

Vorschläge für „MENÜS“

- zum Zusammenstellen nach Ihrem Geschmack –

VORSPEISEN

SUPPEN

ZWISCHENGERICHTE

SORBETS

GERICHTE VOM FLEISCH

GERICHTE VOM WILD

GERICHTE VOM GEFLÜGEL

GERICHTE VOM FISCH

HEIDSCHNUCKENSPEZIALITÄTEN

TAFELFREUDEN AUS „NORDDEUTSCHEN LANDEN“
-neu entdeckt –

DESSERTS

FONDUE-ABEND „NACH LANDHAUS ART“

Wir bitten Sie höflich, sich auf *ein einheitliches Menü*
für Ihre Veranstaltung zu verständigen.
Vielen Dank.

2010 / 100

VORSPESIEN

Geräucherte Spanferkelbäckchen auf roten Linsen mit Tomaten-Estragon-Vinaigrette	12,00 EUR
Roh mariniertes und gebratenes Seeteufel mit Sevruga-Kaviar und Mini-Blinis	14,00 EUR
Heidschnuckenaxen-Terrine auf bunten Linsen in Himbeeressig mit Korbelschaum	10,50 EUR
Terrine vom Heidelachs im Wirsingmantel auf Tomaten-Basilikum-Vinaigrette	13,00 EUR
Mediterrane Schinkenauswahl mit Bresaola und St.Daniele Schinken auf jungen Zwiebeln in Balsamico	13,00EUR
Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Carpaccio in Apfel-Honig-Essig mit gerösteten Kürbiskernen	12,50 EUR

SUPPEN

Kartoffel-Steinpilzsuppe mit gebratener Blutwurst und Majoran	7,00 EUR
Sieben-Kräutersuppe mit getrüffeltem Hechtklößchen	6,80 EUR
Zweierlei Kartoffelsuppe mit Brätklößchen	7,00 EUR
Klare Tomatenbouillon mit Meeresfrüchten und Kerbel	7,50 EUR

2010 / 101

ZWISCHENGERICHTE

Wachtelbrüstchen auf bunten Rüben Lavendeljus, Buchweizen-Kartoffel-Speckplätzchen	14,50 EUR
Frühlingsrolle von Zander und Garnelen auf marinierten Gurken	18,00 EUR
Jacobsmuscheln auf Gemüsecurry Wilder Reis	20,50 EUR
Schwarze Nudeln in roter Currysauce mit Mittelmeer-Gambas und Sojakeimlingen	22,00 EUR

SORBETS

Himbeersorbet mit Minze	6,00 EUR
Ananas-Kokos-Sorbet	6,00 EUR
Birnensorbet mit „Geist“ - in der Frucht serviert –	6,00 EUR
Cassis-Sorbet	6,00 EUR

Hauptgerichte vom FLEISCH

Gefüllter Spanferkelrücken
auf gelben Rüben mit geschmorten Zwiebeln
und Majorankartoffeln 19,00 EUR

Scheiben vom Kalbsrücken
auf Austernpilzragout, Gemüsewürfel
Madeirajus, bunte Nudeln 21,00 EUR

Mittelstück vom „Anchorena“-Rinderfilet
in der Ochsenchwanz-Thymiankruste auf Barolosauce
gefüllter Kohlrabi mit kleinem Gemüse
Polentaschnitten 27,00 EUR

Schweinelendchen
mit Spitzmorcheln und Lauchstreifen
auf Rotweinsauce, tournierte Gemüse,
gespritztes Kartoffelpüree 20,50 EUR

Tranchen vom Lammrücken
- auf Blattpetersiliencreme -
junge Lauchzwiebeln, Bundkarotten,
tournierte Kohlrabi, Kartoffeltimbale 23,00 EUR

2010 / 103

Hauptgerichte vom WILD

Gebratene Hirschkeule mit Johannisbeersauce gefüllter Pfirsich, Waldpilze Broccoli in Mandelbutter, Nußkartoffeln	16,50 EUR
Gespickte Wildschweinkeule mit Maronen in Sauerrahmsauce, Broccoli in Eibutter, Kartoffelpuffer	18,50 EUR
Rehrückenfilet mit Nusskruste auf Traubenschaum mit Grappa Anisapfel mit Vogelbeergelee Wirsingroulade, gebratene Schupfnudeln	28,00 EUR
Hirschmedaillons mit Waldpilzkruste auf gebratenen Serviettenknödel, Pfeffersauce, glasierte Maronen, Romanesco, Fingermöhren	26,00 EUR

