

## ***Kalte Vorspeisen***

*Feldsalat mit knusprigem Speck,  
Zwiebelwürfelchen & Croutons  
€ 5,00*

*Tomaten mit Mozzarella,  
Basilikum, feinstem Balsamico  
und nativem Olivenöl  
€ 6,50*

*Parmaschinken  
an Honig-Melonen Schiffchen  
€ 8,00*

*Varationen von frischen Salaten  
mit Tranchen vom Hirschfilet  
€ 11,50*

*Hausgebeitzer „Graved Lachs“  
mit Senf-Honig-Dill Sauce  
oder  
frischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich  
Toast & Butter  
€ 8,50*

*Marinierte Nordseekrabben  
mit Avocado,  
Baquette & Butter  
€ 9,50*

*Weitere Vorspeisen auf Anfrage*

## ***Warme Vorspeisen***

*Seezungenröllchen an Safranreis  
mit Weinsauce & Shrimps  
€ 9,50*

*rosa gebratene Entenbrust  
mit Brokkoliröschen und Honigsauce  
€9,50*

## ***Suppen***

*Rinderkraftbrühe  
mit Gemüseeinlage, Eierstich  
& Fleischklößchen  
€ 4,00*

*Selleriecremesuppe mit Croutons  
€ 4,00*

*Steinpilzsüppchen  
mit Kräutersahnehaube  
€ 4,50*

*Hummercremesuppe  
mit Dill & Cognac  
€ 4,50*

*Klare Tomatensuppe  
mit Basilikumklößchen & Wodka  
€ 4,50*

*Weitere Vorspeisen & Suppen auf Anfrage*

## ***Hauptgerichte***

*Schweinelende  
an Apfel-Sahne-Sauce  
mit zartem Gemüse & Bratkartoffeln  
€ 18,00*

*Zarter Kalbsbraten  
mit frischen Champignons, Marktgemüse,  
Rahmsauce & Kartoffelkroketten  
€ 17,00*

*Rinderfilet rosa gebraten  
mit Campignons, verschiedenen Gemüse  
mit Sauce Bearnaise & Kroketten  
€ 20,00*

*Medaillons & Braten aus hiesiger Jagd  
mit Pfifferlingen, Apfelrotkohl,  
Gemüseplatte, Preiselbeerbirne,  
Wacholderrahmsauce & Herzoginkartoffeln  
€ 21,00*

*Rinder- und Schweinebraten  
mit Gemüseplatte, Rotkohl,  
Sauce, Salzkartoffeln & Kroketten  
€ 16,50*

*Tafelspitz an  
Meerrettich & Schnittlauchsauce  
mit Wurzelgemüse & Petersilienkartoffeln  
€ 15,00*

*knusprig gebratene Ente  
mit Rotkohl, Klößen & Sauce  
€ 15,50*

*Gemischte Fischplatte  
(2 Sorten gebraten, 2 Sorten pochiert)  
an frischen Salaten, Blattspinat,  
Sauce Hollandaise, Kräuterbutter;  
Dillkartoffeln  
€ 18,00*

*Roastbeef kalt, Sauerfleisch, Kasseler,  
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln,  
Mixed pickles & Salat  
€ 11,00*

*Deftiger Grünkohl  
mit Kohlwurst, Schweinebacke, Kasseler  
& süßen Röstkartoffeln  
€ 14,50*

*Gänsekeule mit Rotkohl, Kartoffelklößen und Rahmsauce  
€ 17,00*

*weitere Hauptspeisen auf Anfrage*

## ***Festpreis-Angebot:***

### ***Getränke:***

*Sektempfang, Soft-Getränke (kein Red Bull),  
Bier vom Fass / alkoholfreies Bier,  
Weine : Merlot (trocken), Pinot Grigio (trocken),*

*Whiskey ( Ballantines, Jim Beam – 6 Jahre),  
Wodka Absolut, Grappa di Prosecco  
Kurze: Oldesloer Korn, Helbing Kümmel, Jubi, Malteser, Baileys,  
Obstler, Jägermeister, Ramazzoti, Bacardi,*

*Filter Kaffee und Tee*

### ***Drei Gänge Menü***

*Steinpilzcremesuppe mit Fleischklößchen und Kräuter-Sahne-Haube*

*Rosa gebratenes Rinderfilet und Schweinefilet mit frischen  
Champignons und verschiedenen Gemüse, dazu frische Salzkartoffeln,  
Kroketten, Sauce Bearnaise und Pfeffer-Rahmsauce*

