

PERFEKT ABGESTIMMT UND ABGESCHMECKT – UNSERE MENÜS ■

Unsere Menüs sind vielfältig und lassen sich individuell zusammenstellen. Ob Suppe, Hauptspeise oder Dessert – sicher ist, dass Sie genau das finden, was Sie gerne essen würden.

- » Vorspeisen/Suppen
- » Hauptgerichte

- » Dessert

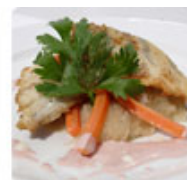
Alle nachfolgenden Speisenvorschläge stellen lediglich eine kleine Auswahl dar und sollen einen ersten Eindruck vermitteln. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auf Basis Ihrer Wünsche gern ein konkretes Angebot für Ihre Veranstaltung.

Die nachfolgenden Bruttopreise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von zurzeit 19%.



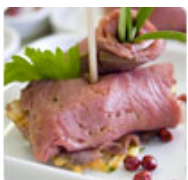
| Vorspeisen/Suppen | (netto) | (brutto) |
|--|---------|----------|
| Scheiben von rosa gebratener Flugentenbrust, an Chicoree-Birnensalat, feinen Salatspitzen und Sesamdressing | 7,60 € | 9,04 € |
| Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lamm, Schafskäse und Balsamico-Honig-Dressing | 7,40 € | 8,81 € |
| Serranoschinken mit Cantaloupemelone, gerösteten Pinienkernen und Manchegokäse | 4,50 € | 5,36 € |
| Couscous Salat mit Roastbeefscheiben, Shiso-Kresse und Rosmarin | 4,40 € | 5,24 € |
| Vitello Tonnato, hauchdünn geschnittene Scheiben vom Kalb mit Thunfisch-Kapernsauce | 5,70 € | 6,78 € |
| Apfel-Lauchcremesuppe mit Calvados und Lammspießchen | 7,00 € | 8,33 € |
| Suppe von rosa Linsen mit Sahne und Balsamico | 3,90 € | 4,64 € |
| Kartoffelsuppe mit Frischkäse und gebratenen Austernpilzen | 3,70 € | 4,40 € |
| Tomatensuppe von Strauchtomaten mit Ruccola und Parmesan | 4,20 € | 5,00 € |
| Grüne Erbsen-Birnen-Suppe mit geräucherten Entenbruststreifen | 5,10 € | 6,07 € |
| Holsteiner Senfgurkensüppchen mit Nordseekrabben | 5,10 € | 6,07 € |
| Salat von Rauke und Strauchtomate mit marinierten Riesengarnelen, gerösteten Pinienkernen und Bärlauchpesto | 12,80 € | 15,23 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.



| Hauptgerichte | (netto) | (brutto) |
|---|---------|----------|
| Hauptgerichte Fisch | | |
| Zanderfilet auf der Haut gebraten an Schlehensauce, Rahmkraut und Röstkartoffeln | 12,30 € | 14,64 € |
| Gebratenes Seelachsfilet im Speckmantel an Salbeisauce, Paprikagemüse und Ofenkartoffeln | 9,50 € | 11,31 € |
| Lachs-, Zander- und Schollenfilet mit Senfsauce, Blattspinat und Bratkartoffeln | 13,40 € | 15,95 € |
| Gebratener Loup de Mer auf rosa Pfefferschaum, Gemüseragout und Kartoffelgratin | 18,00 € | 21,42 € |
| Saltimboca vom Steinbeisser und Räucherlachs an Safransauce, Tomaten-Blattspinat und Kartoffelgnocci | 15,20 € | 18,09 € |
| Seeteufelmedaillons unter der Kartoffel-Meerrettich-Kruste an Rieslingsauce, Linsengemüse und Kartoffelschiffchen | 13,90 € | 16,54 € |
| Halber gegrillter Hummer mit frischen Kräutern überbacken, einem kleinen Rinderfilet, gefüllter Grilltomate und Pommes frites | 23,40 € | 27,85 € |
| Hauptgerichte Fleisch | | |
| Kalbsrückenmedaillon und Riesengarnele in Sherry-Rahmsoße, Spitzkohl und überbackenen Rahmkartoffeln | 18,00 € | 21,42 € |
| Gebratenes Rinderfilet an Rotwein-Schalottensauce, geschmorten Mini-Zucchini und Kartoffelgratin | 17,00 € | 20,23 € |
| Gebratenes Straußensteak mit rosa Pfefferschaum, feinem Kohlrabigemüse und Kartoffelplätzchen | 13,40 € | 15,95 € |
| Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce, Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln | 10,60 € | 12,61 € |
| Lammrücken mit Hamburger Rotsponsauce, breiten Bohnen und Rosmarinkartoffeln | 13,40 € | 15,95 € |
| Hauptgerichte Vegetarisch | | |
| Safranrisotto mit grünem Spargel, Frühlingslauch, gebratenen Austernpilzen und Manchego | 7,40 € | 8,81 € |
| Gebratene Austernpilze mit Paprika und grünem Spargel, an Rahmwildreis und Erdnussschaum | 7,40 € | 8,81 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.



| Dessert | (netto) | (brutto) |
|---|---------|----------|
| Tiramisu | 4,20 € | 5,00 € |
| Obstsalat aus Äpfeln, Orangenfilets, Ananas, Melone und Trauben mit Cointreausahne und gerösteten Pinienkernen | 2,70 € | 3,21 € |
| Apfel-Blaubeer-Grütze mit Zimtschaum und Walnußeis | 3,80 € | 4,52 € |
| Joghurt-Limonentörtchen mit Brombeereinlage | 5,30 € | 6,31 € |
| Warmer Apfelstrudel mit karamellisierten Babyäpfeln und Vanilleeis | 4,20 € | 5,00 € |
| Panna Cotta mit Honigfrüchten | 3,80 € | 4,52 € |
| Karamellcreme mit Beerenfrüchten und Feingebäck | 3,80 € | 4,52 € |

Für die Zusammenstellung dieses oder eines anderen Menüs, möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in den meisten Fällen ein Koch vor Ort benötigt wird. Bitte beachten Sie, dass wir Menüs ab 20 Portionen zubereiten. Natürlich handelt es sich hierbei nur um einen kleinen, auch kurzfristig lieferbaren, Auszug unseres Menü-Sortiments.

