

Menü 1

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen

*Geschmorter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,
buntem Gemüse und Boullionkartoffeln*

Rote Grütze mit Walnusseiscreme

Pro Person 25,10 Euro

Menü 2

Cremesuppe von Karotte und Orange mit Croutons

*Filets vom Seesaibling mit leichter Kräutersauce
an Zucchini-Paprika-Gemüse und Kräuterkartoffeln*

Apfelbeignets mit Vanillesauce und Eis

Pro Person 24,30 Euro

Menü 3

Holsteiner Hochzeitssuppe

*Medaillons von Pute, Rind und Schwein,
Champignonrahmsauce, bunte Gemüseauswahl
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Pro Person 24,50 Euro

Menü 4

Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Schinkenstreifen

*Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rotwein-Charlottensauce
bunte Gemüseauswahl und Macaire-Kartoffeln*

Mit Sabayon gratinierter Obstsalat, dazu Waldbeerensorbet

Pro Person 28,30 Euro

Menü 5

*Curryrahmsuppe mit gebratenem Gamba
auf Zitronengras*

*Roulade vom Hasenrücken auf Kräutersauce
dazu Champignons, Marktgemüse und Polentaplätzchen*

Hausgemachtes Tiramisu auf Fruchtspiegel

Pro Person 29,40 Euro

Menü 6

Cremesuppe von frischen Nordseekrabben mit Dill

*Rinderfilet, im Ganzen gebraten,
mit frischen Kräutern umhüllt, dazu Sauce Bearnaise,
bunte Gemüseauswahl vom Markt
und Kartoffelgratin*

Mangotörtchen mit Portweingelee und Pistazieneiscreme

Pro Person 32,50 Euro

Menü 7

*Norweger Lachs mit Dill und Wacholder gebeizt,
auf kleinem Kartoffelrösti und Senf-Honig-Dill-Sauce
an Salatbukett*

Leichte Kräutersuppe mit gerösteten Croûtons

*Entenbrust rosa gebraten auf einer Kirsch-Pfeffer-Sauce,
dazu Ratatouille, Brokkoli und Schupfnudeln*

*Zwetschgenparfait im Baumkuchenmantel
auf zweierlei Schokoladenspiegel*

Pro Person 37,80 Euro

Menü 8

*Carpaccio vom Mastochsen mit Olivenöl, Pesto
Parmesanspänen und Ruccolasalat*

Steinpilzconsommé mit Gemüse und Klößchen

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel auf einer Portweinsauce,
dazu Gemüseauswahl und Macaire-Kartoffeln*

*Duett von Schokoladenmousse an frischen Früchten
und Fruchtspiegel*

Pro Person 35,40 Euro

Menü 9

*Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette
mit gebratener Entenleber*

Klare Tomatensuppe mit Pestonocken

*Filet vom Saibling auf Pilzrisotto
und Safranschaum*

*Lammcarrée in Rotweinjus mit glasiertem Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

*Gratinierter Ziegenkäse an Traubenkompott,
Feigensenf und Walnüssen*

Pro Person 48,40 Euro

Menü 10

*Gebratene Riesengarnelen auf Zitronengras
an marinierten Salatspitzen und Krustentiersauce*

Pikantes Basilikumsüppchen

*Klößchen und Medaillon vom Lachs auf Blattspinat
mit einer Safransauce*

Birnensorbet mit Champagner

*Gebratenes Rinderfilet mit Kräuterkruste, Burgundersauce
kleinem Gemüse und Rosmarinkartoffeln*

Dessertkarussell "Dreiklang"

Pro Person 54,70 Euro