

leckere Suppen

Trupermoorer Hochzeitssuppe mit Eierstich, Mettbällchen und Spargel	€ 4,30
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto-Croutons	€ 4,50
Curryrahmsuppe „orientalisch“ mit Banane und Sahnehaube	€ 4,50
Möhren-Ingwercremesuppe	€ 4,50

Sprechen Sie mit uns, damit Sie Ihre Wunschsuppe bekommen.

warme und kalte Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Preiselbeersahne	€ 5,00
Hausgeräuchertes Entenbrustfilet mit Salatbuquett und Himbeerdressing	€ 5,80
Frischer bunter Salat mit warmen Putenstreifen, Joghurtdressing und Baguette	€ 4,50
Antipasti aus dem Moor Knippkrokette, Pflaume im Speckmantel Krabbenragout und Baguette	€ 4,80
Bunter Salatteller mit dreierlei Fisch Lachs, Gamba, Forelle und Baguette	€ 6,50
Rindercarpaccio an Buchweizentorte gefüllt mit Tomaten-Petersilienpesto	€ 8,50
Zitronenrisotto mit Gamba an Salatbuquette	€ 6,90

Hauptspeisen

Rinderroulade, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel	€ 19,50
mit leckerem Gemüse z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl Prinzessbohnen, Champignons und Spargel dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Krokette	
Schweinefilet mit Kräutern mariniert, Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel	€ 18,30
mit Sauce Hollandaise und Calvadosrahmsauce, dazu erlesenes Gemüse mit Bohnen im Speckmantel, Stangenspargel, Champignons, Mandelbrokkoli, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette	
Filetplatte „Rohdenburg“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel Rinderfiletbraten und Entenbrustfilet	€ 31,00
mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise Möhren, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl, Zuckererbsen, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette	
Rinderbraten, gefüllter Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet in Eihülle	€ 18,80
Bratensauce, Sauce Hollandaise, Möhren, Erbsen, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette	
Rehkeulenbraten mit Mischpilzen	€ 23,50
Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelmus, Salzkartoffeln und Krokette	

Auf Wunsch auch gern andere Wildsorten.

Fragen Sie auch nach saisonalen Produkten

weitere Hauptspeisen

Rotweirinderbraten und Schweinefilet im Speckmantel mit Gemüseplatte z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Bohnen, dazu Rotweinsauce und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Krokette	€ 17,90
Geflügelplatte Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Tomate-Mozzarella überbacken, Hähnchenbrust natur gebraten mit Ananas-Käsehaube mit Kaisergemüse, Tomatensauce, Sauce Hollandaise, kleinen Röstkartoffeln, dazu frischer Salat mit Joghurtressing	€ 17,70

Fragen Sie auch nach saisonalen Produkten

Salate als Beilage

	Preis pro Person
Salatplatte	€ 2,00
Salatteller	€ 2,50
Eisbergsalat in Zitronensahne	€ 2,00
Bunter frischer Salat	€ 2,50

Dessert

Zitronencreme „Großmutter's Art“	€ 4,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne	€ 4,50
Rote Grütze „Bremer Art“ mit Vanillesauce und Sahne	€ 4,00
Variation von zweierlei Creme Vanillecreme und Mousse au chocolate an Erdbeermarksauce mit Früchten und Sahne	€ 5,50
Zimtparfait an Pflaumensauce mit Sahne und Früchten	€ 5,00
Nutellacreme im Glas bunt garniert,	€ 4,50

Fragen Sie gern nach weiteren Desserts und bedenken Sie auch die Saisonzeit

Buffet „Bauern Art“

Suppe:	Kartoffelcremesuppe mit Schnittlauch
Hauptgang:	Kasselerbraten, Knipp, Bratwurst, gekochte Fleischwurst, Hackfleischbraten
Sauce:	Bratensauce und feine Pommerysenfsauce
Gemüse:	Prinzessbohnen, Möhren, Weißkohlgemüse
Beilage:	Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln
Salate:	Rote Beete, Bohnen, Gurkentaler, Wurstsalat
Kalte Speisen:	halbe Eier, Hackepeter, Schlachtplatte, Käsesticks, Matjes, Heringe, Matjessauce und Remouladensauce
Brot:	Hausbrot, Schwarzbrot, Roggenbrot „König Ludwig“ Butter
Dessert:	Rote Grütze mit Vanillesauce, Schokoladenpudding mit Kirschen

