

MENÜVORSCHLÄGE 2011

MENÜ I

COPPASCHINKEN

mit gefüllten Zucchinirollchen,
feinem Ratatouillesalat und Olivenbrot

TOMATENSUPPE

mit Gemüsestroh und Kräuter-Crème fraîche

PUTENBRATEN „NORMANDIE“

mit Äpfeln und Estragon gefüllt, Calvadosrahmsauce,
Vichykarotten, Bohnenbündchen,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

BEERENGRÜTZE

mit einer Kugel Vanilleeiscrème, Sahne und Waffelgebäck



€ 29,00 PRO PERSON

MENÜ II

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

auf einem Kopfsalatbett, mit Grapefruitfilets
und Sherryrahm-Dressing, Baguettebrot und Butter

KARTOFFELSAMTSUPPE

mit Büsumer Krabben und Petersilienschaum

RINDERFILETBRATEN „WELLINGTON“

mit einem feinen Ragout aus Champignons, Tomaten,
Kräutern und Schinken im Blätterteigmantel gebraten,
Sauce Bearnaise, buntes Gartengemüse,

Kartoffelgratin und Dauphinkartoffeln

WEIBES MOCCAPARFAIT IM BAUMKUCHENMANTEL

mit Schokoladensauce, Früchten und Pistazienkrokant



€ 40,50 PRO PERSON

MENÜ III

FRIESISCHE MATJESSCHNITTE

besonders mild mariniertes Matjesfilet mit Äpfeln, Tomate und Ei auf Vollkornbrot, Feldsalat und Balsamico

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

mit Geflügelstreifen, Spargel, Nudeln und Eierstich

CALENBERGER BRATENPLATTE

RINDERSCHMORBRATEN

mit Champignons und Speckstreifen, Rotweinsauce &

KRUSTENBRATEN VOM SCHWEINERÜCKEN

mit Kräutern gebraten, Rahmsauce, Gemüseauswahl und Krokette

WELFENSPEISE



€ 32,90 PRO PERSON

MENÜ IV

BLATTSALATE

mit gerösteten Mandeln und Tomatenvinaigrette, warmer Ziegenkäse im Tiroler Speckmantel gebacken, Kräuterbrot

PARISER ERBSENSCHAUMSUPPE

mit Flusskrebse und bunten Sprossen

REH- ODER HIRSCHRÜCKEN „BADENER ART“

Rotweinbirne mit Preiselbeeren, gekräuterte Pfifferlinge, Geneverrahmsauce, Apfelrotkohl, Broccoliröschen, Krokette

GEEISTES SCHOKOLADENMOUSSE

und Terrine von Rumtopf Früchten mit Vanillesabayon



€ 43,90 PRO PERSON mit Rehrücken

€ 40,40 PRO PERSON mit Hirschrücken

MENÜ V

RÄUCHERLACHSROULADE

mit Kräutermeerrettich im Noriblatt,
buntes Salatbouquet mit Sprossen,
Baguettebrot und Butter

ENTENKRAFTBRÜHE

mit Steinpilzravioli, Gemüseperlen und Kräutern

SCHWEINEFILET

mit einer Tomaten-Kräuterfüllung im Wirsingmantel gebraten,
sautierte Pfifferlinge mit Schalotten, Rotwein-Pfefferjus,
Gemüseauswahl und Gratinkartoffeln

SCHOKOLADENTARTE (MIT ODER OHNE CHILI)

mit Vanilleschaum und Passionsfruchtsorbet



€ 35,00 PRO PERSON

MENÜ VI

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

mit Orangen-Pfefferkompott und Feldsalat
mit Balsamicodressing, Baguettebrot und Butter

KLARE TOMATENESSENZ

mit Sesamgrießnocken und Basilikum

CREPINETT VOM LAMMRÜCKEN

mit Rosmarin und Parmaschinken im Netz gebraten,
Austernseitlinge, Jus mit Orangensenf verfeinert,
Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln

GENFER KIRSCHDESSERT

Joghurtcrème mit in Honig und Kirschwasser
marinierten Schattenmorellen



€ 36,50 PRO PERSON

MENÜ VII

SALAT VON KREBSSCHWÄNZEN, MELONE UND BASILIKUM
auf einem Ruccolabett, Sesamdressing und Baguette

DOPPELTE RINDERKRAFTBRÜHE
mit Kresseklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich

MEDAILLONS VON RINDER- UND SCHWEINEFILET
im Speckmantel gebraten,
Steinpilzragout mit grünem Spargel und Tomaten,
Balsamicojus, Broccoliroschen
mit Mandeln und Kartoffeltaler

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
mit Früchten und Himbeercoulis



€ 38,00 PRO PERSON

MENÜ VIII

DREIERLEI VOM LACHS AUF EINER ÉTAGERE SERVIERT
*gebeizter Lachs an Senf-Dillsauce und kleinem Blini
*Lachsmousse mit Kräutern,
Zwergorangenkompott und geröstetem Brot
*Tatar vom geräuchertem Lachs mit Kresse
auf einem Pumpernickeltaler

STEINPILZCRÈMESUPPE
mit Thymiancroûtons und gebackenem Ruccola

KALBSRÜCKEN AUS DEM OFEN
mit feinem Zwiebelmousse gratiniert,

Morchelrahmsauce, grüner Spargel
und Vichykarotten, Mandelkrokette

DESSERTTELLER FÖHRENHOF



€ 37,50 PRO PERSON

MENÜ IX

ZUCCHINIBLÜTE

mit Zander-Krabbenmousse gefüllt,
Kräuterschaumsauce mit Forellenkaviar,
Salatbouquet und Baguette

CURRYRAHMSUPPE

mit Ananaswürfel und Koriander

ENTENBRATEN

mit Orangen-Pfeffersauce, Rahmwirsing mit Speck,
Serviettenknödel und Schwenkkartoffeln

GRATINIERTES LIMETTENTÖRTCHEN

mit Cassissauce und Mohn-Joghurteis mit Lavendel



€ 32,50 PRO PERSON

MENÜ X

PASTETE NACH ART DES HAUSES

mit Pistazien, Morcheln und Gänseleberparfait,
bunter Linsensalat und Trauben-Schalotten-Chutney

HUMMERSCHAUMSUPPE

mit Kräuterklößchen und Jacobsmuscheln

SUPRÊME VON DER MAISHÄHNCHENBRUST

mit Spinat, Hirtenkäse und getrockneten Tomaten gefüllt,
Sherryrahmsauce, Ratatouillegemüse,
Rosmarinkartoffeln und Gratinkartoffeln

MASCARPONECRÈME

mit Vanille- und Erdbeergelee auf marinierten Kiwis



€ 32,50 PRO PERSON