

# Speisenkarte für Gesellschaften

(Nur einheitliches Menü ab 15 Personen)

Neu: Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

Holsteiner Katenschinken an Melonenschiffchen  
serviert mit Vollkornbrot und Butter 7,50 €

Roastbeef kalt mit Sahnemeerrettich auf Blattsalaten  
Vollkornbrot und Butter 10,50 €

Grönlandgarnelen als Salat serviert mit Cocktailsauce 8,50 €  
dazu reichen wir Baguettebrot  
auch mit Nordseekrabben möglich bitte Tagespreis erfragen

Geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet mit Zitronenmelisse 8,50 €  
auf rotem Eichblattsalat, dazu Baguettebrot

Tapasteller mit Seranoschinken, Chorizo und Pfeffersalami 8,70 €  
im Ruccolabett angerichtet mit Ciabattabrot und Butter

Räucherlachs an Blattsalaten mit Zitronenremoulade 9,50 €  
dazu reichen wir Brot und Butter

Hohenzollernteller 12,50 €  
Verschiedene Arten Räucherfisch  
(z.B. Aal, Krabben, Lachs, Garnelen, Forellenfilet)  
mit Dillsensauce und Cherrytomaten im Salatbett angerichtet  
dazu reichen wir Vollkornbrot und Butter

## Suppen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikum	5,00 €
Lauchcremesuppe mit Brunnenkresse	5,90 €
Brokkolicremesuppe mit Hackfleischnocken	5,90 €
Klare Hühnerbrühe „Royal“ mit Eierstich, Gemüsejulienne und Fleischklößchen	6,50 €
Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen	6,50 €
Klare Fischsuppe mit Gemüse- und Fischeinlage	7,50 €

## Zwischengerichte

### Für 4-Gang-Menüs oder auch als Vorspeise

Creme des Cassis-Sorbet im Sanddornsekt	7,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Käse überbacken auf Röstitaler	10,50 €
Wildlachsfilet auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise	11,00 €
Gedünstete Fischröllchen auf Kohlgemüse mit Beurre Blanc (Weißweibutter leicht mit Knoblauch abgeschmeckt)	11,50 €
Gebratenes Filet vom Zuchtschwein auf Pilzbett mit Pfeffersauce	10,50 €
3 gebratene Riesengarnelen auf geschmortem Paprikagemüse, Dip	10,50 €

# Hauptgerichte

Alle Gerichte mit 2 Gemüse & 2 Sättigungsbeilagen nach Wahl (siehe folgende Seite)

## Fleisch:

Schweineschnitzel	18,50 €
Putenbrust	18,90 €
Tafelspitz	21,50 €
Schweine- oder Krustenbraten	22,50 €
Burgunderbraten	22,90 €
Schweinefilet (im Speckmantel oder Kräutermantel)	23,50 €
Rinderbraten / Rinderroulade	23,50 €
Kasseler (evtl. auch im Blätterteigmantel)	23,90 €
Filet von Rind, Schwein und Pute	24,90 €
Gebratene Entenbrust	25,90 €
Kalbsbraten / Kalbsfilet	26,40 €
Roastbeef im Kräutermantel	27,20 €
Rinderfilet auf Pilzgemüse	28,50 €

## Fisch:

Seelachsfilet	19,90 €
Gebratenes Lachsfilet	22,50 €
Rotbarschfilet	22,50 €
Zanderfilet	24,90 €
Aal gebraten	28,90 €

weitere Anregungen:

Damwild-, Reh-, Gänse-, Fersenrollbraten. Diverse Geflügelgerichte  
z.B. Hähnchenbrust oder -keule, ½ Ente, Gans (f.4 Pers.)

**Saucen: (2 Saucen zzgl. 1,00 €)**

- Bratensauce
- Preiselbeersauce
- Pfeffersauce
- Zitronensauce
- Bechamelsauce
- Sauce Bearnaise
- Sauce Hollandaise
- Rahmsauce
- Champignonsauce

**Gemüse:**

- Fingermöhren
- Erbsen & Wurzeln
- Leipziger Allerlei
- Pfifferlinge (+ 1,00 €)
- Rosenkohl
- Rotkohl
- Schwarzwurzeln
- Sommergemüse
- gebratene Champignons und Zwiebeln
- exotische Früchte

**Sättigungsbeilagen:**

- Petersilienkartoffeln
- Rosmarinkartoffeln
- Herzoginkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Mandelbällchen
- Kroketten
- Pommes frites
- Butterreis

## Dessert

Mousse au chocolat (hell & dunkel)	6,90 €
Cheesecake mit frischen Früchten	7,50 €
Schokovulkan mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Creme Brulée mit Orangen-Granatapfel-Salat	8,50 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	8,90 €
Schwedenbecher (Vanilleeis, Eierlikör, Sahne & Apfelmus)	8,90 €

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.

Festliche Dekoration für Hochzeiten oder Geburtstage	ab 2,50 €
Blumendekoration	pro Person ab 1,50 €
Stuhlhussen inkl. Tischwäsche	pro Person 1,80 €

Neu: Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer