

*Sehr verehrter Gast,*

*wir freuen uns sehr, dass Sie Ihre Feier in unserem  
Hause ausrichten möchten,  
oder uns in die engere Wahl genommen haben.  
Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine Auswahl  
feinster Köstlichkeiten, die wir speziell für die  
Zusammenstellung von festlichen Menüs kreiert haben.  
Hieraus können Sie nun Ihre ganz spezielle  
Auswahl treffen.  
Selbstverständlich können wir für Sie auch  
ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen  
zusammenstellen.*

*Ihr Utspann-Team*

## ***Menü I***

*Variationen von frischen Salaten  
mit Tranchen vom Hirschfilet*

\*\*\*

*Steinpilzsüppchen  
mit Kräutersahnehaube*

\*\*\*

*Knusprige Ente  
mit Rotkohl, Klöße & Sauce*

\*\*\*

*Zimtpflaumen mit  
Walnußeis & Sahne*

*45,50 € pro Person*

## ***Menü II***

*Rinderkraftbrühe  
mit Gemüseeinlage, Fleischklößchen  
und Eierstich*

\*\*\*

*Zarter Kalbsbraten  
mit Champignons, frischem Marktgemüse,  
Rahmsauce & Kroketten*

\*\*\*

*Heiß & Kalt  
Drei Kugeln Vanilleeis  
mit Sahne,  
Kirsch-, Himbeer-, oder Schokoladensauce*

*32,50 € pro Person*

---

### ***Menü III***

*Seezungenröllchen an Safranreis  
mit Weinsauce & Shrimps*

\*\*\*

*Klare Tomatensuppe  
mit Griesklößchen & Basilikum*

\*\*\*

*Rinderfilet rosa gebraten  
mit Prinzessbohnen, Schwarzwurzeln & Möhren,  
Sauce Bearnaise & Rösti*

\*\*\*

*Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten*

*56,50 € pro Person*

### ***Menü IV***

*Entenbrust rosa gebraten  
mit Romanescoröschen & Honigsauce*

\*\*\*

*Zanderfilet gebraten  
mit Zitronen-, Kapernbutter,  
Salzkartoffeln und Gurkensalat*

\*\*\*

*Griesflammerie  
auf Fruchtspiegel  
mit frischem Obst & Sahne*

*35,50 € pro Person*



## ***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,  
Räucherfischplatte*

*Zweierlei Braten*

*Überbackenes Gemüse,  
Lasagne*

*Käseplatte*

*Brotauswahl,  
Butter, Honig, Nutella & Konfitüre*

*Dessertauswahl*

***exklusive Getränke***

***25,-- € pro Person***

***inkl. Getränke***

***( Kaffee, Tee, Apfel- und Orangensaft )***

***30,-- € pro Person***

*Änderungen und Ergänzungen bleiben der Küche vorbehalten!*

## ***Kalte Vorspeisen***

*Feldsalat mit knusprigem Speck,  
Zwiebelwürfelchen & Croutons  
€ 7,50*

*Tomaten mit Mozzarella,  
Basilikum, feinstem Balsamico  
und nativem Olivenöl  
€ 7,50*

*Parmaschinken  
an Honig-Melonen Schiffchen  
€ 10,00*

*Variationen von frischen Salaten  
mit Tranchen vom Hirschfilet  
€ 12,50*

*Hausgebeizter „Graved Lachs“  
mit Senf-Honig-Dill Sauce  
oder  
frischer Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich  
Toast & Butter  
€ 9,50*

*Marinierte Nordseekrabben  
mit Avocado,  
Baguette & Butter  
€ 16,50*

*Weitere Vorspeisen auf Anfrage*

## ***Warme Vorspeisen***

*Seezungenschleifchen an Safranreis  
mit Weinsauce & Shrimps  
€ 17,50*

*rosa gebratene Entenbrust  
mit Romanescoröschen und Honigsauce  
€ 12,50*

## ***Suppen***

*Rinderkraftbrühe  
mit Gemüseeinlage, Eierstich  
& Fleischklößchen  
€ 7,00*

*Selleriecremesuppe mit Croutons  
€ 6,00*

*Steinpilzsüppchen  
mit Kräutersahnehaube  
€ 7,50*

*Hummercremesuppe  
mit Dill & Cognac  
€ 6,50*

*Klare Tomatensuppe  
mit Basilikumklößchen & Wodka  
€ 6,50*

*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  
€ 22,00*

*Rinderfilet rosa gebraten  
an Prinzessbohnen, Schwarzwurzeln & Möhren  
mit Sauce Bearnaise & Rösti  
€ 24,00*

*Medaillons & Braten aus hiesiger Jagd  
mit Pfifferlingen, Apfelroikohl,  
Gemüseplatte, Preiselbeerbirne,  
Wacholderrahmsauce & Herzoginkartoffeln  
€ 28,00*

*Rinder- und Schweinebraten  
mit Gemüseplatte, Rotkohl,  
Sauce, Salzkartoffeln & Kroketten  
€ 18,50*

*Tafelspitz an  
Meerrettich & Schnittlauchsauce  
mit Wurzelgemüse & Petersilienkartoffeln  
€ 18,00*

*knusprig gebratene Ente  
mit Rotkohl, Klößen & Sauce  
€ 22,50*

*weiter Hauptspeisen auf Anfrage*

## ***Hauptgerichte***

*Gemischte Fischplatte  
(2 Sorten gebraten, 2 Sorten pochiert)  
an frischen Salaten, Blattspinat,  
Sauce Hollandaise, Kräuterbutter,  
Dillkartoffeln  
€ 22,00*

*Roastbeef kalt, Sauerfleisch, Kasseler,  
mit Remouladensauce, Bratkartoffeln,  
Mixed pickles & Salat  
€ 16,00*

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

*weitere Hauptspeisen auf Anfrage*



## ***Desserts***

*Heiß & Kalt  
zwei Kugeln Vanilleeis mit Sahne,  
heißer Kirsch-, Himbeer-, oder Schokoladensauce  
€ 5,50*

*Rote Grütze  
mit Vanillesauce  
€ 5,50*

*Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis oder Vanillesauce  
€ 6,50*

*Eisbombe  
nach Ihrem Geschmack  
mit heißer Kirsch-, Himbeer-, oder Schokoladensauce  
€ 8,00*

*Zimtpflaumen  
mit Walnußeis & Sahne  
€ 4,50*

*Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten  
& Sahne  
€ 8,00*

*weitere Desserts auf Anfrage*