

Essen & Trinken

Ihre Lebensqualität und die Ihrer Gäste
ist uns wichtig!

Ihr Anlass ist einmalig -
Ihre Feier soll es auch sein !

Hochwertige Produkte und unsere Handarbeit
sollen Ihnen Vertrauen für Ihre Feier geben.

Wir helfen Ihnen gern bei der Zusammenstellung
Ihres Wunschmenüs!

Vereinbaren Sie gern einen Termin unter

04298/3610



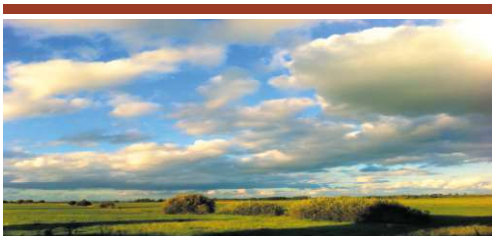
leckere Suppen

Trupermoorer Hochzeitssuppe mit Eierstich, Mettbällchen und Spargel	€ 4,50
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	€ 5,50
Hausgeräuchertes Entenbrustfilet mit Salatbuquett und Himbeerdressing	€ 6,30
Frischer bunter Salat mit warmen Putenstreifen, Joghurtdressing und Baguette	€ 4,80
Antipasti aus dem Moor Knippkrokette, Pflaume im Speckmantel Krabbenragout und Baguette	€ 5,20
Bunter Salatteller mit dreierlei Fisch Lachs, Gamba, Forelle und Baguette	€ 6,80

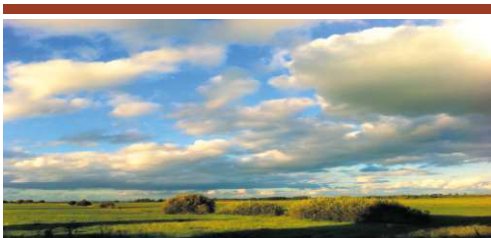


Hauptspeisen

<p>Rinderroulade, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel mit leckerem Gemüse z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl Prinzessbohnen, Champignons und Spargel dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Krokette</p>	<p>€ 21,50</p>
<p>Schweinefilet mit Kräutern mariniert, Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel mit Sauce Hollandaise und Calvadosrahmsauce, dazu erlesenes Gemüse mit Bohnen im Speckmantel, Stangenspargel, Champignons, Mandelbrokkoli, Fingermöhren, Salzkartoffeln und Krokette</p>	<p>€ 19,50</p>
<p>Filetplatte „Rohdenburg“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel Rinderfiletbraten und Entenbrustfilet mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise Möhren, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl, Zuckererbsen, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette</p>	<p>€ 33,00</p>
<p>Rinderbraten, gefüllter Schweinebraten, Hähnchenbrustfilet in Eihülle Bratensauce, Sauce Hollandaise, Möhren, Erbsen, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette</p>	<p>€ 19,80</p>
<p>Rehkeulenbraten mit Mischpilzen Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelmus, Salzkartoffeln und Krokette</p>	<p>€ 23,50</p>

Auf Wunsch auch gern andere Wildsorten.

Fragen Sie auch nach saisonalen Produkten



weitere Hauptspeisen

Rotweirinderbraten und Schweinefilet im Speckmantel € 19,50
mit Gemüseplatte z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl, Bohnen,
dazu Rotweinsauce und Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln und Krokette

Geflügelplatte € 18,80
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

Fragen Sie auch nach saisonalen Produkten

Salate als Beilage

	Preis pro Person
Salatplatte	€ 2,50
Salatteller	€ 3,00
Eisbergsalat in Zitronensahne	€ 2,50
Bunter frischer Salat	€ 3,00



Dessert

Zitronencreme „Großmutter's Art“	€ 4,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne	€ 4,80
Rote Grütze „Bremer Art“ mit Vanillesauce und Sahne	€ 4,50
Variation von zweierlei Creme Vanillecreme und Mousse au chocolate an Erdbeermarksauce mit Früchten und Sahne	€ 6,00
Zimtparfait an Pflaumensauce mit Sahne und Früchten	€ 5,00

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



Unser Vorschlag Das Fischmenü

Möhren-Ingwercremesuppe

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

Bayrisch Creme mit Erdbeermarkhaube

€ 27,50

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

€ 29,50

