



*Menüvorschläge*

## Menüvorschläge

Sehr verehrte Gäste,  
mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen unser Speisenangebot vorstellen. Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung oder Feier eine Speisenfolge aus.

**Diese Vorschläge sind für *einheitliches Essen* (ab 10 Personen).**

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Angebote untereinander tauschen und selbst ein Menü zusammenstellen.

Wir freuen uns, zum Gelingen Ihrer Feier oder Veranstaltung beitragen zu können.

**Vorspeisen** nach individueller Absprache

z.B.

160	Gefüllter Champignon mit Ziegenkäse und Pinienkernen	7,20 €
161	Gefüllte Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Frischkäse	7,00 €
162	Verschiedene Bruschetta mit Avocado, Klassisch, mit saisonalen Pilzen	6,20 €
163	Caprese mit getrockneten Tomaten, Oliven und Brot Chip	5,80 €

Wir stellen Ihnen auch gerne einen gemischten **Vorspeisenteller** nach Ihren Wünschen zusammen.

### Vorsuppen im Menü

166	Tasse Rinderkraftbrühe mit Einlage	4,30 €
167	Tasse Tomatensuppe	3,70 €
168	Tasse Broccoli Cremesuppe	3,70 €
169	Tasse Lauchcremesuppe	3,70 €
170	Tasse Kartoffelcremesuppe	3,70 €
	Aufschlag bei Suppenservice in Terrinen	1,50 €

### Saisonale Suppen auf Anfrage

wie Maronen-, Kürbis-, Sellerie- Birnen-, Apfelcurry-, Rote Bete- und Spargelcremesuppe

### Hauptgerichte

173	<b>„Fischplatte Spezial“</b> Rotbarsch-, Lachs- und Zanderfilet mit Buttersoße, Senfsoße, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen in Rahm	22,50 €
175	<b>Gulasch</b> von Schwein und Rind mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Nudeln	14,80 €
177	<b>Rinderrouladen</b> mit Rotkohl, Gemüse und Salzkartoffeln	15,80 €
178	<b>„Kehdinger Hochzeitssuppe“</b> mit Butterreis, Rosinen, Tafelbrot und Salzkartoffeln	15,00 €
179	<b>Hochzeitssuppe mit „Fattstück“</b> , Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Butterreis mit Rosinen, Backpflaumen und Tafelbrot	17,20 €
180	<b>Tafelspitz</b> mit Meerrettichsoße, Boulliongemüse, Butterbohnen mit Speck, Salzkartoffeln, und Rote Bete Salat	17,20 €
181	<b>Grünkohl</b> mit Schweinebacke, Kohlwurst und Kasselerfleisch, Salzkartoffeln und süßen Röstkartoffeln	14,80 €
182	<b>Gepökelte Rinderbrust</b> mit Meerrettichsoße, zerlassener Butter, Bouillongemüse, Butterbohnen und Salzkartoffeln	15,20 €

- 183 **„Gänseplatte“** Gänsekeule und Gänsebrust mit Rahmsoße, Apfelrotkohl, Backpflaumen, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße 20,50 €
- 185 **Entenbrust und Entenkeule** „Großmutter Art“ mit Orangensoße, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Backpflaumen, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße 18,80 €
- 186 **1/2 Ente** mit Apfel - Backpflaumenfüllung, Rahmsoße, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße 18,50 €
- 187 **„Schnitzelplatte“**  
Hähnchenbruststeaks und Putenschnitzel mit gebackenen Früchten, Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Sauce- Hollandaise, Gemüse, Bratkartoffeln und Kroketten 16,80 €
- 190 **„Bratenplatte“**  
Fleisch von Rind, Schwein und Pute, Rahmsoße, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten 17,50 €
- 193 **Rinderfilet und Schweinelendchen** im Ganzen gebraten mit frischen Champignons, Rahmsoße, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten 26,80 €
- 194 **„Filetplatte Gourmet“** Rosa gebratenes Rinder-, Schweine- und Entenbrustfilet mit Kräuterseitlingen (Pfefferlinge nach Saison), Rahmsoße, Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten 29,00 €
- 195 Rosa gebratenes **Kaltes Roastbeef** mit Remouladensoße, Bratkartoffeln dazu eine gemischte Salatauswahl 19,20 €
- 197 **„Steakplatte“**  
Steaks von Rind-, Schwein- und Hähnchenbrust mit frischen Champignons, Grilltomate, Bohnenbündchen, Gemüse, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten  
• Steaks vom Rinderfilet mit Aufpreis von 4,00 € p. Pers. • 22,50 €
- 198 **Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbruststeaks** im Speckmantel mit frischen Champignons, Pfefferrahmsoße, Broccoli in Mandelbutter, Kartoffelgratin, Blattsalate und Dressings 17,50 €
- 199 **Schweinegeschnetzeltes** mit frischen Champignons und Paprika in Sahnsoße, Spätzle dazu Rohkostsalate mit Dressings 15,20 €

