

Köstliche Canapès

Kochschinken mit Ananas	1,45 €	Französischer Camembert	1,70 €
Kasslerlachs mit Meerrettich	1,45 €	Edelpilzkäse	1,85 €
Ungarische Salami mit Cornichons	1,45 €	Butterkäse mit Tomate	1,50 €
Bierwurst mit Tomaten	1,30 €	Emmentaler mit Salzgebäck	1,50 €
Mortadella mit Oliven	1,30 €	Gouda mit Weintrauben	1,50 €
Frisches Mett mit Zwiebeln	1,45 €	Rahmkäse	1,45 €
Fleischsalat	1,50 €		
Roastbeef mit Sahnemeerrettich	1,85 €		
Schwarzwälder Schinken, gewürfelt	1,95 €	Vegetarische Canapès	
Lachsschinken mit Kiwi	2,60 €	Tomate mit Zwiebeln	1,30 €
		Gurke mit Maiskölbchen	1,40 €
Norweger Räucherlachs	2,25 €	Paprika rot, grün	1,40 €
Krabbensalat in Frenchcreme	2,60 €	Radiccio mit Chicorée	1,50 €
Pfeffermakrelen-Filet	2,00 €	Möhren gekocht, mit Oliven	1,50 €
Forellenfilet, Preiselbeersahne	2,30 €	Saures Gemüse	1,50 €
Steinhuder Räucheraal	2,50 €		
Echter Matjes mit Zwiebelringen	2,00 €		
Bismarckhering	1,80 €		
Schweinemedallions mit Weintraube	2,30 €		
Rinderfiletmedallions mit Eischeibe	3,40 €		
Entenbrust geräuchert mit Apfelsine	4,00 €		
Putenbrust geräuchert mit Kirschen	2,00 €		
Hähnchenbrust mit Früchten	1,85 €		

Menüvorschläge

Ab 10 Personen / Änderungen nach Absprache möglich

Menü 1	16,00 €	Menü 5	19,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube		Creme Dubarry	
Schweinebraten im Kräutermantel		Cordon bleu „Spezial“	
Mischpilze in Rahm, Speckbohnen, Blumenkohlröschen, Erbsen und Möhren		Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Käse und Kräuterchampignons, paniert gebacken	
Petersilienkartoffeln		Lyoner Kartoffeln und junge Erbsen	
Fürst-Pückler Eisschnitte mit Sahne		Obstsalat mit Marascino mariniert und Sahnehaube	
Menü 2	18,00 €	Menü 6	20,00 €
Hühnerkraftbrühe mit Streifen von Gemüse		Rinderkraftbrühe „Celestine“ mit in Streifen geschnittenen Kräuterpfannkuchen	
Hähnchenfleisch und Reiseinlage		Schweinefilet „Golden Gate“	
Rinderbraten und Schweinebraten in feiner Champignonrahmsoße		Gebratene Schweinemedallions, belegt mit Pfirsichhälften mit Sc. Choron	
Apfelrotkohl, Erbsen, Möhren, Blumenkohl		Kartoffelkroketten	
Bohnen im Speckmantel, Spargel, Rosenkohl		Feiner, gemischter Salat	
Kartoffelkroketten		Mousse au Chocolate	
Fruchteis mit Cocktailfrüchten			
Menü 3	19,00 €	Menü 7	21,00 €
Broccolicreme		Tomatencremesuppe mit Gin und Sahnehaube	
Gespickte Putenbrust gebraten in Weißweinsauce und gerösteten Mandeln		Wiener Zwiebelrostbraten	
gebratene Ananasscheiben		Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln	
In Butter geschwenkte junge Erbsen, junge ganze Möhren und Blumenkohlröschen		Backkartoffeln	
Schwäbische Spätzle, gebratene Serviettenknödel		Feiner gemischter Salat	
Apfelstrudel mit Eis, Vanillesoße u. Sahne		Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße	
Menü 4	22,50 €	Menü 8	30,00 €
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Eierstich		Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry verfeinert	
Schweinefiletmedallions vom Grill in Rotweinsauce, Champignonköpfe in Rahm		Gemischter Vorspeiseteller	
Broccoli mit Sc. Hollandaise überbacken		Hirschbraten „Jäger Art“ mit Apfelrotkohl, Croquetten, Preiselbeerbirne	
Herzoginkartoffeln		Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	
Vanillecreme mit Kirschmark			