

Menü 1 ab 10 Personen

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons

**

Omas Sonntagsbraten

Rinder und Schweinebraten mit Sauce, Gemüse

Salzkartoffeln und Kroketten

**

Griessflammerie mit Heißen Kirschen



Menü 2 ab 10 Personen

Kräuterschaumsüppchen mit Streifen vom Räucherlachs

**

*Schweinefilet im Wirsingmantel, Wirsingkohl, Karottenstifte
und Kartoffelgratin*

**

Mousse o Chocolate



Menü 3 ab 10 Personen

Pikante Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum verfeinert

**

*Wildlachsfilet auf Porreechampignonngemüse gedünstet, Senfdillsauce
und hausgemachtes Kartoffelpüree*

**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü 4 ab 10 Personen

Holsteiner Hochzeitssuppe

**

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute

Champignonrahmsauce , Gemüse, Salzkartoffeln und Kroketten

**

Maracujadessert im Glas



Menü 5 ab 10 Personen

Lauchcremesuppe

**

Kalbssteak mit Bergkäse und Serrano-Schinken gefüllt

Gemüse und Rosmarinkartoffeln,

**

Rote Grütze mit Vanillesauce und Schlagsahne



Menü 6 ab 10 Personen

Pilzrahmsüppchen

**

Wildschweinbraten aus heimischer Jagd mit frischen Pilzen nach
Marktlage mit Speckbohnen, Rosenkohl und Rotkohl.

Salzkartoffeln, Kroketten oder Kartoffelrösti

**

Eis mit Heißen Kirschen

Menü 7 ab 10 Personen

Klare Gemüsebrühe mit Fleischklößchen

**

Saftige Entenbrust an Orangenjuice

Rotkohl und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kroketten

**

Schwarzwaldbecher



Menü 8 ab 10 Personen

Suppe und Nachtisch nach Wahl

**

Hirschgulasch mit Kartoffelknödel oder Spätzle

Rotkohl und einer 1/2 Birne mit Preiselbeeren



Menü 9 ab 15 Personen

Suppe und Nachtisch nach Wahl

**

Rheinischer Sauerbraten (Rind)

mit Rotkohl und Kartoffelklößen



Selbstverständlich können sie alle Menüs mit allen Vor- und Nachspeisen auch kombinieren.