



Menüvorschläge



Anlässe gibt es genug. Ideen auch. Denn unsere Meisterköche entwickeln immer neue Menü-Kreationen, die jede Feier zu einem Festival für die Sinne erheben. Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen oder nutzen Sie unsere Menüvorschläge – diese Auswahl hilft Ihnen, Ihre Feier zu einem ganz besonderem kulinarischen Erlebnis zu machen.



Menüvorschläge 3-Gang

Suppe von Zuckererbsen / Tomatenfilets ^{H,L}

Gebratenes Buntbarschfilet
Karotten-Haselnuss-Gemüse / Selleriepüree ^{B,H,I,L}

Orangen-Joghurt-Crème / Cassissorbet ^{D,H}

€ 26,00 pro Person

Salat vom Chicorée / Orangen / Koriander-Crème-fraîche ^{H,I}

Saltimbocca von der Pouletbrust
Mango-Curry-Linsen / süßsaure Paprikasauce / Couscous ^{A,F,G,L}

Zitronengras Panna Cotta / Beerensauce ^H

€ 28,00 pro Person

Cappuccino von weißen Bohnen / Räucherlachsstreifen ^{B,H}

Lammkarrée / Ziegenkäsekruste
Geschwenkte Speckbohnen / Kartoffelgratin ^{A,D,H}

Feigen-Tartelette / Walnuss-Honig-Parfait ^{A,D,H,I}

€ 35,50 pro Person

Menüvorschläge 4-Gang

„Insalata Caprese“ Strauchtomaten / Mozzarella / Kapern / Oliven / Blattsalaten ^H

Kartoffel-Lauchsüppchen / Tatar vom Bachsaibling ^{B,H}

Filet vom Kräuterschwein / buntes Ratatouille-Gemüse / Gnocchi ^{A,D,H}

Schokoladen-Chili-Mousse in der Hippenblüte / Früchte der Saison ^{A,D,F,H,I}

€ 34,50 pro Person

Carpaccio vom Rinderfilet / Zitronenpfeffer / Olivenöl / frische Blattsalate ^L

Karotten-Kokos-Suppe ^H

Rosa gebratene Entenbrust / provenzalisches Kartoffel-Ratatouille-Gemüse

Karamellisierte Blätterteigschnitte / weiße Schokoladenmousse ^{A,D,H}

€ 39,00 pro Person

Räucherforellentörtchen / Tomaten-Rucola-Salat / Zitronenpesto ^{A,B,D,H,I,L}

Cappuccino vom Sellerie / frittiertes Gemüsestroh ^{H,L}

„Surf & Turf“

Gebratenes Rinderfiletmedaillon / Riesengarnele / Spitzkohl / tournierte Kartoffeln ^{C,H,L}

Warmer Schokoladenkuchen / Honigmelonensorbet ^{A,D,H}

€ 49,00 pro Person

Menüvorschläge 5 Gänge

Feldsalat / Orangenblütenvinaigrette,
Glasierte Birnenspalten / Nüsse^I

Wildkraftbrühe / Gemüsebrunoise
Kräuter-Celestine^{A,D,H,L}

Filet vom Loup de Mer
Beurre blanc / Thymian Risotto^{B,H}

Rosa gebratenes „Hereford Roastbeef“
Bio-Belugalinsen / Buttermilchpolenta^{D,H,L}

