

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 Räucheraal, Krabben, dazu reichen wir Vollkornbrot und Butter	10,90 €

Suppen

Klare Hühnerbrühe „Royal“ mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen	4,50 €
Tomatencremesuppe 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	6,90 €

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 (Weißweibutter 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	14,50 €
Burgunderbraten vom Zuchtschwein an Gemüse der Saison Pfeffersauce, Kroketten und Salzkartoffeln	16,80 €
Rinder- und Schweinebraten an Rahmsauce mit Gemüse Ihrer Wahl, Petersilienkartoffeln und Knödel	16,80 €
Rotbarschfilet gebraten oder gedünstet auf Kohlgemüse Zitronenbittersauce, Petersilienkartoffeln und Salat	17,50 €
Rosa Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce Brokkoli und Herzoginkartoffeln	17,50 €
Schweinemedallions mit geschmorten Champignons Karottengemüse, Sauce Béarnaise Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln	18,50 €
Steakvariation (Rind, Schwein, Pute) mit Gemüse der Saison Pfeffersauce oder Sauce Béarnaise, Salzkartoffeln und Kroketten	19,80 €
Rosa gebratene Entenbrust an Orangenrahmsauce Apfelrotkohl, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln	20,50 €
Roastbeef (im Stück), rosa gebraten an Pfeffersauce oder Sauce Hollandaise Speckbohnen, Blumenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten	23,00 €
Husumer Kalbsfilet mit Pfifferlingen auf Paprikagemüse Whiskysauce, Salzkartoffeln und Mandelbällchen	23,90 €
Zartes Rinderfilet (im Stück) auf Pilzgemüse Pfeffer- oder Trüffelsauce Gemüse Ihrer Wahl und Herzoginkartoffeln	25,90 €
Rehrücken rosa gebraten, gefüllte Birne, Preiselbeersauce Brokkoli, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten	27,90 €

weitere Anregungen:

Damwild-, Reh-, Gänse-, Rinder-, Schweinekrusten- und
Fersenrollbraten. Diverse Geflügelgerichte.

Dessert

Blutorangencreme im Glas serviert	3,90 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,70 €
Mousse au Chocolat mit Früchten	4,80 €
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,90 €
Vanilleeis mit heißen Rumkirschen	5,20 €
Früchte mit Eissorbet	5,90 €
illuminierte Eistorte „Traumschiff“	6,90 €
Nachtischbuffet	11,00 €
Frische Früchte, Eis, Sahne, rote Grütze, Vanillesauce	8,50 €

Bitte beachten Sie auch unsere aktuelle Eiskarte.

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

Sie haben individuelle Wünsche? Bitte sprechen Sie uns an.