



Menü- vorschläge

ab 10
Personen

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen!

81 - Menü 1

Preis p. P.

21,50 €

≈ Vorspeise ≈

- Rindfleischsuppe Hühnersuppe

≈ Hauptgang ≈

- Schweine- und Rinderbraten mit Salzkartoffeln, Kroketten und diversen Gemüsesorten Westfälischer Pfefferpothast mit Salzkartoffeln, roter Beete und Gurkenhappen
- Mit Mett gefüllter Schweine- rollbraten, Rotkohl und Semmelknödel Sauerbraten mit Beilagen nach Wahl
- Rinderroulade mit Wirsing- gemüse und Butterkartoffeln

≈ Dessert ≈

- Rote Grütze mit Vanillesauce Herrencreme mit Rum und Schokolade Eis mit Saison- Früchten und Sahne

82 - Menü 2

Preis p. P.

28,50 €

≈ Vorspeise ≈

- Hähnchenbrust- streifen an frischem Marktsalat Mild geräucherter Lachs mit Sahne- meerrettich und Zwiebeln Parmaschinken auf Honigmelone

≈ Vorsuppe ≈

- Waldpilzsuppe Broccolisuppe Lauchcremesuppe

≈ Hauptgang ≈

- Schweinefilet in Pilzrahm- sauce und Kroketten Schweinelendchen in Dijon- Senfsauce mit Kroketten
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten und Wildreis Angus-Steak mit Pfefferrahmsauce
- Rahmgeschnetzeltes Zürcher Art mit Kartoffelrösti Pangasiusfilet an Paprika- Wildreis mit Limettensauce

Zu allen Gerichten reichen wir Gemüse der Saison.

≈ Dessert ≈

- Mousse au Chocolat mit Sahne und Schokoladenraspel
- Weissweincréme
- Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne



Menü- vorschläge

ab 10
Personen

Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü zusammen!

83 - Menü 3

Preis p. P.

39,50 €

≈ Vorspeise ≈

- Krabbenscocktail
(Nordseekrabben)
- Kleine gemischte Fischplatte
mit Räucheraal, geräucher-
tem Forellenfilet und Graved-
lachs mit Senf-Dillsauce
- Kleiner Salatteller mit
Entenbruststreifen
- Carpaccio - Hauchdünne
Rinderfiletscheiben an
Balsamico

≈ Vorsuppe ≈

- Westfälische
Kartoffelsuppe
mit Lachsstreifen
- Wildsuppe
„St. Hubertus“
- Hausgemachte
Fischsuppe

≈ Hauptgang ≈

- Entenbrust an
Orangensauce mit
Kroketten
- Zanderfilet mit
Basilikumsauce und Wildreis
- Edelwildgulasch mit Misch-
pilzen, Spätzle, Rotkohl und
Apfelkompott
- Rinderfiletspitzen
„Stroganoff“ mit Sauer-
rahmsauce, Pfifferlingen,
Cornichon, Herzogin-
kartoffeln und feinem
Gemüse
- Junges Gemüse mit
Schweinerückenmedaillons
- Black Angus Filet und
Lobster mit Cognac-Butter
zu grünen Bohnen

Zu allen Gerichten reichen wir Gemüse der Saison.

≈ Dessert ≈

- Frischer Obstsalat auf Vanilleeis mit Schlagsahne
- Eis mit Waldbeeren
- Kleiner gefüllter Windbeutel auf Vanillesauce

Stellen Sie Ihren Gästen Ihr Wunschmenü zusammen. Wählen Sie aus den oben genannten Menüvorschlägen. Die Preise der Menüs verstehen sich für jeweils eine Vorspeise, Vorsuppe, ein Hauptgericht und ein Dessert. Änderungen der Vorschläge (oder einzelner Speisen) sind nach Absprache möglich.