



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 **Vorspeiseteller** 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	„Fischplatte Spezial“ Rotbarsch-, Lachs- und Zanderfilet mit Buttersoße, Senfsoße, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen in Rahm	22,50 €
175	Gulasch von Schwein und Rind mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Nudeln	14,80 €
177	Rinderrouladen mit Rotkohl, Gemüse und Salzkartoffeln	15,80 €
178	„Kehdinger Hochzeitssuppe“ mit Butterreis, Rosinen, Tafelbrot und Salzkartoffeln	15,00 €
179	Hochzeitssuppe mit „Fattstück“ , Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Butterreis mit Rosinen, Backpflaumen und Tafelbrot	17,20 €
180	Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Boulliongemüse, Butterbohnen mit Speck, Salzkartoffeln, und Rote Bete Salat	17,20 €
181	Grünkohl mit Schweinebacke, Kohlwurst und Kasselerfleisch, Salzkartoffeln und süßen Röstkartoffeln	14,80 €
182	Gepökelte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, zerlassener Butter, Boulliongemüse, 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 | ½ 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 | Rehkeulenbraten mit gefüllten Birnenhälften, Rotkohl, Salzkartoffeln und Spätzle | Preis auf Anfrage |
| 201 | Rosa gebratener Rehrücken mit Rahmsoße, gefüllten Birnenhälften, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklößen | Preis auf Anfrage |
| 202 | Wildschweinrücken und Rehrückenmedaillons mit Kräuterseitlingen, Burgundersoße, gefüllte Birnenhälften, Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße | Preis auf Anfrage |
| 203 | Geschmorte Wildschweinkeule mit Kräuterseitlingen, Burgundersoße, Rotkohl, Salzkartoffeln und Macairekartoffeln | 18,50 € |
| 204 | Hirschkeulenbraten mit Pilzrahmsoße, gefüllte Birnen mit Preiselbeeren, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Spätzle | 19,50 € |

Desserts

- | | | |
|-----|--|-------------------------|
| 221 | Vanilleeis mit heißen
- Kirschen
- Himbeeren
- Zimtpflaumen
- Apfelkompott
- Schokoladensoße mit Birnenfächer und Sahne | 3,80 € |
| 222 | Vanilleeis mit
- Obstsalat und Sahne
- Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren | 4,50 €
(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
1 Stück Torte nach Wahl
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 44,00 €

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.

Bitte geben Sie uns die voraussichtliche Gästezahl 1 Woche im Voraus bekannt.

Die am Vortag der Veranstaltung bis 15.00 Uhr gemeldeten Personen sind Grundlage für die Rechnungsstellung.

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
Montag Ruhetag

Restaurant Sonn- und feiertags von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr und ab 17.30 Uhr geöffnet

Gültig ab 02/2020