



Menüvorschläge 2017

Sehr verehrter Gast,

diese Menüvorschläge sind ausschließlich für Veranstaltungen mit einem einheitlichen Essen vorgesehen, da unser Küchenchef und seine Crew alle Speisen frisch zubereiten.

Die Auswahl kann selbstverständlich um saisonale Spezialitäten ergänzt werden und auch Ihre besonderen Wünsche werden wir gerne erfüllen.

Mit Ihnen gemeinsam stellen wir im Rahmen einer Menübesprechung Ihr individuelles Menü zusammen. Dabei werden auch alle weiteren Bestandteile Ihrer Veranstaltung z.B. die Getränkeauswahl, Dekoration usw. besprochen sowie der genaue Ablauf festgelegt. Auf besondere Wünsche von Kindern oder Vegetariern gehen wir natürlich gerne ein.

Den Termin für die Menübesprechung ca. 2 bis 3 Wochen vor Ihrer Veranstaltung sollten wir kurz telefonisch abstimmen.

Für eventuelle Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung, bitte zögern Sie nicht uns anzurufen.

Eventuelle Preisänderungen aufgrund wechselnder Einkaufspreise behalten wir uns vor.

Ihr
Cord Schaper
und Mitarbeiter

Suppen

Rinderbrühe Celestine mit Kräuterpfannkuchen Einlage	5,00 €
Rinderbrühe mit Gemüsestreifen	5,00 €
Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Fleischklößen, Spargel und Eierstich	5,50 €
Geflügelbrühe mit Eierstich und Fleischklößchen	5,30 €
Tomatensuppe mit Basilikumnocken und Gin-Sahnehaube	5,50 €
Süßkartoffel-Orangensuppe mit Pinienkernen	5,50 €
Gurkensuppe mit Dill und Kräuterlachsstreifen	5,50 €
Sellerie-Apfelcremesuppe	5,00 €

Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe	5,00 €
Steinpilzrahmsuppe mit Schinkenstreifen	5,00 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	5,00 €

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs

mit Senf-Dillsoße, einer Salatgarnitur, dazu Baguette 9,50 €

Salate der Saison

mit Mangowürfeln, Croutons und Himbeerdressing 6,00 €

mit gebratenen Champignons 5,00 €

Hausgemachte Antipasti

mit Zucchini, Paprika und Aubergine, Tomaten und Champignons,
Salami und Schinken, dazu Olivenöl und Baguette 6,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

an einer Salatgarnitur mit Olivenöl, Pinienkernen und Parmesan
dazu Ciabatta und Butter 6,50 €

Vorspeisen Trilogie

Gebackener Schafskäse auf Zwiebelmarmelade, Süßkartoffelsüppchen,
Dialog von Rote Beete und Apfel-Chutney 8,90 €

Hauptgänge

Putenbraten Chipolata

mit einer Geflügelrahmsoße, garniert mit Speckstreifen, Silberzwiebeln und Cocktailwürstchen, dazu eine Platte mit Gemüse der Saison, Heidekartoffeln und Kroketten
18,00 €

Halbe Ente Orange

mit Orangensoße und Orangenfilets garniert, dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln
20,00 €

Entenbrust

mit Orangensoße, einer Gemüseplatte nach Wahl, dazu Kroketten und Salzkartoffeln
23,50 €

Schweinefilet Grand Hotel

mit Champignons, Kräutern und Wirsingkohl umhüllt, im Netz gebraten, eine bunte Gemüseplatte und dazu servieren wir Kroketten und Salzkartoffeln
22,50 €

Überbackene Schweinefiletmedaillons unter der Kräuterkruste

dazu Soße Bearnaise, eine bunte Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Kroketten
18,50 €

Braten von der Kalbskeule

mit Sherry-Rahmsoße, einer bunten Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Kroketten
22,50 €

Geschmorte Heidschnucken Keule

Rosmarinsoße mit Champignons, ein halber Pfirsich mit Preiselbeeren,
Gemüseplatte, dazu reichen wir Salzkartoffeln und Kroketten
Preis ist saisonabhängig ca. 24,00 €

Geschmorte Rehkeule Jäger Art

mit Pfifferling Rahmsoße, Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
zweierlei Gemüse und Rotkohl,
dazu servieren wir Kroketten und Salzkartoffeln
Preis ist saisonabhängig, ca. 24,50 €

Marinierte Hirschkalbskeule Jäger Art

Wildrahmsoße mit Pfifferlingen, Rotweinbirne mit Preiselbeeren,
zweierlei Gemüse und Rahmwirsing, Kroketten und Salzkartoffeln
Preis ist saisonabhängig ca. 24,50 €

**Fisch und vegetarische Gerichte bieten wir auf Wunsch
selbstverständlich auch gern an.**

**Sollten Sie zwei verschiedene Hauptgerichte auswählen,
berechnen wir einen Aufschlag von 3,- € pro Person !**

Hausgemachte Desserts

Welfenspeise mit Weinschaumsoße	4,50 €
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße	4,50 €
Schaperkrug Schleckerei Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Borkenschokolade	5,30 €
Schokotraum Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensoße	5,00 €
Vanillecreme mit Gewürzorange	6,90 €
Himbeercreme mit Früchten	6,90 €
Mascarpone-Mousse mit Apfelkompott	6,00 €
Kirschen aus dem Fegefeuer Vanilleeis mit Schlagsahne und heißen Schattenmorellen, brennend serviert	5,30 €
Amarettoparfait mit Fruchtsoße und Früchten	7,50 €
Orangenparfait mit Fruchtsoße und Früchten	7,50 €
Limettenparfait mit Fruchtsoße und Früchten	7,50 €
Topfenmousse mit Himbeersoße	5,00 €
Zweierlei Mousse von weißer und dunkler Schokolade	8,50 €