

Speisenkarte für Gesellschaften

(Nur einheitliches Menü ab 25 Personen)

Vorspeisen

Holsteiner Katenschinken an Melonenschiffchen serviert mit Vollkornbrot und Butter	7,10 €
Roastbeef kalt mit Sahnemeerrettich auf Blattsalaten Vollkornbrot und Butter	7,30 €
Grönlandgarnelen als Salat serviert mit Cocktailsauce dazu reichen wir Baguettebrot auch mit Nordseekrabben möglich	7,90 € bitte Tagespreis erfragen
Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet mit Zitronenmelisse auf rotem Eichblattsalat, dazu Baguettebrot	8,20 €
Tapasteller mit Seranoschinken, Chorizo und Pfeffersalami im Ruccolabett angerichtet mit Ciabattabrot und Butter	8,30 €
Räucherlachs an Blattsalaten mit Zitronenremoulade dazu reichen wir Brot und Butter	9,20 €
<u>Hohenzollernteller</u> Gebeizter Lachs, Grönlandgarnelen und geräucherte Makrele mit Dillsenfauce und Cherrytomaten im Salatbett angerichtet dazu reichen wir Vollkornbrot und Butter	9,90 €

Suppen

Klare Hühnerbrühe „Royal“ mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50 €
Tomatencremsuppe mit Sahnehaube und Basilikum	4,90 €
Lauchcremesuppe mit Brunnenkresse	4,90 €
Brokkolicremesuppe mit Hackfleischnocken	4,90 €
Rinderkraftbrühe mit Griessklößchen	5,10 €
Klare Fischsuppe mit Gemüseeinlage	5,50 €
Steinpilzsuppe mit Blätterteighaube	5,90 €
Wildkraftbrühe mit Pilz- und Kloßeinlage	6,10 €
Krabbensuppe mit Sahnehaube und Dill	6,50 €

Zwischengerichte

Für 4-Gang-Menüs oder auch als Vorspeise

Crème des Cassis-Sorbet im Sanddornsekt	5,90 €
Champagnersorbet in roter Fruchtsauce	6,10 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken auf Röstitaler	7,90 €
Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	8,10 €
Gedünstete Fischröllchen auf Kohlgemüse mit Beurre Blanc (Weisweinbutter leicht mit Knoblauch abgeschmeckt)	8,90 €
Gebratenes Filet vom Zuchtschwein auf Pilzbett mit Pfeffersauce	9,10 €
3 gebratene Riesengarnelen auf geschmortem Paprikagemüse	9,20 €

Hauptgerichte

Putenbrust mit exotischen Früchten an Curryrahmsauce Zuckererbsen, Reisvariation und Kroketten	13,20 €
Zartes Filet vom Zuchtschwein an Gemüse der Saison Pfeffersauce, Kroketten und Salzkartoffeln	16,20 €
Rinder- und Schweinebraten an Rahmsauce mit Gemüse Ihrer Wahl, Petersilienkartoffeln und Knödel	16,20 €
Rotbarschfilet gebraten oder gedünstet auf Kohlgemüse Zitronenbittersauce, Petersilienkartoffeln und Salat	16,90 €
Rosa Kalbstafelspitz an Trüffelsauce Brokkoli und Herzoginkartoffeln	17,50 €
Schweinemedallions mit geschmorten Champignons Karottengemüse, Sauce Bernaise Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln	17,90 €
Steakvariation (Rind, Schwein, Pute) mit Gemüse der Saison Pfeffersauce oder Sauce Bernaise, Salzkartoffeln und Kroketten	19,20 €
Rosa gebratene Entenbrust an Orangenrahmsauce Apfelrotkohl, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln	19,90 €
Roastbeef, rosa gebraten an Pfeffersauce oder Sauce Hollandaise Speckbohnen, Blumenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten	21,50 €
Husumer Kalbsfilet mit Pfifferlingen auf Paprikagemüse Wkiskey sauce, Salzkartoffeln und Mandelbällchen	23,90 €
Zartes Rinderfilet auf Pilzgemüse, Pfeffer- oder Trüffelsauce Gemüse Ihrer Wahl und Herzoginkartoffeln	23,90 €
Rehrücken rosa gebraten, gefüllte Birne, Preiselbeersauce Brokkoli, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten	24,90 €

Dessert

Blutorangencreme im Glas serviert	3,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,70 €
Mousse au Chocolate mit Früchten	4,80 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,90 €
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	5,20 €
Frische Früchte mit Eissorbet	5,90 €
illuminierter Eistorte „Traumschiff“	6,90 €

Ab 30 Personen bieten wir Alle Gerichte auch als Buffet an.

Sie haben individuelle Wünsche? Bitte sprechen Sie uns an.