

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.

3 Gang-Menü

Tomaten-Basilikumsuppe

Mozzarella ^g

In Aromaten gebratene Lammhüfte

weiße Thymiansauce / mediterranes Gemüseallerlei / Risleekartoffeln ^g

Panna Cotta

Grappafrüchte / zweierlei Saucen ^g

€ 31,00

Bunter Blattsalat der Saison

karamellisierte Ziegenkäse / Nüsse / Äpfel ^{h1-h8}

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Parmaschinken

Limettensauce / geschmorter Chicorée / Pilzrisotto ^g

Orangen-Joghurt-Mousse

frische Früchte / Erdbeermark ^{c,g}

€ 27,00

4 Gang-Menü

Carpaccio vom Rind
Oliventapenade / Parmesan / Zupfsalate / Balsamico ^g

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Rauchlachsstreifen

Tranchen vom Schweinefilet
Gemüse-Pilzragout / Rosmarinkartoffeln ^{d,g}

Crème Brûlée
Ananas-Minz-Salat / Himbeersorbet ^{c,g}

€ 41,50

Duett von Rauch- und Gravedlachs
Senf-Dill-Honigsauce / Kartoffelrösti / Salatbouquet ^{c,d,g,k}

Klares von heimischen Pilzen
Nudelsäckchen ^{a,c}

Gebratene Maispoulardenbrust
Schalotten-Rotweinsauce / Kohlrabi-Karotten-Gemüse / Ingwer-Schupfnudeln ^{a,c}

Warmes Schokoküchlein
Ananassorbet / frisches Früchte

€ 39,50

Suppen

Karotten–Ingwersüppchen / Apfelwürfel ^g
€ 6,00

Niedersächsische Festtagssuppe / Einlage ^{c,g}
€ 6,00

Erbsenschaumsuppe / Shrimps ^g
€ 6,00

Tomaten-Basilikumcreme / Mozzarella ^g
€ 6,00

Wildkraftbrühe / Pistazienklößchen / Gemüse ^{c,g}
€ 6,50

Rahmsuppe von Heidekartoffeln / gebratenen Pilzen ^g
€ 6,00

Klares von der Strauchtomate / Nudelsäckchen ^{a,c,g}
€ 6,50

Apfel-Selleriecremesuppe ^g
€ 6,00

Deftige Kartoffelsuppe / Wurstscheiben ^g
€ 6,00

Vorspeisen

Vitello tonnato

dünn geschnittenes Kalbsfleisch / leichte Thunfischsauce / Kapern / Rucola ^{d,g}

€ 11,00

Carpaccio vom Rind

Oliventapenade / gehobelter Parmesan / Salatbouquet ^g

€ 11,00

Duett von Rauch- und Gravedlachs

Senf-Dill-Honigsauce / Kartoffelrösti / kleiner Salat ^{d,j,g}

€ 11,50

Bunte Blattsalate

drei gebratene Riesengarnelen / Mango-Sweet-Chili

€ 10,50

Caprese Salat

Tomaten / Mozzarella / Pesto / Coppa di Parma / gelber Frisee ^g

€ 9,50

Tatar vom Rauchlachs auf Pumpernickel

Meerrettich-Creme-Fraiche / Zupfsalate ^{a,d,g}

€ 10,50

Antipastigemüse

eingelegtes Gemüse / Pilze / Parmaschinken / Tomate / Mozzarella

Pesto / gebratene Garnele ^g

€ 14,50

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

Apfel-Mango-Chutney / Nüsse / Salatstrauß ^{h1-h8}

€ 11,50

Fleisch

Gebratene Maispouardenbrust
Zucchini-Tomaten-Gemüse / Rosmarinkartoffeln ^g

€ 17,50

Roastbeef am Stück gebraten
Sauce Bernaise / Bohnenallerlei / Kartoffelgratin ^{c,g}

€ 22,50

Geschmorter Rinderbraten
eigene Sauce / saisonales Marktgemüse / Kartoffelkroketten ^{a,c}

€ 18,00

Gebratene Entenbrust
rote Portweinsauce / Zuckerschoten-Möhren-Gemüse / Kartoffel-Sellerie-Stampf ^g

€ 19,50

Lammkarée
weiße Thymiansauce / feines Ratatouille / gebratene Kartoffelwürfel ^g

€ 23,50

Hirschrücken am Stück gebraten
Preiselbeersauce / Birnen-Wirsing-Gemüse / Aprikosen-Kartoffelklöße ^{a,g}

€ 23,50

Geschmorte Rinderbäckchen
Rahmkohlrabi / Schnittlauch-Kartoffelstampf ^g

€ 19,50

Tranchen vom Schweinefilet im Serranomantel
Sherryrahmsauce / saisonales Marktgemüse / Spätzle ^{a,c,g}

€ 18,50

Fisch

Schollenfilet in Kräuter-Eihülle
Tomaten-Fenchelgemüse / Salzkartoffeln ^{a,c,d}
€ 16,00

Im Wurzelsud gegartes Kabeljaufilet
körnige Senfsauce / Blattspinat / kleine Kartoffeln ^{d,g}
€ 17,50

