

Vorschläge für
„MENÜS“

- die unser KÜCHENMEISTER für Sie zusammengestellt hat -

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

2010 / 200

Menü Nr. 1

Cremesuppe von Petersilienwurzeln
mit gebackenem Sellerie und Kartoffelstreifen

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen auf bunten Nudeln
Estragonrahmsauce, junge Karotten und Lauch

Tiramisu auf Orangensauce

28,00 EUR

Menü Nr. 2

Salat von Eismeergarnelen in Dillschaum
marinierter Avocadofächer

Truthahnmedaillons auf schwarzen Nudeln
Curryschaum, asiatisches Gemüse

Birnen in Rotwein glasiert und Joghurt- Grießflammeri

25,00 EUR

Menü Nr. 3

Kartoffelrahmsuppe mit einem „Hauch“ Pernod
und feinen Räucherlachsstreifen

Rosa gebratenes Straußenfilet auf Feigen-Senfsauce
Gemügestäbchen, wilder Reis

Stracciatella-Mousse mit Mango

34,00 EUR

2010 / 201

Menü Nr. 4

Eismeer-Lachs-Forellentatar
auf Gurkencarpaccio

Consommé von Strauchtomaten
mit Mascarponeklößchen

Schweinelende in der Blätterteigkruste
auf Steinpilzsauce
junge Marktgemüse, Kartoffel-Kräuterplätzchen

Cappucino-Mousse in Schokoladenblättern
auf Amarensauce mit Tiramisu-Eis

40,50 EUR

Menü Nr. 5

Heidschnuckensülze in Himbeeressig-Gelee
an kleinem Salat in Radieschenvinaigrette

Sieben-Kräutersuppe mit Lachsklößchen

Filetsteak auf Pfifferlingsragout
mit jungem Gemüse, Kartoffelgnocchis

Terrine von Mascarpone
mit Eierlikör auf Orangensalat

43,80 EUR

2010 / 202

Menü Nr. 6

„Unser spezielles Heide-Menü“

Erlenholzgeräuchertes Forellenfilet mit garniertem Wachtelei
Preiselbeer-Meerrettich an kleinem Salat

Schneverdinger Hochzeitssuppe

„Wilseder“ Heidschnuckenkeule in Wacholderrahmsauce
Pfifferlinge, Rotweibirne mit Preiselbeeren
Grilltomate, Bohnen im Speckmantel, Herzoginkartoffeln

Großmutter´s Rote Grütze
mit Vanillesauce

43,00 EUR

Menü Nr. 7

Heidschnuckenhexen-Terrine auf buntem Linsensalat
in Himbeeressig mit Korbelschaum

Eintopf von Ostseefischen mit Safran und grünem Spargel

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen
auf Champagnerkraut
glasierte Weintrauben, Wacholderrahmsauce
getrüffeltes Kartoffelpüree

Feigentarte mit Kastanien und Lavendel-Eis

40,50 EUR

2010 / 203

Menü Nr. 8

Dreierlei vom Lachs mit Meerrettich-Mousse
- Stremellachs, Graved Lachs, Lachsterrine -

Aufgeschlagene Rahmsuppe
vom Radiccio-Treviso mit Kaisergranat

Kalbsfilet mit Steinpilzen und geschmorter Kalbshaxe im eigenem Saft
junge Gemüse vom Markt, Kartoffel-Tomatenroyal

Schokoladenparfait mit Passionsfruchtsorbet
und Südfrüchteragout

50,50 EUR

Menü Nr. 9

Geräucherte Entenbrust auf Apfelcarpaccio
mit gerösteten Kürbiskernen

Kartoffel-Steinpilz-Samtsuppe mit gebratener Blutwurst

Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit krossem Speck
auf gerahmtem Gurkengemüse, Rotweibutter, Rosmarinkartoffeln

Melonensorbet mit Melisse

Tranchen vom Milchkalbsrücken auf weißer Pfeffersauce
mit rotem Zwiebelconfit, junge Marktgemüse, gebratene Schupfnudeln

Trester-Panna-Cotta und Mandarinsorbet auf Himbeertopping

58,00 EUR

2010 / 204

Menü Nr. 10

Sülze von der Rauchforelle mit Radieschenvinaigrette
und gebratenem Scampi an Kressemixsalat

Tomatenbouillon mit Mascarponeklößchen

Heidschnuckenschnitzel auf Kartoffel-Kräuter-Fondue
mit grünem Spargel und kleinem Gemüse

Caipirinia-Sorbet mit Minze

Bauernente aus dem Rohr - im eigenem Saft -
mit Apfelspalten, Gartenwirsing und Kartoffelplätzchen

Dessertvariation mit Früchten

57,00 EUR

„Fisch und Vegetarisch“

Menü Nr. 11

Kokos-Lachs-Suppe

Gebratenes Seeteufelfilet
in Kräuterkruste auf Safran-Zitronensauce
Gemüsewürfel, grüne Spargelspitzen, wilder Reis

Tiramisu

38,50 EUR

2010 / 205

Menü Nr. 12

Gebackene Gambas im Knusperteig auf asiatischem Salat
süß-saure Sauce

Gebratenes Flußzanderfilet auf Gurkenrahmgemüse
Langostinos-Sauce, gebratene Heidekartoffeln

Grand Marnier-Soufflé auf Orangenragout
mit Kokos-Eis

38,00 EUR

Menü Nr. 13

Blumenkohlsuppe mit Safran und Nordseekrabben

Pochierter Heilbutt mit Zitrusfrüchten
auf Fenchelsauce, wilder Reis

Schokoladen-Gâteau
mit Apfelsorbet

34,80 EUR

Menü Nr. 14

Spitzkohl „à la crème“ mit gebratenen Austernpilzen

Gefüllte Tomaten mit Kartoffel-Gemüseragout
auf Kapernsauce

Holunderblüten-Sorbet mit Erdbeeren

27,00 EUR

2010 / 206

„Gourmet - Menü“

Gruß aus der Küche

Gebratene Jacobsmuschel auf Kräuterkartoffelstampf
mit Tomaten-Kapernbutter

Tatar vom Bachsaibling mit grünem Meerrettich
und kleinem Salat mit Sprossen

Schaumsuppe von Süßkartoffeln
mit Kaviarsauerrahm

Saltimbocca vom Zander auf Kartoffelragout
Estragonsauce

Süppchen vom weißen Pfirsich mit Lavendel-Nuss-Hippe

Tournedo vom Angusrinderfilet mit Gewürztomatenkruste
Pinienkerne und Oliven, Barolosauce
kleine Gemüse, Maronenpolenta

Ziegenkäse mit Rosmarin im Strudelteig gebacken
auf Feigensauce

Vanille-Mascarpone-Mousse mit Himbeersorbet
und Passionsfrucht-Coulis

86,00 EUR

Nach dem Essen empfehlen wir Ihnen Espresso, Mocca, Digestif

2010 / 207