

Menüs von einfach bis ausgefallen

Menü 1

Crème vom jungen Kohlrabi
mit Pfeffersahne

Putenbruststeak an Champignonrahmsauce
mit kleinem Salatteller und Butterspätzle

Rote Grütze mit Vanilleeis

Pro Person 11,50 €

Menü 2

Niedersächsische Hochzeitssuppe
mit frischen Kräutern

Gebrautes Schweinefilet auf geschmolzenen Äpfeln
mit frischen Kohlrabistreifen und Kartoffelkroketten

Zweierlei Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten auf Vanilleschaum

pro Person 15,50 €

Menü 3

Hausgebeizter Wildlachs
an jungen Salaten und Sauerrahm

Niedersächsischer Kalbsrücken
im Ganzen gebraten auf Rosmarinjus,
mit jungen Erbsen in der Schote und Kartoffelgratin

Griesflammerie auf Himbeermark
und frischen Früchten

pro Person 17,90 €

Menü 4

FrISChe Salate der Saison
mit marinierten Rinderfiletspitzen

Champagner - Senfrahmsuppe mit Kräutern

Perlhuhnbrust auf Thymianjus,
Gemüse der Saison und Sahnekartoffeln

Pfannkuchensouffle mit Beeren
auf Vanilleschaum
pro Person 19,50 €

Menü 5

Rinderfiletcarpaccio an Kräutervinaigrette
mit frischen Parmesanspänen

Kalbconsomme mit Gemüsestreifen

Niedersächsische Entenbrust auf Schattenmorellenjus
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Pralineneisparfait auf Pfefferminzschaumspiegel

Pro Person 21,50 €

Menü 6

Frische Salate der Saison mit gebratener Entenbrust auf Schalottenjus

Perlhuhnconsommé mit Gemüsestreifen

Wildlachsfilet auf Himbeervinaigrette und Brokkoli

Rinderfilet an Portweinjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hannöversche Welfenspeise mit Früchten der Saison

pro Person 23,90 €

Menü 7

Wildlachsterrine mit jungen Salaten
und Sauerrahm

Waldpilzcreme mit Kräuterhaube

Seeteufelmedaillon auf Vanille - Knoblauchsoße
und hausgemachte Bandnudeln

Pochiertes Kalbsfilet an Burgunderblattspinat
mit Balsamicojus und Kartoffelgratin

Pumpenickelcreme auf Vanilleschaum
und frischen Früchten

pro Person 28,50 €

Menü 8

Carpaccio von der Gänsebrust
an Kräutervinaigrette mit frischem Parmesankäse

geschmorte Gänsekeule mit gefülltem Apfel,
Rotkohl und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Marzipanhalbgefrorenes
an Rumtopf Früchten

pro Person 17,90 €

Menü 9

Feldsalat mit warmen Trauben
und Roquefort

Steckrübencreme mit Kräutern

Halbe Bauernente aus dem Ofen
serviert in zwei Gängen
Orangensauce, Rotkohl Rosenkohl
Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse auf Vanilleschaum

Pro Person 18,50 €

Menü 10

Salate der Saison an zweierlei Lachstatar,
mit Gurkenschmand

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Geschmorte Gänsebrust an Rotkohl,
gefülltem Apfel und Kartoffelklößen

Lebkuchenmoussetörtchen
an frischen Früchten

pro Person 19,00 €

Menü 11

Winterliche Salate mit gebratener Entenleber
an Rotweinkirschen

Sauerkrautsuppe mit Kräutern

Hirschkalbsrückenmedaillons an Portweinjus,
Mandelbroccoli
und Apfel-Kartoffelgratin

Mohnparfait an heißen
Beeren und Vanillesauce

Pro Person 27,00 €

Menü 12

Carpacchio von frisch geräucherter Gänsebrust
an Kräutervinaigrette
winterliche Salate

Petersilienwurzelcreme
mit Kartoffelstroh

Hirschkalbrücken am Stück gebraten an Cassisjus,
frischer Rosenkohl,
Preisselbeerapfel und Butterspätzle

Himbeermousse mit eingelegten
Schattenmorellen und Vanilleschaum

Pro Person 31,00 €

Menü 13

Amusé Geule

Salate der Saison mit gerösteten Pinienkernen und
Lachsrose

Karottencreme mit Kokossahne und Selleriestroh

Medaillons vom Lachs und Seehecht auf Kräuterréis
und Noilly Prat Soße

Schweinefilet mit Chamignons gefüllt an
Gorgonzolasoße mit Gemüse des Marketes und
Zweierlei Kartffelbeilagen

Dessertvariationen

pro Person

28,50 €