschrückensteak (je nach Verfügbarkeit des Jägers)

mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Sellerie Püree und Preiselbeersöße  
oder

Rehrücken mit hausgemachten Haselnussspätzle, Pfeffersöße und Rotkraut

xxx

Schokoladenbrownie mit Apfelkompott

33,50 €

ohne Vorspeise 29€

ohne Suppe 31,50 €

### Wildmenü 2:

Feldsalat mit Speck und Ei

xxx

Rotkrautsuppe mit Wildpraline

xxx

Wildschweingulasch mit Kartoffelpüree und Wirsing

oder

Geschmortes von der Rehkeule mit Rotweinsöße, Rotkraut  
und Kartoffelklöße

xxx

Birne Helene

26,00 €

ohne Vorspeise 22,50€

ohne Suppe 23,50 €

### Wintermenü 1:

Rote Bete Salat mit Lachs

xxx

Karotten-Ingwer Suppe

xxx

Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
oder

Rinderbraten in Rotweinsoße mit Rahmwirsing und Serviettenknödel

xxx

Lebkuchen Panna Cotta mit Glühwein

27,00 €

ohne Vorspeise 24,00€

ohne Suppe 25,50€

### Wintermenü 2:

Feldsalat mit Speck und Ei

xxx

Geflügelkraftbrühe mit Putenklößchen

xxx

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Selleriepürree und Schmorgemüse  
oder

Lachsfilet mit Rahmspinat und Gersotto

xxx

Mousse au chocolat mit gepfefferten Kirschen

29,00€

ohne Vorspeise 26,00 €

ohne Suppe 26,50 €

## Büffet ab 25 Erwachsenen:

### Italienisch:

#### Mediterrane Salate und Antipasti

xxx

Tomatensuppe, Parmesancremesuppe oder Minestrone

xxx

Zander oder Dorade oder Wolfsbarsch  
mit süß-saurem Paprikagemüse und Gnocchi

xxx

Ossobuco (Kalbsbeinscheiben) geschmort in Tomatensoße mit  
Kartoffelstampf und Schmorgemüse

xxx

Brasato, Polenta, Balsamico Zwiebeln

xxx

Saltimbocca von der Schweinelende,  
Bandnudeln, Ratatouille

xxx

Picatta von der Pute

Tomatensoße, Erbsengemüse, Spaghetti

xxx

Hähnchenbrust unter der Kräuterkruste, Zucchini,  
Tagliatelle, Weißweinsauce

xxx

Gnocchipfanne mit getrockneten Tomaten (vegetarisch)

xxx

Balsamicolinsen mit geschmortem Chicorée (vegetarisch, auch als Beilage)

xxx

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeere

Mascarpone - Orangen Creme

Büffet inklusive Salat, Suppe, 3 Hauptgerichten, 1 Dessert

29,00 € pro Person

jede zusätzliche Suppe oder Dessert: 3,00€ pro Person

jeder zusätzliche Hauptgang: 8€ pro Person



## Regionales:

Winterlicher Salate

xxx

Geflügelkraftbrühe mit Flädli

Markklößchensuppe mit Eierstich

Kartoffelsuppe

xxx

Zander, Kartoffel, Wirsing

xxx

Fischpfännchen in Zitronensoße, Lauch

xxx

Rinderbraten, Rotkraut, Kartoffelklöße

xxx

Tafelspitz, Kartoffeln, Meerrettichsoße, Karotte

xxx

Gebratene Schweinelende, Pilzkruste, Spätzle, Bratensoße Karotte

xxx

Putengeschnetzeltes, Bandnudeln, Blumenkohl

xxx

Kartoffel-Gemüse Plätzchen, Kräuterschmand (vegetarisch)

xxx

Armer Ritter in Zimt und Zucker, Vanillesoße

Gebackener Milchreis, Apfelmus

Schokopudding, Kirsche, Vanillesoße

Büffet inklusive Salat, Suppe, 3 Hauptgerichten, 1 Dessert

26,00 € pro Person

jede zusätzliche Suppe oder Dessert: 3,00€ pro Person

jeder zusätzliche Hauptgang: 8€ pro Person

Menüfolge mit Hauptgangbuffet:

Peperonata mit Büffelmozzarella und Antipasti Gemüse

xxx

Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß

xxx

Auswahl vom Buffet:

Roastbeef am Buffet tranchiert, Ratatouille und Kartoffelecken mit Schmand, Frühlingszwiebeln und Speck

xxx

Filet vom Lachs am Buffet tranchiert, Champignonpfanne mit Cherrytomaten und Ofenpolenta

xxx

Rosa gebratenes Lammkarree mit Speckbohnen und Herzoginkartoffeln

xxx

Weißes Schokoladenmousse mit Erdbeersalat  
und Zitronen-Quarkhaube

44,00€

ohne Vorspeise 38,00€

ohne Suppe 40,00€

Gegrilltes ab 20 Personen:

(Aufbau und Grillmeister sind in den Preisen bereits einkalkuliert)

Wie zu Hause:

Kartoffel-und Nudelsalat

xxx

Bratwürstchen

marinierte Schweinesteaks

gegrillte Zucchini

verschiedene Soßen

xxx

Baguette und Kräuterbutter

15,50€ pro Person

American Style:

Verschiedene Salate

xxx

Rinderburger mit eigener Beilagenstation zum Selbstbelegen

Pulled Pork (14 Stunden gegartes Schweinefleisch) mit Cole Saw

Spare Ribbs

xxx

Gegrillte Maiskolben

Kartoffelwedges

verschiedene Soßen

22,00€ pro Person

### Klassisch:

Verschiedene Rohkostsalate

Kartoffel- und Nudelsalat

xxx

Bratwurst

Marinierte Schweinesteaks

Kross gegrillter Schweinebauch

Gegrillte Rhöner Bachforelle

xxx

Grillgemüse

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

verschiedene Soßen

22,50€ pro Person

### Deluxe:

Verschiedene Salate

xxx

Lammkoteletts

Garnelen

Roastbeef

Wildschweinbratwurst/Bratwurstspezialität

xxx

mediterranes Grillgemüse

Champignonpfanne

Rosmarinkartoffeln und Brot

Verschiedene Dips

31,00€ pro Person