



Menü 1-3

Menü 1

Geflügelkraftbrühe

mit Wurzelgemüwestreifen

Rinder- und Schweinebraten

mit Rahmsauce, geschmorten Champignonköpfen,
großer Gemüseplatte und Kroketten

Rote Grütze „nach Art des Hauses“

mit Vanilleiscreme und Sahne

Menü 2

Kartoffelcremesuppe

mit Wurzelgemüsewürfeln und Pfifferlingen

Schweinemedallions

mit Estragon-Hollandaise,
Broccoliröschen in Mandelbutter
und Kartoffelplätzchen

Coupe Danmark

Vanilleiscreme mit heißer Schokoladensauce
und Sahne

Menü 3

Niedersächsische Festtagsuppe

mit Eierstich, Spargel, Klößchen
und Fadennudeln

Schweinefilet, im Stück gebraten,

mit Sauce Bernaise,
Blumenkohl, Möhrenstiften und Prinzessbohnen,
dazu Kroketten

Vanilleiscreme

mit heißen Rumkirschen oder Himbeeren
und Sahne

Menü 4-6

Menü 4

Geflügelsamtsuppe
mit Champignonscheiben

Rinder- und Schweinefilet, im Stück gebraten,
mit Whiskyrahmsauce,
verschiedenem Gemüse
und Kroketten

Crème Brûlée
mit verschiedenen Früchten an Fruchtsauce

Menü 5

Champignoncremesuppe
mit Butterkrüstchen

Ofenfrischer Spanferkelbraten aus der Keule
mit Dijon-Honigsensauce,
Butterbohnen und Kartoffelplätzchen

Karamellhalbgefrorenes
mit Zwetschgen und Sahne

Menü 6

Klare Tomatensuppe
mit Tomatenwürfeln, Nudeln und Basilikum

Roastbeef, im Ganzen gebraten,
mit Artischocken-Möhrensauce,
Butterbohnen und Zucchini-Stiften,
dazu gebackene Kartoffelspalten

Zitronenfruchteis -mit Sekt aufgeschlagen-
auf Brombeeren mit Mangosauce



Menü 7-9

Menü 7

Krebsschwanzsuppe

mit sautierten Eismeergarnelen und Dill

Rinderfilet, im Stück gebraten,

mit Pfeffersauce,
Speckbohnen, Möhrenstiften
und Kartoffelplätzchen

Nougat-Mousse

an Safran-Birnenspalten

Menü 8

Tomatisierte Karottencremesuppe

mit Kerbel

Geschmorter Kalbsbraten

mit Cognacrahmsauce,
glasierten Champignonköpfen und Silberzwiebeln,
Broccoliröschen und Möhrenstiften,
dazu Herzoginkartoffeln

Weißes Schokoladen-Tiramisu

an Granatapfelsauce

Menü 9

Steinpilzsaftsuppe

mit Mettklößchen

Kalbsfilet, im Ganzen gebraten,

mit Morchelrahmsauce, großer Gemüseplatte
und Herzoginkartoffeln

Mit Honig glasierte Grießnocken

an Fruchtsauce, umlegt mit frischen Früchten

Menü 10-12

Menü 10

Rinderkraftbrühe

mit Kräuterpfannkuchenstreifen

Geschmorte Lamnbraten

mit Kräutersauce,
Butterbohnen und Thymiankartoffeln

Panna Cotta an Kirschsauce

mit frischen Früchten der Saison umlegt

Menü 11

Tomatencremesuppe

mit mediterranen Gemüsewürfeln und Basilikumsahne

Geschmorte Putenbrust

mit Weinbrandsauce,
angeschwenkten Champignonköpfen,
Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln

Pfirsichjoghurtcreme

mit Himbeersauce und Sahnehaube

Menü 12

Lauchsamtuppe

mit Kochschinkenstreifen

Barbarie-Flugentenbrustfilet

mit Erdbeer-Pfeffersauce,
Broccoliröschen und Möhrenstiften in Butter,
dazu Herzoginkartoffeln

Brauner Schokoladenschaum

auf Himbeermarkspiegel
mit frischen Früchten umlegt



Menü 13-15

Menü 13

Wildkraftbrühe
mit Gemüserauten

Fasanenbrustfilet, im Speckmantel gebraten,
Calvadosauce,
Broccoliröschen und Herzoginkartoffeln

Orangencreme
mit in Grand Marnier marinierten Orangenfilets dekoriert

Menü 14

Broccolirahmsuppe
mit Sahnehaube und Mandelblättern

Hirschkeulenbraten
mit Wacholdersauce, Preiselbeerbirne,
Waldpilzen in Rahm, Rotkohl und Kroketten

Walnuss-Honighalbgefrorenes
an Brombeersauce

Menü 15

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Portwein und Käsestange

Hirschrückenfilet
mit Pfifferlingrahmsauce, Preiselbeerbirne,
Speckrosenkohl, dazu Kartoffelkroketten

Dessertvariation
mit verschiedenen Cremes der Saison
und Vanilleeis an Fruchtsaucenspiegel

Menü 16-18

Menü 16

Pfifferlingsamtsuppe

Geschmorte Wildschweinkeule
mit schwarzer Johannisbeersauce,
Rosenkohlröschen in Butter
und Kartoffelklößen

Birne Helene

in Weißwein pochierte Birne mit Vanilleiscreme
und Schokoladensauce

Menü 17

Klare Rinderkraftbrühe

mit Artischocken und Erbsen

Hasenrückenfilet, paniert gebraten,

mit Wacholdersauce,
Pfifferlingen in Rahm,
Butterrosenkohl und Kroketten

Französische Käsevariation mit Feigensenf,

verschiedene Früchte,
Parisiene Flûte und Butter

Menü 18

Blumenkohlsamtsuppe „Dubarry“

Geschmorter Rehkeulenbraten

in Steinpilzrahmsauce,
dazu Speckrosenkohl und hausgemachte Spätzle

In Weißwein gedünsteter Zimtapfel

mit Vanilleiscreme und Sahnehaube