

Ein Menu selber gestalten

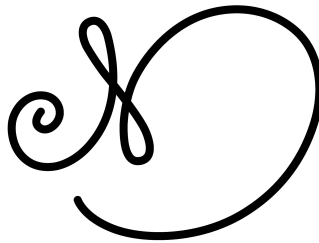
ab 20 Personen

Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

V o r s p e i s e n

Zu allen Vorspeisen reichen wir Baguette & Butter

- a. Frische Melone mit Rauchschinken mit Perlen in Safran € 5,50
- b. Frischer Salat mit sautierten Champignons
gebratener Speck, Creme fraiche € 6,60
- k Salat "Havanna"
Salat von Palmenherzen und Kirschtomaten
unter warmen Kokosnussflocken an Chicoree € 6,60
- L Scheiben vom gebeizten Lachs mit Dill-Senf-Honig-Sauce
an Blattsalaten in Kräuterdressing
dazu Toast und Butter € 6,60
- j. Salat „ Royal Star “
frischer Salat von Artischockenherzen
in Estragon-Essig und Sonnenblumenöl € 6,60
- c. Frische Blattsalate im Champagner - Dressing
mit warmen Streifen vom Hähnchenbrustfilet
und gerösteten Kürbiskernen € 7,65
- d. Carpaccio vom Rinderfilet mit Pestosauce
und geriebenen Parmesan € 4,80
- m. Bouquet von Blattsalaten
mit rosa gebratener Barbarie - Entenbrust
an Portweinsauce € 10,50
- i. Kalte Terrine von Räucheraal
mit Krabben, Creme fraiche und Dill
an Blattsalaten in Kräutervinaigrette € 12,00



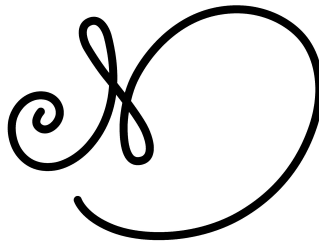
Ein Menu selber gestalten

ab 20 Personen

Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

S u p p e

- | | | |
|---|---|------|
| a. Klare Brühe „ Hochzeiter Art “
mit Huhnfleisch, Spargel, Eierstich und Mettbällchen | € | 4,40 |
| b. Lachscremesuppe
mit Klößchen und Sahnehaube | € | 5,30 |
| c. Consommé von Trauben und Kartoffeln
mit Sesamstange | € | 5,05 |
| d. Wildkraftbrühe mit Pilzklößchen
und Schnittlauch | € | 5,05 |
| e. Tomatenessenz mit Zucchinistreifen
und Huhnfleisch | € | 5,05 |
| f. Cremesuppe „ Königin Art “
mit Huhnfleisch, Erbsen und Sahnehaube | € | 5,05 |
| g. Pfifferlingsrahmsuppe (Jahreszeitbedingt)
mit Creme fraîche und Schnittlauch | € | 5,55 |
| h. Consommé vom Perlhuhn
- in der Blätterteighaube gebacken | € | 5,55 |
| i. Leichte Karottencreme
mit Lauch und Streifen vom Red – Snapper | € | 5,30 |
| j. Kleine Matelot von Mittelmeerfischen
mit Rotwein abgeschmeckt, Knoblauchbaguette | € | 6,60 |
| g. Hummerschaumsuppe mit Krabbenfleisch
und Dillsahne | € | 7,80 |



