

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 Feischklößchen 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 heißen Kirschen
und Schokoladensauce*

*pro Person 50,00 € am **Abend** bis 24:00 Uhr
pro Person 40,00 € am **Tage** bis 18:00 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 50,00 € am **Abend** bis 24:00 Uhr
pro Person 40,00 € am **Tage** bis 18:00 Uhr*

*Eine Verlängerung ist jederzeit möglich. Nach der angegebenen Zeit berechnen wir
Ihnen 3,00 € pro Person/ Stunde. Änderungen und Ergänzungen nach Ihren Vorstel-
lungen 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!