Schokoladensoufflé
Earl Grey Sorbet / Vanillesabayon^{A,D,H}

€ 48,50 pro Person

Tomaten-Ziegenkäse-Törtchen
Frische Blattsalate / Kräuterpesto^{A,D,I}

Alblinsensüppchen
Gänselebermousse / Roggenbrot-Croûtons^{A,D,I,L}

Filet vom Weserzander
Confiertes Paprika-Gemüse / Limonen Fumet^{B,L}

Kalbsfilet im Kräutermantel
Sherryjus / getrüffeltes Gemüse
Schlosskartoffeln^L

Schokoladen Crème Brûlée
Passionsfruchtsorbet^{D,H}

€ 52,50 pro Person

Leckere Vielfalt

Ideen für Ihr individuelles Menü

Vorspeisen

Edelfischterrine / Zucchini-Carpaccio / Himbeervinaigrette	€ 6,50
Rendezvous von Blattsalaten / Kartoffel-Speck-Dressing / kalter Mango Shooter	€ 6,50
Ziegenkäse im Brickteig / Pinienkerne / Blattsalat / Birnenschutney	€ 8,00
Frischer Rucolasalat / Granatapfelvinaigrette / Ziegenkäse-Croûtons	€ 8,00
Avocadosalat / Zitronenmelisse / Paprika-Koriander-Salsa / Parmesanchip	€ 9,00
Parfait vom Périgord-Trüffel / Baby-Blattsalat / Erbsen-Chili Crème fraîche	€ 16,00
Antipasti Spezialitäten aus Italien / eingelegtes Gemüse / Pilze / Parmaschinken Tomate-Mozzarella / Pesto / eine Garnele	€ 14,00
Lachsforellentatar / Gurken-Carpaccio / Kaviar	€ 7,50
„Classic Caesar Salad“ knackiger Romana Salat / gebratene Putenbruststreifen Sardellen / Croûtons / gehobelter Parmesan	€ 9,50
Bunte Blattsalate / gekochtes Ei / Schinken / Käsestreifen / Balsamico Dressing	€ 8,50
„Zweierlei vom Lachs“ geräuchert / gebeizt / lauwarmer Kartoffelsalat / Crème fraîche	€ 8,50
Marinierte Jakobsmuschel / Apfel-Sellerie-Kompott / Minzpesto	€ 9,00
Marinierte Garnelen / Salat von Mango / Frühlingslauch / Sweet-Chilisauce Zweierlei gerösteter Sesam	€ 10,50
„Caprese auf unsere Art“ Salat von kleinen Tomaten / Mozzarella Frittierte Zwiebelringe / hausgemachtes Kräuterpesto	€ 7,50
„Satéespieß“ 2 gebratene Hähnchensatéespieße / Papayasalat / Erdnussbuttersauce	€ 10,50
„Salat Nicoise“ knackiger Kopfsalat / Tomate / Salatgurke / Paprika / Zwiebel / Kartoffel Bohne / gekochtes Ei / Thunfisch / Sardellen	€ 7,50
„Bruschetta“ Salat von kleinen Tomaten / Knoblauch / rote Zwiebeln / Basilikum Parmesan / ofenfrisches Oliven-Ciabatta	€ 7,50
„Carpaccio vom Weiderind“ Champignons / Rucola / kleinen Kirschtomaten / Parmesan Olivenöl-Zitronensauce	€ 9,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir Butter und Baguette.

Suppen

Crèmesuppe von Krustentieren / Sherry / Garnelen-Einlage	€ 6,50
Wildkraftbrühe / Pfifferlinge / Pistazienklößchen	€ 5,50
Tomatenkraftbrühe / Concassé /Basilikum	€ 5,00
Niedersächsische Hochzeitssuppe / Gemüse / Eierstich / Einlage	€ 5,00
Tomaten-Orangensuppe / Cointreau / Basilikumsahne	€ 5,00
Süppchen von der gelben Paprika / gebratene Pilgermuschel / Pesto	€ 6,50
Süppchen von Apfel und Kartoffel / Schalotten / Bacon / Crème fraîche	€ 5,50
Erbsenschaumsuppe / gerösteter Speck /Pilze	€ 5,50
Schaumsuppe von weißen Zwiebeln / „Steinhuder Räucheraal“ / Rote Beete	€ 9,00
Karotten-Ingwersuppe / Weißbrotdcroûtons	€ 5,00
Cappuccino von weißen Bohnen / Morchel	€ 6,50
Crèmesuppe von der Jerusalem Artischocke / Riesling	€ 6,00
Jägertee vom Hirsch / kleine Ravioli / Thymian	€ 5,50
Blumenkohl-Currysuppe / frittierter Selleriestroh	€ 5,00
Bouillabaisse / Safran / Meeresfische	€ 7,00
Deftige Kartoffelsuppe / Bockwurststückchen / ofenfrisches Baguette	€ 5,00
Süßkartoffel-Chilisuppe / Pestocroûtons / Milchschaum	€ 6,00
Tomatenbasilikumcrème / Mozzarella Kugeln / Gin	€ 5,50
„Gazpacho Andaluz“ kalte / scharfe Gemüsesuppe / Eismeergarnelencocktail	€ 5,50

Zwischengerichte

Mit Salbei gebratenes Medaillon vom Seeteufelfilet / Pesto / Safranrisotto	€ 13,50
Ricotta-Spinat-Ravioli / Currybutter / Mangold / Cashewnüsse	€ 8,50
Weißer Bandnudeln / Trüffelsahne / Kirschtomaten	€ 9,00
Rotwein-Risotto / gebratene Wiesenchampignons / Kaninchenfilet	€ 13,50
Gegrilltes Antipasti-Gemüse / Limettenöl / geröstetes Oliven-Ciabatta	€ 11,50
Süßkartoffel-Zucchini-Puffer / Paprikasalat / Kräuter Crème fraîche	€ 11,50
Pasta-Garganelli geriffelte Röhrennudeln / fruchtig scharfe „Peperonata-Sauce“	€ 8,50
Kräuter-Risotto / Rucola / Tomatenwürfel / gebratene Champignons	€ 9,50
Poeliertes Filet von der roten Meerbarbe / Safransauce / buntes Linsen-Gemüse	€ 12,00
Gebackenes Ziegenkäsesäckchen / warmer Tamarillosalat	€ 11,50