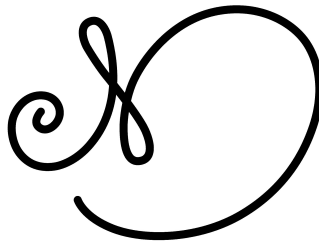
Ein Menu selber gestalten

ab 20 Personen

Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

Z w i s c h e n g e r i c h t e

- | | | |
|----|---|---------|
| a. | Norweger Fjordlachs - Schnitte in Butter gebraten
an Riesling - Zitronen - Sauce
Blattspinat, kleine Kartoffeln | € 10,50 |
| b. | Gebratenes Zanderfilet auf Safransauce
mit Tomaten-Bohnen-Gemüse und Schlosskartoffeln | € 10,50 |
| c. | Roulade vom Lachs und Red - Snapper
im Wirsingmantel an Whisky - Rahmsauce | € 10,50 |
| d. | Goldbrassenfilet gebraten
Kartoffel-Lauch-Tortellini, Kirschtomate mit Pestosauce | € 10,50 |
| l. | Seeteufel im Mangold-Mantel
und 2 kleine gebratene Gambas
auf leichter Zitronengras – Ingwer Sauce,
Fenchelpurée | € 16,00 |
| e. | Hechtschaumklößchen „ Helgoland “
mit Hummersauce, Tiger-Shrimps, Naturreis | € 10,80 |
| f. | Garnelen an Kräuterschaum (mit wenig Knoblauch)
auf Tagliatelle und Gemüsetreifen | € 10,50 |
| g. | Perlhuhnbrust in Butter gebraten
auf Sherryrahmsauce, mit kleinem Gemüse | € 10,50 |
| h. | Rosa - gebratene Barbarie . Entenbrust
an Orangen - Sahnesauce
mit Blattsalaten im Champagner - Dressing | € 10,50 |



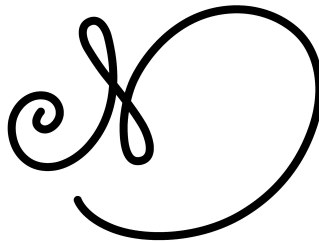
**Ein Menu selber gestalten
ab 20 Personen**

Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

S o r b e t

- a. Mango – Papaya - Sorbet
- b. Melonen - Sorbet
- c. Birnen - Sorbet
- d. Cassis - Sorbet
- e. Grenadine – Paradiesapfel - Sorbet
- f. Erdbeer – Sorbet
- g. Kirsch – Joghurt – Sorbet
- h. Orangen – Sorbet
- i. Himbeer – Minze – Sorbet

Alle Sorbet`s € 4,00



Ein Menu selber gestalten

ab 20 Personen

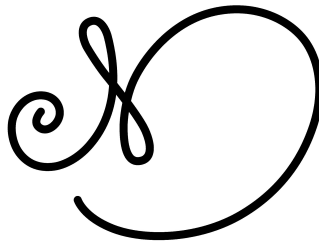
Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

F i s c h

Als Tellergerichte mit Nachservice als Plattenservice zzgl. 6,00 €

- | | | |
|---|---|-------|
| a. Gebratenes Pangasius Fischfilet
an Petersilien-Zitronen-Butter,
mit Kaiserschoten und Sesamkartoffeln | € | 12,90 |
| b. Dorschfilet in Butter gebraten, auf Spitzkohl angerichtet
Senfsauce, Herzogin – Kartoffeln | € | 13,90 |
| c. Blätterteig – Roulade gefüllt mit Lachs und Dorschfilet
Paprika – Weißweinsauce, Butterreis | € | 14,95 |
| d. Meerforellenfilet unter der Kräuterkruste gegart
Creme fraiche – Zitronen – Sauce, Kartoffelplätzchen | € | 16,00 |
| e. Kabeljaufilet in Rosmarin – Butter gebraten
Schlosskartoffeln, Blattsalate in Petersilien – Vinaigrette | € | 16,00 |
| f. Bachforelle in Petersilien – Butter gebraten
„ Müllerin Art “ zerlassene Butter, Salzkartoffeln
bunter Salatteller | € | 16,00 |

Gerne bieten wir weitere Fischarten an – Jahreszeitenbedingt
Bitte, fragen Sie uns.