Hauptgerichte vom GEFLÜGEL

Gefüllte Truthahnbrust auf bunten Rüben Kressesauce, gebratene Polenta-Taler	14,50 EUR
Duo von geräucherter Maispoulardenbrust und Krevetten auf schwarzer Tagliatelle, Schmorgemüse, Estragonjus	20,50 EUR
Kross gebratene Barbarie-Entenbrust auf Johannisbeerjus Broccoli mit gerösteten Pinienkernen gespritztes Kartoffelpüree	26,50 EUR
Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen auf Gartenwirsing, Lavendeljus, Gemüseperlen Buchweizen-Kartoffel-Speck-Plätzchen	21,50 EUR

Hauptgerichte vom FISCH

Rotzungenfilets in Sesamkruste gebraten auf bunten Nudeln, Basilikumtomaten, Pestosauce	20,50 EUR
Duett von Hecht und Heidesaibling mit Flusskreb auf zweierlei Petersiliensauce Kleines Gemüse, Safrankartoffeln	22,00 EUR
Weißer Wels unter der Kräuterkruste auf gerahmten Spitzkohl Gemüsebrunoise, Champagnersauce Rote-Bete-Kartoffeln	23,00 EUR
Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit krossem Speck auf Gurkengemüse in Rahm Rotweinbutter, Estragonkartoffeln	21,50 EUR
Lachsfilet aus dem Wacholderrauch auf Gartenwirsing, Pommery-Senfsauce Gemüstreifen, buntes Kartoffelpüree	20,50 EUR
St. Petersfisch-Filet mit einer Kartoffelkruste auf Blattspinat, rote Paprikasauce	23,00 EUR

2010 / 105

HEIDSCHNUCKEN – Spezialitäten

Ragout von der Heidschnucke im Kartoffel-Sellerie-Rand mit Wirsing und jungen Gemüsen	16,50 EUR
Gebratene „Wilseder“ Heidschnuckenkeule in Wacholderrahmsauce, Pfifferlinge, Kräuter-Grilltomate, Rotweibirne mit Preiselbeeren Bohnen im Speckmantel, Herzoginkartoffeln	22,00 EUR
„Auswahl von der Heidschnucke“ Rückenmedaillons unter der Thymiankruste auf gebratenen Sellerie, Ragout in der Zucchini, Kotelett mit Ziegenfrischkäse überbacken Bohnenragout, Kartoffelsteinpilzroulade	28,00 EUR
Heidschnuckenrückenfilet - in der Pilz-Kräuter-Kruste gebraten - Rosmarinsauce, junge Gemüse vom Markt Pfifferlinge, Rotweibirne mit Preiselbeeren, Schupfnudeln	26,00 EUR

TAFELFREUDEN AUS „NORDDEUTSCHEN LANDEN“
neu entdeckt –

Schleswig-Holstein

Angelschellfisch
mit Senfbutter
und gebräunten Zwiebeln,
Kopfsalat in Rahmsauce,
Salzkartoffeln

17,00 EUR

Hamburg

Matjesheringe mit grünen Bohnen
und Speckstippe,
Dampfkartoffeln

15,50 EUR

Bremen

Bremer Kükenragout mit Spargel,
Champignons, Klößchen, Kalbszunge,
gefüllte Krebsnasen, Weissweinsauce,
Siam Patna Reis

24,50 EUR

Niedersachsen

Gefüllte Heidschnuckenhexe
im Wirsingmantel,
mit tournierten Gemüsen,
Jus, Kartoffelpüree

20,50 EUR

Berlin

Kalbsleber „Berliner Art“
mit gebackenen Zwiebeln,
gebratene Apfelscheiben,
Kartoffelpüree

19,50 EUR

Mecklenburg-Vorpommern

Gefüllte Schweinebrust mit Äpfeln und Backpflaumen,
Kümmeljus, Salatauswahl, Kartoffelklösse

14,00 EUR

DESSERTS

Marzipan-Mousse auf Orangenragout	9,00 EUR
Lauwarme Apfeltarte mit Beerenschaum und grünem Apfelsorbet	10,00 EUR
Ananas-Kokoscreme auf Mango-Carpaccio	9,50 EUR
Apfelsoufflé auf Calvadosschaum	8,00 EUR
Weißes und braunes Mousse au chocolat mit exotischen Früchten	10,00 EUR
Grüne Grütze mit Vanillesauce	6,50 EUR

2010 / 108

**FONDUE – ABEND „NACH LANDHAUS ART „
- ab 4 Personen -**

Vorspeisenteller aus der Landhausküche

*

„Fondue-Chinoise“
in würziger Brühe können Sie dreierlei Fleischsorten garen.
Dazu reichen wir Ihnen verschiedene Dips
- mal herzhaft-würzig, mal süß-sauer -
eingelegtes Gemüse, Gurken, kleine Zwiebeln
und reichlich Baguette und Butter

Cappuccinomousse
im Biskuitmantel

48,00 EUR je Person