Fleisch

Saftiges Schweinekotelett / Schalotten-Kräuter-Kruste Geschmorte Chicorée / Orangeris	€ 17,50
Duo von Wachtel- und Fasanenbrust / Holunderbeersauce Romanesco-Möhren-Gemüse / Safrankartoffeln	€ 21,00
Piccata von der Putenbrust / Zucchini-Tomaten-Gemüse / Rosmarinkartoffeln	€ 15,50
Rosa gebratenes „Hereford Roastbeef“ / „Sauce Béarnaise“, Bohnenbündchen / Kartoffelgratin	€ 22,00
Gebratenes Lammkarrée / provenzalisches Kartoffel-Ratatouille-Gemüse	€ 22,50
Gebratene Schweinemedallions / Rahmchampignons / Herzogin-Kartoffeln	€ 16,00
Mit Garnelen gefüllte Maispoularde / Basilikumsauce Gegrilltes Gemüse / Tomaten Risotto	€ 19,00
„Brasato“ mit Zimt geschmorte Rinderbraten / Rotweinschalotten / Lauchpüree	€ 18,50
Bäckchen / Filet vom Salzwiesenkalb / Balsamicojus / Vanillekarotten Gebratene Semmelschnitte	€ 22,50
Wildhasenrückenfilet / Barolojus / tourniertes Gemüse / kleine Kartoffeln	€ 21,00
Gedämpfte Kalbsroulade / mediterranes Grill-Gemüse / Tomaten Risotto	€ 17,50
Lackierte Entenbrust / Feigensauce / Ratatouille-Gemüse / Selleriepüree	€ 18,00
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Karotten-Sellerie-Gemüse / Kräuter Risotto	€ 17,50
Tournedo vom Rinderfilet / Kräutermantel / Tomaten-Austernpilz-Gemüse Langpfefferjus / Currykartoffeln	€ 23,00
Lammrücken / Walnuss-Pistazienkernkruste / Nadelbohnen Kartoffel-Trüffelpüree	€ 22,50
Züricher Kalbsgeschnetzeltes / Champignons / Pfannenrösti	€ 17,50

Fischgerichte

Gebratenes Bachforellenfilet / Fenchel-Vanille-Gemüse / Zitronenpolenta	€ 15,50
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ / Safran-Gurken-Gemüse / Petersilienkartoffeln	€ 15,50
Saltimbocca von der Lachsforelle / sautierter Chicorée-Orangensalat / Wildreis	€ 16,50
Gebratenes Wolfsbarschfilet / aromatisiertes Paprika-Lauch-Gemüse / Thymianpüree	€ 17,50
Saiblingsfilet im Gemüsemantel auf Belugalinsen und bretonischer Riesling-Muschelsauce	€ 17,50
Gebratenes Rotbarschfilet / Paprika-Lauch-Gemüse / Bouillon Kartoffeln	€ 14,50
Lachsfilet / Dijonsenf-Kruste / Vanillekarotten / Meerrettichpüree	€ 16,50
Gebratenes Zanderfilet / junges Gemüse / rote Zwiebeln / Kräuterpüree	€ 17,50
Doradenfilet / fruchtiges Ratatouille-Gemüse / Risotto	€ 18,00
Im Wurzelsud gedünstetes Dorschfilet / Senfbutter / kleine Kartoffeln	€ 17,00
Gebratene Riesengarnelen (Wildfang) / Tomaten-Champignonragout / Safranreis	€ 25,00
Gebratenes Heilbuttfilet / Anisschaum / Mangold-Gemüse / Kartoffelkuchen	€ 21,50

Dessert

Hannöversche Welfencreme / Schokoladenraspeln / Sahne / Gebäck	€ 5,50
Rote Beerengrütze / Vanilleeis oder Vanillesauce	€ 5,50
Mousse von brauner und weißer Schokolade / frische Früchte	€ 8,00
Mohnmousse / Zwetschgenkompott / Granatapfelsorbet	€ 7,50
Amarula Crème / Nuss-Crunch / exotische Fruchtsauce	€ 7,50
Galliano-Joghurt / karamellierte Honigmelone	€ 6,00
Vanille-Grieß-Flammerie / Beerenkompott / Blaubeerparfait	€ 8,00
Dessertvariation „Petit Renard“ 5 verschiedene Dessertüberraschungen / Früchte	€ 9,00
Topfensoufflé / Mango-Pinienkern-Salsa	€ 8,50
Ofenfrische Apfeltarte / Vanillesauce / Mini-Calvadosäpfeln	€ 7,00
Mascarpone-Kirschcreme / Cashew-Sauerrahmeis	€ 7,00
Schokoladenbrunnen (ab 25 Personen) Zartbitter- oder Vollmilchschokolade Frische Früchte der Saison	€ 7,00
Hausgemachtes Tiramisu / Himbeermark	€ 6,50

Hinweis für Allergiker

Wir halten für Sie gesonderte Informationen über Allergene und Zusatzstoffe in unseren Artikeln bereit. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

A Glutenhaltiges Getreide

B Fisch

C Krebstiere

D Eier

F Erdnüsse

G Soja

H Milch und laktosehaltige Produkte

I Nüsse, Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesam

O Sulfit / Schwefeldioxid

Q Lupine

R Weichtiere