Ein Menu selber gestalten

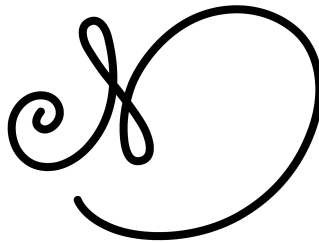
ab 20 Personen

Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

Hauptgerichte

Als Tellergerichte mit Nachservice als Plattenservice zzgl. 6,00 €

- | | | |
|----|---|---------|
| a. | Gekochter Tafelspitz
mit Schnittlauch – Weißweinsauce – Sauce
glasierte Karotten, Lauchgemüse, Salzkartoffeln | € 13,90 |
| b. | Schweinerücken im Stück gebraten
Estragon – Rotwein – Sauce, Gemüse der Saison
Pommes - Dauphine | € 14,45 |
| c. | Zarte Schweinelendchen mit Tomaten und Petersilie
Käse überbacken, Gorgonzola - Sahnesauce
Gemüse der Jahreszeit, Kartoffelkrusteln | € 16,00 |
| d. | Schweinefilet im Blätterteig
an Gorgonzola – Sahne - Sauce
Broccoli in Mandelbutter, Gratin - Kartoffeln | € 16,00 |
| e. | Schweinemedallions
mit Champignons und gekochtem Schinken
im Blätterteigrand, Beaujolais – Sauce
Grilltomate, Staudensellerie in Petersiliensauce
Karotten und Kaiserschoten, Herzogin - Kartoffeln | € 16,00 |
| f. | Schweinefilet rosa – gebraten
mit Kräuter – Moussé überbacken
Rotwein – Schalotten – Sauce, bunte Gemüseplatte
Weizen – Mais - Plätzchen | € 16,00 |
| g. | Roastbeef rosa gebraten
Butterbohnen, Pommes Macaire | € 18,05 |
| h. | Lammrücken „ Provence “
frische Kräuter und Champignons
Rosmarin – Jus, Speckbohnen, Grilltomate
Macaire - Kartoffeln | € 20,10 |
| i. | Barbarie – Entenbrust, Sauce Burgund
frisches, kleines Gemüse
Schupfnudeln | € 18,05 |
| j. | Ente „ Grand Marnier “
Kaiserschoten & Karottengemüse
hausgemachte Kartoffelkroketten | € 18,05 |
| k. | Rehkeulenbraten „ Chasseur “
mit Pfifferlingen, Rotweinsauce
grüne Bohnen, Rosenkohl, Grilltomate
Kartoffelkroketten | € 25,35 |



Ein Menu selber gestalten
ab 20 Personen
Menu's unter 20 Personen gestalten wir gerne für Sie
von unser aktuellen Speisekarte.

D e s s e r t

- a. Pralinenparfait mit frischen Früchten
und weißer Schokoladensauce, Schlagsahne
- b. Bananen - Joghurt – Moussé mit Aprikosensauce
Schlagsahne und Minzeblatt
- c. Moussé – Pralinen von weißer und brauner Kuvertüre
mit Früchten und Schokolade überzogen, Sahnehaube
- d. Marzipan – Nougat - Parfait
mit Orangen – Grapefruit – Salat
Himbeermark, Schlagsahne
- e. ½ Birne mit Baiser überbacken
Champagner – Schaum - Soße
Haselnuss – Eis und Schlagsahne
- f. Mandel - Mousse mit Orangensahne, Obstsalat
- g. Dreierlei von Beeren (Jahreszeit bedingt)
mit süßer Rum – Sahne und Pistazien - Eis
- h. Limonencreme mit Vanilleeis
Pampelmuse und Orangenscheiben
Schlagsahne mit Minze
- i. Mousse blanche mit Erdbeeren
und Kirsch-Joghurt-Eis in der Zitronenhippe
Süßer Schlagsahne und Zitronenmelisse
- j. Bunter Dessertteller mit warmen und kalten Speisen

Alle Desserts € 6,50

- Menu selber gestalten - Ausgabe vom: 17. September 2012 - Seite 7 von 7