*Zwei Kugeln Vanille-Eis mit Sahne, dazu heiße Kirschen  
oder Schokoladensauce*

*pro Person 55,00 € am **Abend** bis 23:00 Uhr*

*pro Person 45,00 € am **Tage** bis 17:00 Uhr*

*Eine Verlängerung ist jederzeit möglich. Nach der angegebenen Zeit be-  
rechnen wir Ihnen 3,00 € pro Person/Stunde. Änderungen und Ergänzun-  
gen nach Ihren Vorstellungen auf Anfrage*

*Inkl. gesetzlicher MwSt, Raummiete, Tischwäsche & Kerzen.  
**OHNE Blumendeko!!***

## ***Festpreis-Angebot:***

### ***Getränke:***

*Sektempfang, Soft-Getränke (kein Red Bull),  
Bier vom Fass / alkoholfreies Bier,  
Weine : Merlot (trocken), Pinot Grigio (trocken),*

*Whiskey ( Ballantines, Jim Beam – 6 Jahre),  
Wodka Absolut, Grappa di Prosecco  
Kurze: Oldesloer Korn, Helbing Kümmel, Jubi, Malteser, Baileys,  
Obstler, Jägermeister, Ramazzoti, Bacardi,*

*Filter Kaffee und Tee*

### ***Kalt Warmes Buffet***

*Vorsuppe nach Wahl*

*Frische grüne Salate mit zweierlei Dressing  
Tomate mit Mozzarella & Basilikum, Katenschinken an Honigmelone*

*Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade  
geräucherte Putenbrust mit Curry-Ananas-Sauce*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, gemischte Fischplatte mit geräucherte Forelle,  
Makrelenfilets und sonstiges je nach Jahreszeit und Marktangebot*

*überbackenen Broccoli und Blumenkohl, Kartoffelgratin & Bratkartoffeln*

*Putengeschnetzeltes mit Reis, Krustenbraten, Lachs im Blätterteig*

*Große Käseplatte*

*Brot & Butter*

*Dessertauswahl*

*pro Person 55,00 € am **Abend** bis 23:00 Uhr*

*pro Person 45,00 € am **Tage** bis 17:00 Uhr*

*Eine Verlängerung ist jederzeit möglich. Nach der angegebenen Zeit be-  
rechnen wir Ihnen 3,00 € pro Person/Stunde. Änderungen und Ergänzun-  
gen nach Ihren Vorstellungen auf Anfrage*

*Inkl. gesetzlicher MwSt, Raummiete, Tischwäsche & Kerzen. OHNE Blumendeko!!*

## ***Kalt Warmes Buffet***

### *Vorsuppe nach Wahl*

*Frische grüne Salate mit zweierlei Dressing  
Tomate mit Mozzarella & Basilikum  
Serano- oder Parmaschinken an Honigmelone*

*Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade  
geräucherte Putenbrust mit Curry-Ananas-Sauce*

*„Graved“ Lachs mit Senf-Honig-Dill Sauce  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
gemischte Fischplatte mit Aal, Krabbensalat,  
geräucherte Forelle, Makrelenfilets, Heilbutt  
und sonstiges je nach Jahreszeit und Marktangebot*

*überbackenen Broccoli und Blumenkohl,  
Kartoffelgratin & Bratkartoffeln*

*Putengeschnetzeltes mit Reis,  
Kasseler im Blätterteig, Krustenbraten,  
Lammrücken mit Kräuterkruste,  
Lachs im Blätterteig*

*Große Käseplatte  
Brot & Butter*

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse au chocolate  
Frische Früchte*

*pro Person 36,00 €*

*ab 20 Personen*

*Änderungen und Ergänzungen nach Ihren Vorstellungen auf Anfrage*

## ***Brunch (Frühstücksbuffet)***

*Suppe nach Wahl*

*Frische grüne Salate mit  
zwei verschiedenen Dressings*

*Rührei*

*Tomate mit Mozzarella & Basilikum  
Holsteiner Katenschinken an Honigmelone*

*Roastbeef kalt mit hausgemachter Remoulade,  
geräucherte Putenbrust*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
große Räucherfischplatte*

*Zweierlei Braten*

*Überbackenes Gemüse,  
Lasagne*

*Käseplatte*

*Brotauswahl,  
Butter, Honig, Nutella & Konfitüre*

*Dessertauswahl*

***exklusive Getränke  
19,-- € pro Person***

***inkl. Getränke  
( Kaffee, Tee, Apfel- und Orangensaft )  
25,-- € pro Person***

*ab 20 Personen*

*Änderungen und Ergänzungen bleiben der Küche vorbehalten!*