



Menü-Vorschläge

Die Preise sind Richtpreise pro und einheitlich ab 8 Personen

I. Das Menü € 34,00

Vegetarisches Schaumsüppchen mit Croutons

Nordischer Matjes oder roasted Beef mit hausgemachten Saucen
dazu Bratkartoffeln mit/ohne Speck und Salatbeilage

Rote Grütze mit Vanillesauce

II. Das kleine Menü € 39,00

Gemischter Salat mit kleinen gebratenem Fischfilets
und Remoulade

Geschnetzeltes von Geflügel
mit Gemüse-Kokos-Curry-Ingwersauce, dazu Jasminreis

Crème Brûlée mit Beeren und Mark von Himbeeren

III. Zum teilen ein Menü als „Tischbuffet“ ≈ € 46,00

Hausgemachte Antipasti
mit viel vegetarischem auf dem Tisch eingedeckt, Schüssel mit buntem Salat

Platte mit Fischfilet und kleinen Schnitzeln
auf Gemüse-Vollkornrisotto dazu Safransauce

Gefrorenes Zitronen- oder Orangen Mousse

IV. Das klassische Mittagmenü € 39,00

Bunter Indian-Summer-Salat
mit Genueser Vinaigrette

Filet vom Kabeljau mit Pommery-Senf-Sauce oder geschmorte Ochsenbacke
Petersilien-Karotten und kleine Kartoffeln

Kleine Mousse au Chocolat mit Himbeermark und Früchten



V. Das vegetarische oder auch vegane Menü € 38,50

Feine Tomatensuppe mit/ohne Currysahne

Steinpilz-Limonen-Vollkornrisotto mit Pesto
und gegrilltem Antipasti und Rucola

Warmer Schokoladenkuchen mit Orangenkompott

VI. Festliches Menü € 48,00

Terrine von geräuchertem Wildlachs und Zander
mit Kräuter-Creme Fraiche und feinen Salaten

Scheiben von der gebratenen Barbarie-Entenbrust mit Balsamico-Honigjus dazu
Tomaten-Bohnen-Gemüse und Kartoffelpüree

Espresso Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet

VII. Ein klassisches Hochzeitsmenü ab € 47,00

Klassische oder italienische Hochzeit Consommé
mit Blattspinat, Kirschtomate und Ravioli

Scheiben vom Rinder- oder Kalbsfilet im Ganzen rosa gebraten
Kartoffel-Lauch-Püree mit z.B. Pfifferlings-Kräuterrahm, Trüffelsahne oder Burgunder-Jus
dazu feine Gemüse

Rapsblütenhonigparfait mit Erdbeersalat und Minze

VIII. Das Spargelmenü ≈ € 47,00

Schaumsuppe vom Spargel mit Wasabisahne

Stangenspargel mit Wildscheinkatenschinken und Rauchlachs
Buttersauce und Hollandaise und neue Kartoffeln

Waldmeister-Parfait mit Rhabarberkompott



IX. Das Frühlings-Menü € 69,50

Filet von der Lachsforelle auf lauwarmen Spargel-Rucolasalat

Bärlauchschaum mit Gambas

Deichlammrücken in Kräutern leicht rosa gebraten mit eigener Jus
auf Ratatouille dazu Fächerkartoffeln oder Rosmarinkartoffeln

Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis

X. Ein leichtes Sommer-Menü € 36,50

Roter Linsen-Karotten-Curry-Salat

Kabeljau-Ceviche mit Tomatenragout und Reis

Joghurt-Mousse mit Himbeeren

XI. Ein Ernte Dank Menü € 45,50

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Croutons

Geschmorte Bauernente aus dem Ofen mit Backobst-Maronen-Sauce
Dazu Quittenrotkohl und Kartoffelklöße

Zimtparfait oder Creme Brûlée mit Himbeermark und Beeren

XII. Ein buntes Herbst-Menü € 55,50

Feldsalat mit Balsamico Vinaigrette
und sautierten Kräuter-Pfifferlingen

Dammwildkeule rosa gebraten mit Preiselbeerjus
geschmorter Spitzkohl mit Krokette

Warmer Grießflammerie
mit Zwetschgenkompott und/oder Vanille Sauce

XIII. Klassisches Käsefondue € 34,50



XIV. Das Winter Menü € 60,00

Hausgebeizter Lachs dazu Senf-Honig-Dill-Sauce
Carolsalat mit Orangen-Senf-Vinaigrette

Wildschweinrücken leicht rosa gebraten mit Maronen-Cranberryjus
dazu Rotkraut und Fächerkartoffeln

Gefüllter Bratapfel
mit hausgemachtem Vanilleeis

XV. „Steam Boat“ oder Fondue Chinoise € 39,00

ab 4 Personen

Poulardenbrust, Rinder-, Kalbs-, Lachs- oder Kabeljaufilet, kleine Gambas
dazu verschiedene Gemüse, Pilze, sowie 5 Saucen
Basmatireis & Baguette

XVI. Das große Menü € 120,00

Amuse-Bouche

Bunter Salat mit sautierten Gambas provencale

Büsumer Krabbensuppe

Selenter Barschfilet auf Blattspinat mit Safransauce

Zitronensorbet mit/ohne Wodka oder Champagner

Hirschrücken rosa gebraten in Burgunderjus
auf getrüffeltem Apfelsellerie-Püree dazu Schupfnudeln

Rohmilchkäse vom Brett mit Feigensenf

Gefüllter Crêpe mit Vanilleeis und Blaubeere dazu Orangensauce

Gebäck

XVII. Das Überraschungsmenü

Die Anzahl der Gänge bestimmen Sie - den Preis wir!

Unsere Menüs sollen Anregungen geben, sind kombinierbar und es wird auf Wunsch beim Hauptgang Nachservice gereicht. Gerne greifen wir Ihre Ideen und Wünsche auf. Bitte sprechen Sie uns an.