

MENÜS

Sie wünschen sich für Ihre Veranstaltung ein Menü? Kein Problem! Unsere Küche steht für regionale und saisonale Speisen – hier haben wir ein paar Beispiele für Sie zusammengestellt. Natürlich kann unser Küchenteam ein individuelles Menü für Sie und Ihre Gäste kreieren!

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person sowie inkl. der derzeit gesetzlich gültigen MwSt.

Menü I

Bunter Blattsalat mit marinierter Ananas
und Mango sowie Holunderglace

* * *

Kartoffel-Apfelcrèmesuppe
mit Meerrettich und Jakobsmuschel

* * *

Gebratene Perlhuhnbrust „Café de Paris“,
mit Portweinschalotten und Polenta

* * *

Panna cotta mit Früchten

Als 4-Gang-Menü € 44,50
(Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 35,00)

Menü II

Tatar vom Ikarimi-Lachs und Heilbutt
mit Algenbrotchip und Limonen-Crème Fraîche

* * *

Crèmesuppe vom Granat
mit Weinbrand

* * *

Gebratenes Steinköhlerfilet mit Kapern-Ei-Schnittlauch-Vinaigrette
und Kartoffel-Kohlrabi-Sticks

* * *

Hausgemachtes Honigparfait
mit Altenländer Apfelstrudel und Beerensauce

Als 4-Gang-Menü € 49,00
(Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 37,50)

Menü III

Kartoffel-Blumenkohl-Suppe „Dubarry“
mit Nordseekrabben

* * *

Gebratenes Seesaiblingfilet auf Erbsen-Minz-Püree

* * *

In Gartenkräutern gerolltes Schweinefilet,
gestovter Kohlrabi und Herzoginnenkartoffeln

* * *

Schokoladensoufflé mit Birnen-Chili-Chutney

Als 4-Gang-Menü € 47,00
(Als 3-Gang-Menü ohne Zwischengang € 35,50)

Menü IV

Geräucherte Entenbrust
mit Meerrettichmousse und Rote Bete-Nudeln

* * *

Tranche vom Seeteufelfilet
auf süß-saurem Linsengemüse

* * *

Caipirinha-Sorbet mit Prosecco

* * *

Kalbsfilet im Speckmantel
mit Trauben-Zwiebelragout und Kartoffelkrusteln

* * *

Geeister Pharisäer
mit Brownie und Sahne

Als 5-Gang-Menü € 63,50
(Als 4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 49,00)