

Essen & Trinken

Ihre Lebensqualität und die Ihrer Gäste
ist uns wichtig!

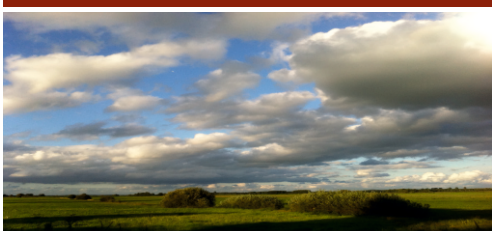
Ihr Anlass ist einmalig -
Ihre Feier soll es auch sein !

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	€ 6,00
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum-Pesto-Croutons	€ 6,00
Curryrahmsuppe „orientalisch“ mit Banane und Sahnehaube	€ 6,00
Möhren-Ingwercremesuppe	€ 6,00

Sprechen Sie mit uns, damit Sie Ihre Wunschsuppe bekommen.

warme und kalte Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelpuffer und Preiselbeersahne	€ 8,50
Hausgeräuchertes Entenbrustfilet mit Salatbuquett und Himbeerdressing	€ 9,30
Frischer bunter Salat mit warmen Putenstreifen, Joghurtdressing und Baguette	€ 6,50



Hauptspeisen

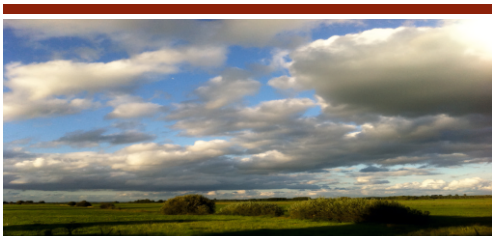
Rinderroulade, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel mit leckerem Gemüse z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl Prinzessbohnen, Champignons und Spargel dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Kroketten	€ 28,00
Filetplatte „Rohdenburg“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel Rinderfiletbraten und Entenbrustfilet mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise Möhren, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl, Zuckererbsen, Champignons, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 48,00
Gefüllter Schweinebraten, Bratensauce, Sauce Hollandaise, Möhren, Erbsen, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Champignons, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 26,50
Rehkeulenbraten mit Mischpilzen Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelmus, Salzkartoffeln und Kroketten	€ 27,50

Auf Wunsch auch gern andere Wildsorten.

Fragen Sie auch nach saisonalen Produkten

Salate als Beilage

	Preis pro Person
Salatplatte	€ 4,50
Salatteller	€ 5,00
Eisbergsalat in Zitronensahne	€ 4,50

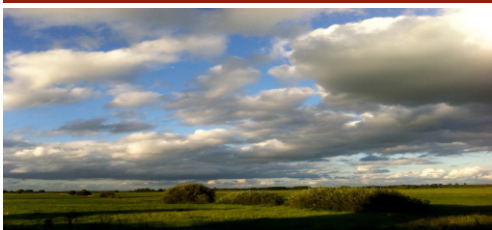


Unser Vorschlag

Schnitzelplatte

€ 26,50

Schnitzel, Cordon bleu,
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
Pfefferrahmsauce, Sauce Hollandaise
frische Champignons
Gemüseplatte mit Möhren, Prinzessbohnen, Pfannengemüse,
Kroketten und Pommes Frites



Dessert

Zitronencreme „Großmutter's Art“	€ 6,00
Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne	€ 6,50
Rote Grütze „Bremer Art“ mit Vanillesauce und Sahne	€ 6,00
Variation von zweierlei Creme und Eis Vanillecreme und Mousse au chocolate und Eiskugel an Erdbeermarksauce mit Früchten und Sahne	€ 8,00

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

