

Für Ihre festlichen Anlässe hat Ihnen unser Küchenchef erste Menüempfehlungen zusammengestellt, die ab 10 Personen für Ihre Feierlichkeiten in einem unserer exklusiven Veranstaltungsräume buchbar sind:

Menü I

Bunter Blattsalat
mit marinierter Ananas, Mango dazu Holunderglace

Kartoffel-Apfelcremesuppe
mit Meerrettich und Jakobsmuschel

Gebratene Perlhuhnbrust „Café de Paris“
mit Portweinschalotten und Polenta

Panna Cotta mit Früchten

Preis pro Person als 4-Gang-Menü € 42,50

Preis pro Person als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 33,00

Menü II

Tatar vom Ikarimi-Lachs und Heilbutt
mit Algenbrotchip und Limonen-Creme-Fraiche

Cremesuppe vom Granat
mit Weinbrand

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

**

Hausgemachtes Honigparfait mit „Altenländer“ Apfelstrudel
und Beersauce

Preis pro Person als 4-Gang-Menü € 47,50

Preis pro Person als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 36,50

Menü III

Kartoffel-Blumenkohlsuppe „Dubarry“
mit Nordseekrabben

Gebrautes Seesaiblingsfilet auf Erbsen-Minzpüree

In Gartenkräutern gerolltes Schweinefilet
mit gestovtem Kohlrabi und Herzoginnenkartoffeln

Unser Schokoladensoufflee mit Birnen-Chili-Chutney

Preis pro Person als 4-Gang-Menü € 44,00

Preis pro Person als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise € 32,50

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

Preis pro Person als 5-Gang-Menü € 61,00

Preis pro Person als 4-Gang-Menü ohne Zwischengang € 47,00