Gebratene Doradenfilets
bunte Paprikarauten / Tomatengnocchi ^d
€ 18,50

Saltimbocca vom Zander
Rahmkraut / gebratene Thymianpolenta ^{c,d,g}
€ 18,50

Lachsfilet mit Sesam
Zitronengrasschaum / grüner Spargel / Jasminreis ^g
€ 18,50

Rotbarschfilet vom Grill
Limonensauce / Beluga-Gemüselinsen / Meerrettichpüree ^{d,g}
€ 17,00

Seeteufel Filet in Aromaten gebraten
weiße Schalottensauce / roter Reis ^{d,g}
€ 23,00

Wolfsbarsch / Garnele auf Pesto-Pasta
Karotten-Ingwerschaum / kleines Gemüse ^{d,g}
€ 22,00

Vegetarische Gerichte

Gebratene Polenta-Rauten
Ratatouille / frittierter Rucola / Parmesan ^{c,g}
€ 11,50

Geschmorte Zucchinischiffchen
Tomaten-Orangensauce / Chili / Gemüsegarten / Selleriepüree ^g
€ 12,50

Gebackener Gemüseflan
rotes Zwiebelconfit / bunte Paprika / Tomaten-Couscous ^{c,g}
€ 12,50

Penne
Kräuterrahm / Pilze / Kirschtomaten / Zuckerschoten / Parmesan ^{a,c,g}
€ 11,50

Dessert

Mousse von der Zartbitter-Schokolade
Obstarrangement / Fruchtpüree ^{c,g}

€ 8,50

Hannöversche Welfenspeise
Schokoladenraspeln / Sahne / Gebäck ^{a,c,g}

€ 6,00

Dessertvariation
5 verschiedene Überraschungen ^{a,c,g}

€ 9,50

Vanille-Griesflammerie
Beerenkompott / Mango-Joghurt-Eis ^{c,g}

€ 7,50

Crème Brûlée
Ananas-Minz-Salat / Himbeersorbet ^{c,g}

€ 7,50

Warme Apfeltarte
Vanillesauce / grünes Apfelsorbet ^{a,c,g}

€ 7,50

Panna Cotta
Beerenragout / Amarettoschaum ^{c,g}

€ 7,50

Orangen-Joghurt-Mousse
frische Früchte / Erdbeermark ^{c,g}

€ 7,50

Aus lebensmittelrechtlichen und hygienischen Gründen ist die Mitnahme von Speisen nicht erlaubt.

Zusatzstoffe / Additives

- 1.: mit Konservierungsstoff(en) / *contains preservatives*
- 2.: mit Geschmacksverstärker(n) / *contains flavour enhancer*
- 3.: mit Antioxidationsmittel / *contains antioxidants*
- 4.: mit Süßungsmitteln / *contains sweetening*
- 5.: mit Phosphat / *contains phosphates*
- 6.: geschwefelt / *contains sulphur*
- 7.: mit Farbstoff(en) / *contains artificial colouring*
- 8.: enthält eine Phenylalaninquelle / *contains a source of phenylalanine*
- 9.: koffeinhaltig / *contains caffeine*
- 10.: chininhaltig / *contains quinine*
- 11.: geschwärzt / *blackened*
- 12.: mit Milcheiweiß / *contains milk protein*
- 13.: gewachst / *waxed*
- 14.: mit Taurin / *contains taurine*

Allergene / allergens

- a.: enthält glutenhaltiges Getreide / *cereals containing gluten*
- a1.: enthält Weizen oder Hybridstämme davon / *contains wheat or their hybridised strains*
- a2.: enthält Dinkel oder Hybridstämme davon / *contains spelt or their hybridised strains*
- a3.: enthält Khorasan-Weizen oder Hybridstämme davon / *contains khorasan wheat or their hybridised strains*
- a4.: enthält Roggen oder Hybridstämme davon / *contains rye or their hybridised strains*
- a5.: enthält Gerste oder Hybridstämme davon / *contains barley or their hybridised strains*
- a6.: enthält Hafer oder Hybridstämme davon / *contains oats or their hybridised strains*
- b.: enthält Krebstiere/ *contains crustaceans*
- c.: enthält Eier / *contains eggs*
- d.: enthält Fisch / *contains fish*
- e.: enthält Erdnüsse / *contains peanuts*
- f.: enthält Sojabohnen / *contains soyabeans*
- g.: enthält Milch (einschließlich Laktose) / *contains milk (including lactose)*
- h.: enthält Schalenfrüchte / *contains nuts*
h1.: enthält Mandeln / *contains almonds*
- h2.: enthält Haselnüsse / *contains hazelnuts*
- h3.: enthält Walnüsse / *contains walnuts*
- h4.: enthält Kaschunüsse (Cashewnüsse) / *contains cashews*
- h5.: enthält Pecannüsse / *contains pecan nuts*
- h6.: enthält Paranüsse / *contains Brazil nuts*
- h7.: enthält Pistazien / *contains pistachio nuts*
- h8.: enthält Macadamia- oder Queenslandnüsse / *contains macadamia or Queensland nuts*
- i.: enthält Sellerie / *contains celery*
- j.: enthält Senf / *contains mustard*
- k.: enthält Sesamsamen / *contains sesame seeds*
- l.: enthält Schwefeldioxid und Sulfite / *contains sulphur dioxide and sulphites*
- m.: enthält Lupinen / *contains lupine*
- n.: enthält Weichtiere / *contains molluscs*