- |     |  |                   |
|-----|--|-------------------|
| 200 | <b>Rehkeulenbraten</b> mit gefüllten Birnenhälften, Rotkohl, Salzkartoffeln und Spätzle  | Preis auf Anfrage |
| 201 | Rosa gebratener <b>Rehrücken</b> mit Rahmsoße, gefüllten Birnenhälften, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklößen                             | Preis auf Anfrage |
| 202 | <b>Wildschweinerücken und Rehrückenmedaillons</b> mit Kräuterseitlingen, Burgundersoße, gefüllte Birnenhälften, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße | Preis auf Anfrage |
| 203 | <b>Geschmorte Wildschweinkeule</b> mit Kräuterseitlingen, Burgundersoße, Rotkohl, Salzkartoffeln und Macairekartoffeln                                     | 18,50 €           |
| 204 | <b>Hirschkeulenbraten</b> mit Pilzrahmsoße, gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Spätzle                              | 19,50 €           |

## Desserts

- |     |  |                         |
|-----|--|-------------------------|
| 221 | Vanilleeis mit heißen<br>- Kirschen<br>- Himbeeren<br>- Zimtpflaumen<br>- Apfelkompott<br>- Schokoladensoße mit Birnenfächer und Sahne | 3,80 €                  |
| 222 | Vanilleeis mit<br>- Obstsalat und Sahne<br>- Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren  | 4,50 €<br>(nach Saison) |
| 223 | Himbeertraum   | 4,00 €                  |
| 224 | Mousse au Chocolat mit Vanillesoße   | 4,00 €                  |
| 225 | Welfenspeise mit Weinschaumcreme (mit Alkohol)   | 4,50 €                  |
| 228 | Zitronencreme mit Sahne  | 4,00 €                  |
| 229 | Himbeercreme mit Sahne   | 4,00 €                  |
| 233 | Crème brûlée   | 4,50 €                  |
| 234 | Panna Cotta auf Fruchtspiegel  | 4,50 €                  |
| 235 | Bayrisch Creme   | 4,00 €                  |

Stellen sie ihre Nachspeise für einen Dessertteller selbst zusammen. Wir beraten sie gerne.

## Kaffeegedeck

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 238 | Kaffee oder Tee<br>1 Stück Torte nach Wahl<br>1 Stück Butterkuchen | 8,00 € |
|-----|--|--------|

**Büfetts** (z.B. Kalt- warmes Büfett (ab 40 Personen))

### **Vorspeisen**

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, Krabbencocktail,  
Strauchtomaten mit Mozzarellakäse an Basilikum Pesto,  
gefüllte Wraps, Bruschetta, Ciabattabrot, Kräuterbutter

**Suppe nach Wahl** (am Tisch serviert)

### **Warme Speisen**

Rinderfilet mit frischen Champignons, Hähnchenbruststeaks mit gebackenen Früchten  
und Schweineschnitzel

Fischfilet auf Lauchgemüse  
Rahmsoße, Soße- Hollandaise, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten

### **Dessertbüfett**

Eis- und Cremevariationen pro Person 42,00 €

Individuelle Zusammenstellung nach Ihren Wünschen auch möglich.

- Bitte denken Sie an die rechtzeitige Anmeldung •

Für Beratung und Detailabsprachen mit Ihnen nehmen wir uns gerne Zeit. Bitte vereinbaren Sie dafür unbedingt einen Termin.

Fehlende Personen bitte rechtzeitig vor der Veranstaltung abmelden, bei Abweichungen berechnen wir einen Kostenbeitrag.

Liebe Gäste.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, **informieren Sie uns bitte vor der Veranstaltung**. Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker- Karte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung  
Restaurant wochentags ab 17.30 Uhr geöffnet  
oder auf Anmeldung  
Restaurant Sonn- und feiertags von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr und ab 17.30 Uhr geöffnet

**Gültig ab 01/2019**