



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

## Menuvorschläge

ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

### Menu 1

Tasse Kraftbrühe „ Moordeicher Art “  
mit Huhnfleisch, Spargel, Eierstich und Mettbällchen  
\*  
Schweinekrustenbraten  
Putensteak in Eihülle  
Rahmsauce  
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln  
\*  
Eine Kugel Vanilleeis mit frischem Obstsalat, Schlagsahne

€uro 27,50 pro Person

### Menu 2

Wildkraftbrühe mit Sherry, Käsestange  
\*  
Ente á L` orange  
mit Orangenfilets garniert  
frisches Gemüse vom Markt  
Birnenkroketten  
\*  
Zwei Kugeln Vanille – Eis mit Weinschaumsoße

€uro 31,50 pro Person

### Menu 3

Galia-Melone mit Rauchschinken  
\*  
Hühnersuppe „ Moordeicher Art “  
mit Huhnfleisch, Spargel, Eierstich und Mettbällchen  
\*  
Tranchen vom Schweinefilet leicht rosa gebraten  
an Pfefferrahmsauce  
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten  
\*  
Zwei Kugeln Haselnusseis mit Amarettoschaum, Schlagsahne

€uro 35,00 pro Person



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

## Menuvorschläge

ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

### Menu 4

Cremesuppe von Pfifferlingen (Jahreszeit bedingt)

\*

Hirschkalbskeulenbraten und Maispoularde, Rotweinsauce  
gefüllte Birne, Broccoli, Rosenkohl, grüne Bohnen, Karotten  
Mandelkroketten

\*

Mousse von weißer und brauner Schokolade  
mit frischen Früchten garniert

€uro 37,00 pro Person

### Menu 5

Champignoncremesuppe

\*

Putensteak in Eihülle  
Tranchen vom Roastbeef rosa bis medium gebraten  
und Schweinefilet gebraten  
Kräuterbutter, Sauce  
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten

\*

Zwei Kugeln gemischtes Eis, Schlagsahne

€uro 38,00 pro Person

### Menu 6

Tasse Hühnersuppe „Moordeicher Art“

\*

Bunter Salatteller

\*

Hähnchenbrust, Schweinekrustenbraten, Rindsroulade  
Sahnesauce, Sauce Hollandaise

Gemüseplatte

Kroketten, Salzkartoffeln

\*

Schalen: Orangencreme, Schokoladenpudding, Obstsalat

€uro 39,50 pro Person



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

## Menuvorschläge

ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

### Menu 7

Gebeizter Lachs  
mit Dill – Senfsauce an Blattsalaten  
Baguette und Butter  
\*  
Hühnersuppe „ Moordeicher Art “  
mit Huhnfleisch, Spargel, Eierstich und Mettbällchen  
\*  
Schweinefilet in der Pfefferkruste leicht rosa gebraten,  
Sauce Choron  
Champignons, Staudensellerie, Speckböhnchen, Grilltomate  
Pommes Château  
\*  
Vanille – und Schokoladeneis  
mit heißer Roter Grütze

€uro 40,50 pro Person

### Menu 8

Salat von Palmenherzen und Kirschtomaten  
unter Kokosnussflocken an Chicorée  
\*  
Suppe nach Ihrer Wahl  
\*  
Tranchen vom Roastbeef leicht rosa gebraten  
Entenbraten mit Rotweinsauce, gefüllte Birne  
Karottengemüse, Broccoli, Blumenkohl, Pilze  
Kartoffelgratin, Salzkartoffeln  
  
*vom Dessertbuffet:*  
Mousse blanche mit Erdbeeren  
Kirsch-Joghurt-Eis und süßer Schlagsahne

€uro 40,50 pro Person



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

## Menuvorschläge

ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

### Menu 9

Blattsalate in Kräuterdressing  
mit Sonnenblumenkernen, Kirschtomatensalat und Croutons

\*

Champignoncremesuppe

\*

Maispoulardenbrust in der Senfkruste gebraten  
Sherryrahmsauce  
frisches Gemüse der Jahreszeit , Sahnekartoffeln

*oder*

Heilbutt und Lachs in Butter gebraten  
Gemüstreifen, Limonen – Honig – Sauce, Sahnekartoffeln

\*

½ Birne mit Baiser überbacken  
Champagner – Schaum – Sauce  
Haselnuss – Eis und Schlagsahne

€uro 40,50 pro Person

### Menu 10

Zwei gebratene Riesengarnelen mit einer  
Kreation von Blattsalaten in Kräutervinaigrette

\*

Cremsuppe von Kräutern

\*

Putensteak in Eihülle  
Tranchen vom Schweinefilet leicht rosa gebraten  
Rahmsauce, Kräuterbutter  
Broccoli mit Mandelbutter  
Karotten, Prinzessbohnen, Blumenkohl  
Kartoffelkroketten

\*

Dessertvariation Nobel

€uro 43,50 pro Person



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

## Menuvorschläge

ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

### Menu 11

Kalte Terrine von Räucheraal mit Krabbenfleisch garniert,  
Creme fraîche und Dill, an Blattsalaten in Kräutervinaigrette  
Brot und Butter

\*

Klare Brühe vom Rind mit frischen Gemüsestreifen

\*

Entenbraten

Rehkeulenbraten „ Chasseur “

Sahnesauce mit Pfifferlingen und Sauce Orange

grüne Bohnen, Rosenkohl, Grilltomate

Kartoffelgratin, Spätzle

\*

Creme Caramel mit frischen Früchten  
und Schlagsahne garniert

€uro 49,50 pro Person

### Menu 12

#### „Annika“

Bouquet von Blattsalaten  
mit rosa gebratener Entenbrust  
an Portweinsauce

\*

Kaiserschotensuppe

\*

Kalbsfilet am Stück zart-rosa gebraten

an helle Rahmsauce mit Morcheln

weiße Rübchen und Karottenschiffchen

Kaiserschoten und frische Spargelstücke

Kartoffelplätzchen á la macaire

\*

Halbe Birne mit Baiser überbacken

Champagner-Schaum-Sauce

Haselnuss-Eis und Schlagsahne

€uro 52,00 pro Person



Gasthaus · Restaurant

Nobel  
Moordeich

Gastlichkeit. Seit 1869

**Menuvorschläge**  
ab 20 Personen - Hauptgänge inklusive Nachservice

**Menu 13**

**„Europäischer Hof“**

Bouquet von Blattsalaten  
mit rosa gebratener Barbarie - Entenbrust  
an Portweinsauce

\*

Steinpilzessenz mit Trüffelklößchen

\*

Soufflierte Lachsschnitte auf Lauchragout  
an Safranschaum und Wildreis

\*

Tranchen vom Rehrücken zart-rosa gebraten  
Preiselbeerrahmsauce  
gefüllte Birne, Gemüseauswahl  
hausgemachte Spätzle

\*

Apfelpfannkuchlein mit Vanille – Eis

€uro 69,00 pro Person