

Angebot

Lieber Gast!

Bitte wählen Sie aus den nachfolgenden Gerichten aus oder stellen Sie sich ein Menü zusammen. Da wir diese Gerichte speziell für Sie zubereiten, können wir jedes dieser Gerichte nicht für weniger als 10 Personen anbieten. Wir haben in diesem Speisenangebot zum Teil auch keine exakten Preise angegeben, da diese von der Anzahl der vorbestellten Gerichte abhängt. Denn, umso mehr wir von einem Gericht zubereiten, desto günstiger können wir es anbieten.

Suppen

	<u>pro Person</u>
• Hühnerbrühe mit Reiseinlage und Eierstich	3,70 €
• Kartoffelsüppchen mit gegrillten Schinkenstreifen	3,80 €
• Tomatensuppe mit Mozzarella und gebackenem Basilikum	3,90 €

Vorspeisen

• Wintersalat mit Orangen-Sesamöldressing und gebratenen Rindfleischstreifen	5,30 €
• Roter und grüner Feldsalat mit Fetawürfeln, Cherrytomaten, Sprossen und Birnenspalten. Dazu ein fruchtiges Balsamicodressing und Brot	5,60 €
• Tomatensalat Caprese, mit Mozzarella, Basilikumpesto, einem Balsamicodressing und Brot	5,50 €
• Cocktail von roten und weißen Trauben mit fein gewürfelm Putenbrustfleisch und Nordseekrabben in einer Grappa-Cocktailsauce, auf Blattsalaten angerichtet	5,90 €

Hauptspeisen

• Gebratene Gänsekeule mit einer Maronensauce, Wirsing-Gemüse und einem Bratapfel, dazu Kroketten	12,40 - 13,80 €
• Bierbraten vom Holsteiner Hofschwein, mit gestovtem Wirsing und gebuttertem Lauch, dazu hausgemachte Apfel-Stampfkartoffeln	10,80 - 12,50 €
• Mariniertes Entenfleisch mit einer Pflaumensauce, gratiniertem Möhregemüse und einer Reismischung aus Basmati- und Wildreis	12,60 - 13,90 €
• Wildschweingulasch mit glaciertem Rosenkohl, einer halben Birne mit Preiselbeerfüllung und hausgemachte Mandelkroketten	11,70 - 13,00 €
• Lachsforelle gedämpft, auf einer weißen Buttersauce, dazu glacierte Kartoffeln und grüner Salat in Zitronenrahm	12,00 - 13,40 €

- Hausgemachter, vegetarischer Rösti von geriebenem Wurzelgemüse und Kartoffeln, mit Preiselbeersahne und Blattsalaten mit feinen Apfelspalten und Nüssen 9,40 - 10,60 €
- Schnitzel vom Landschwein nach Wiener Art mit Möhrenstiften in Erbsenpüree, Kartoffelkroketten und grünem Salat mit Zitronenrahm 10,50 - 11,70 €
- Gemüsespieße mit Erdnuss-Sauce, Basmatireis und einem Apfel-Möhren-Salat 9,60 - 10,70 €
- Gemischte Bratenplatte (von 2 Fleischsorten Ihrer Wahl), mit einer Rotwein-Sauce, dazu Gemüse der Saison, Salzkartoffeln und Kroketten 10,80 - 13,50 € je nach Fleischsorte
- Putenbraten mit Backobst gefüllt, Apfelrotkohl, einer Portweinsauce und Haselnuss-Spätzle 10,50 - 11,70 €

Nachspeisen

- | | pro Person |
|--|------------|
| • Holsteiner Rote Grütze mit Vanille-Sauce | 3,80 € |
| • Panna Cotta mit Rumfrüchten | 4,40 € |
| • Mousse au chocolat (auch weiß) | 4,00 € |
| • Kokosmousse mit exotischen Früchten | 4,40 € |
| • Bayrisch Creme mit Himbeersauce | 4,00 € |

Wir hoffen, Ihnen sagt unser kleine Auswahl zu. Natürlich bieten wir auch Saisongerichte wie Grünkohl und Muscheln an. Wenn Sie eigene Vorstellungen oder Wünsche haben, sprechen Sie mit uns, wir werden uns bemühen, diese zu erfüllen.

Natürlich finden wir auch immer eine Lösung, falls Sie Allergiker oder Vegetarier in der Gruppe haben. Wir müssen es nur rechtzeitig wissen.

Mit freundlichen Grüßen

das Team der