€ 25,00 pro Person

Buffet „Maritim“

Suppe:	Currycremesuppe mit Mandarinen und Garnelen
Vorspeisen:	Lachstartar auf Schwarzbrottaier, Stremellachs-Pralinen, dänische Heringsfiletschnitten, hausgebeizter Lachs, Dillmatjessalat, Krabbensalat dazu Brot und Baguette
Hauptgang:	Limandesfilet in Eihülle gebraten, Rotbarschschnitzel, Gambas, gebratene Kabeljaulions
Sauce:	Dillsauce und Sauce Hollandaise
Gemüse:	Rahmspinat, Kaisergemüse, Brokkoli
Beilage:	Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln
Salate:	hausgemachter Möhrensalat, Gurkensalat, Eisbergsalat in Zitronensahne
Brot:	Ciabatta, Baguette, kleine Brötchen, Kräuterbutter
Dessert:	Schokoladenpudding mit Rumrosinen, Kiwicremesuppe und hausgemachte Zitronencreme

€ 35,70 pro Person

Buffet „Feinschmecker“

Suppe:	Lauch-Käsecremesuppe mit Mettbällchen
Hauptgang:	Schweinefilet in Kräutern mariniert, Roastbeefbraten, knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, Limandesfilet in Eihülle gebraten auf Spinat,
Sauce:	Cognacrahmsauce und Sauce Hollandaise
Gemüse:	Prinzessbohnen, Möhren, Brokkoli
Beilage:	Röstinchen, Kroketten und Petersilienkartoffeln
Fischplatte:	Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Nordseekrabben, Heilbutt, Garnelen und Sherrymatjes
Kalte Speisen:	Gefüllte Champignons, Wrapsröllchen, gefüllte Eier, kleine Medaillons, Hähnchenspieße in Asiamarinade, Melone mit Schinken, mit Käsecreme gefüllte Früchte
Salate:	Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio, bunter Feinschmeckersalat
Brot:	Hausbrot, Baguette, kleine Brötchen, Butter, Kräuterbutter und Kräutercreme
Dessert:	Himbeer-Quarkspeise, Nutellacreme im Glas, Eistorte, Obstplatte

€ 42,50 pro Person

Buffet „Rohdenburg“

- Suppe: Trupermoorer Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich und Spargel
- Vorspeisen: Gurkenstücke und Parika gefüllt mit Frischkäse,
Pflaumen und Datteln im Speckmantel,
Pfannkuchen Röllchen mit Landschinken
- Hauptgang: Kasselerrückenbraten mit Kräuterhaube,
hausgeräuchertes Entenbrustfilet und Putenschnitzel
- Sauce: Rahmsauce
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren und Wirsinggemüse
- Beilage: Kroketten und Kartoffelspalten
- Salate: Möhrensalat, Bohnensalat und Eisbergsalat in Zitronensahne
- Kalte Speisen: Salamitorte, Knippbällchen in Cumberland sauce, halbe Eier,
kleine Frikadellen
dazu Hausbrot und Baguette
- Dessert: gekochter Vanillepudding mit Erdbeersauce,
Himbeerquarkspeise und kleine Schokobrownies

€ 27,50 pro Person

Unser Vorschlag Das Fischmenü

Möhren-Ingwercremesuppe

Lachsfilet auf Zuckerschoten mit Lauchgemüse
Weißweinsauce, Champignons,
Salzkartoffeln und Röstinchen
frischer Salat mit Zitronensahne

Bayrisch Creme mit Erdbeermarkhaube

€ 25,50

Unser Vorschlag Der Klassiker

Trupermoorer Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich und Spargel

Rinderroulade und Schweinefilet,
Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel
mit Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl,
Prinzessbohnen und Champignons, Spargel
dazu Bratensauce, Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 28,00

Buffet „italienisch“

Suppe:	Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne
Antipasti:	Marinierte Champignons, Zucchini in Öl, gefüllte Auberginen, Paprika, Tomate-Mozzarella, Melone mit Parmaschinken, Salami-Käseröllchen
Hauptgang:	Schweinefilet in Gorgonzolasauce, Hackfleischpizza, Hähnchenbrustfilet mit Salbei und Schinken gefüllt, Nudel-Garnelenpfanne
Sauce:	Tomatensauce
Beilage:	Rosmarinkartoffeln, Ofenkartoffelspalten, bunte Gemüsepfanne
Kalte Speisen:	Roastbeef, Garnelenring mit Dip, Käseteller, mit Frischkäse gefüllte Tomaten, frische Salate mit Dressing Gurkencarpaccio, Cesarsalat
Salate:	Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio, bunter Feinschmeckersalat
Brot:	Ciabatta, Baguette, kleine Brötchen, Kräuterbutter
Dessert:	Panna Cotta mit Erdbeersauce, Obstsalat, Eis, Tiramisu

€ 37,70 pro Person

Getränkepauschale bis 01.00 Uhr

Sekt, Orangensaft
Tischwein rot und weiss
Wasser, Sprudel, Coca Cola
Bier, Korn und Weinbrand

€ 27,90

Sekt, Looping, Orangensaft
Weisswein und Rotwein
Wasser, Sprudel, Coca Cola
Jubiläums Aquavit,
Bier, Korn, Weinbrand,
Ouzo, Whisky, Wodka,
Bacardi, Steinhäger, Jägermeister

€ 32,00