

## Essen & Trinken

Ihre Lebensqualität und die Ihrer Gäste  
ist uns wichtig!

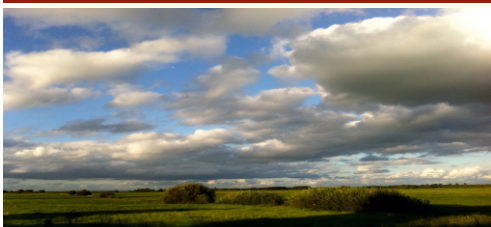
Ihr Anlass ist einmalig -  
Ihre Feier soll es auch sein !

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



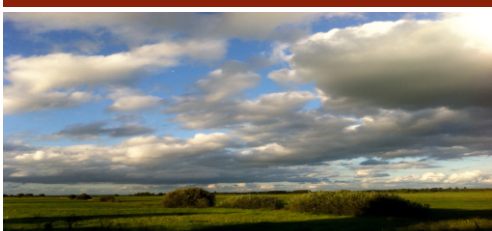
## leckere Suppen

<b>Trupermoorer Hochzeitssuppe</b> mit Eierstich, Mettbällchen und Spargel	€ 6,50
<b>Fruchtige Tomatencremesuppe</b> mit Basilikum-Pesto-Croutons	€ 6,50
<b>Curryrahmsuppe „orientalisch“</b> mit Banane und Sahnehaube	€ 6,50
<b>Möhren-Ingwercremesuppe</b>	€ 6,50

Sprechen Sie mit uns, damit Sie Ihre Wunschsuppe bekommen.

## warme und kalte Vorspeisen

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



## Hauptspeisen

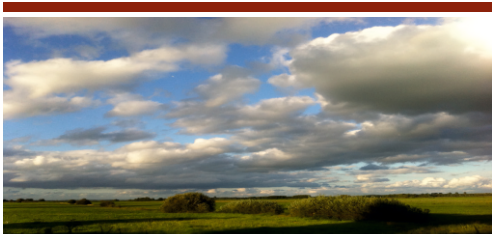
<b>Rinderroulade, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet im Kräutermantel</b> mit leckerem Gemüse z.B. Erbsen, Wurzeln, Blumenkohl Prinzessbohnen, Champignons und Spargel dazu Bratensauce und Sauce Hollandaise Salzkartoffeln und Krokette	<b>€ 29,90</b>
<b>Filetplatte „Rohdenburg“ Schweinefiletmedaillons im Speckmantel Rinderfiletbraten und Entenbrustfilet</b> mit Rahmsauce und Sauce Hollandaise Möhren, Bohnen im Speckmantel, Blumenkohl, Zuckererbsen, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette	<b>€ 48,00</b>
<b>Gefüllter Schweinebraten,</b> Bratensauce, Sauce Hollandaise, Möhren, Erbsen, Prinzessbohnen, Blumenkohl, Champignons, Salzkartoffeln und Krokette	<b>€ 26,50</b>
<b>Rehkeulenbraten mit Mischpilzen</b> Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelmus, Salzkartoffeln und Krokette	<b>€ 27,50</b>

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

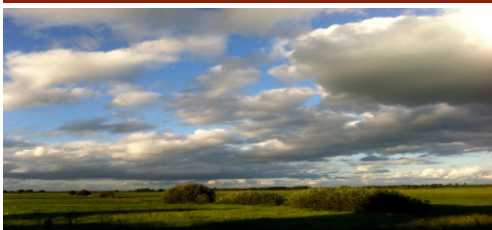


## Unser Vorschlag

### **Schnitzelplatte**

**€ 26,50**

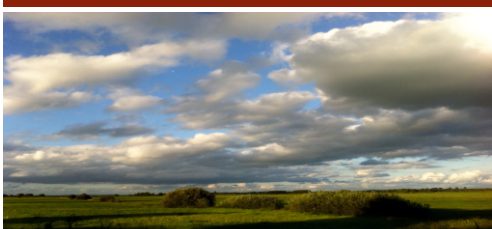
Schnitzel, Cordon bleu,  
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken  
Pfefferrahmsauce, Sauce Hollandaise  
frische Champignons  
Gemüseplatte mit Möhren, Prinzessbohnen, Pfannengemüse,  
Kroketten und Pommes Frites



## Dessert

<b>Zitronencreme „Großmutter's Art“</b>	€ 6,50
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne	€ 7,00
<b>Rote Grütze „Bremer Art“</b> mit Vanillesauce und Sahne	€ 6,50
<b>Variation von zweierlei Creme und Eis</b> Vanillecreme und Mousse au chocolate und Eiskugel an Erdbeermarksauce mit Früchten und Sahne	€ 8,00

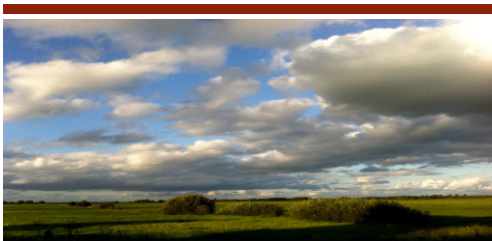
Fragen Sie gern nach weiteren Desserts und bedenken Sie auch die Saisonzeit



## Buffet „Feinschmecker“

- Suppe: Lauch-Käsecremesuppe mit Mettbällchen
- Hauptgang: Schweinefilet in Kräutern mariniert, Roastbeefbraten, knuspriges Hähnchenbrustfilet im Cornflakesmantel, Limandesfilet in Eihülle gebraten
- Sauce: Cognacrahmsauce und Sauce Hollandaise
- Gemüse: Prinzessbohnen, Möhren, Brokkoli, Pfannengemüse
- Beilage: Röstinchen, Kroketten und Petersilienkartoffeln
- Fischplatte: Räucherlachs, Graved Lachs, Forelle, Garnelen und Sherrymatjes
- Kalte Speisen: Gefüllte Champignons, Wrapsröllchen, gefüllte Eier, kleine Medaillons, Hähnchenspieße in Asiamarinade,
- Salate: Frischer Salat mit Dressing, Tomate-Mozzarella, Möhrensalat, Gurkencarpaccio
- Brot: Hausbrot, Baguette, kleine Brötchen, Butter, Kräuterbutter und Kräutercreme
- Dessert: Himbeer-Quarkspeise, Obstplatte, Stracciatellacreme, Panna Cotta mit Erdbeersauce

**€ 57,00 pro Person**



## Buffet „italienisch“

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

**€ 50,00 pro Person**

