



## Menüoptionen

### Vorspeisen

- Gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat mit Süßkartoffelpüree 8,00 €
- Geräucherte Lachsscheiben an buntem Salat mit Sauce Lidingø und Partybrötchen 8,00 €
- ½ Dutzend Black Tigers(Riesengarnelen)am Spieß auf buntem Salat mit Cocktailsauce und Partybrötchen 9,00 €
- Lachstartar auf gebackenem Rösti an buntem Salat und Sauce Lidingø 9,00 €
- hausgeräucherte Entenbrustscheiben mit Sauce Cumberland an buntem Salat und Partybrötchen 8,00 €
- gedünstete Heilbuttschnitte mit Kräutersauce Sahnesalat und Salzkartoffeln 9,50 €
- Rindercarpaccio an buntem Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen  
Parmesanflakes und Partybrötchen 9,00 €
- geräucherter Schinken an buntem Salat mit Melone und Brötchen 8,00 €
- geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahneerrettich und Partybrötchen 8,00 €
- hausgeräucherte Lachsforellenhäppchen mit Partybrötchen  
Butter und Sauce Lidingø 8,00 €
- gemischter Räucherfischsteller (Aal,Lachs,Forelle) mit Butter und Partybrötchen 9,50 €

### Suppen

- Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,00 €
- Wildkraftbrühe mit Kräuter-Crepes-Streifen 5,00 €
- Tomatensuppe 5,00 €
- Lachs – Dill – Sahnesuppe 5,00 €
- Steinpilzsuppe 5,00 €
- Hühnerkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Fleischeinlage 5,00 €
- Krabbensuppe 5,00 €
- Klare Ochschwanzsuppe mit Käsestange 5,50 €

**Hauptgang = alle Vorschläge können miteinander kombiniert werden**

Frischer Salat extra p. P. 3,50 €

1.

Rinderhüftbraten mit frischen Champignons, Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 18,00 €

2.

Rinderhüftbraten und Schweinefilet in Cornflakes, frische Champignons, Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 18,00 €

3.

Hirschkalbsbraten und Schweinefilet in Cornflakes, frische Champignons  
Pfirsich mit Preiselbeeren, Gemüseplatte, hausgemachten Rotkohl  
Petersilienkartoffeln und Krokette 19,50 €

4.

Hirschkalbsbraten mit frischen Champignons, Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,  
Gemüseplatte, hausgemachten Rotkohl,  
Petersilienkartoffeln und Krokette 19,50 €

5.

Flugentenbrust und Schweinefilet in Cornflakes, Rosmarinsauce  
und Sauce Bernaise, frische Champignons, Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 19,50 €

6.

Rinderfilet mit frischen Champignons, Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 26,00 €

7.

Hirschfilet mit frischen Champignons, Pfirsich, gefüllt mit Preiselbeeren  
Brokkoli mit gerösteten Mandeln,  
Rösti und Krokette 26,00 €

8.

Wildschweinbraten und Rinderhüftbraten mit frischen Champignons  
Pfirsich und Preiselbeeren, hausgemachten Rotkohl, Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 19,50 €

9.

Wildschweinbraten mit frischen Champignons, Pfirsich mit Preiselbeeren,  
hausgemachten Rotkohl und Gemüseplatte  
Petersilienkartoffeln und Krokette 19,50 €

**Hauptgang saisonal - Ab Oktober – Januar**

25.

Geschmorte Truthahnkeule mit Gemüseplatte  
Salzkartoffeln und Krokette 16,50 €

26.

Entenbrust mit Rosmarin - Orangensauce, frische Champignons,  
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Krokette 19,50 €

27.

Gänsebrust mit Schmorapfel , hausgemachtem Rotkohl  
Gänsesauce, Salzkartoffeln und Knödel 22,50 €

28.

Ganze Gans für 4 Personen mit Schmorapfel, hausgemachtem Rotkohl,  
Gänsesauce, Salzkartoffeln und Knödel  
pro Person 22,50 €

29.

½ Ente mit Schmorapfel, hausgemachtem Rotkohl, Entensauce  
Salzkartoffeln und Knödel 22,50 €

Frischer Salat extra p. P. 3,50 €

### Dessert

Eisbombe mit heißen Kirschen, Himbeeren, Pflaumen

Schokosauce [unter[[farbe=DD0000|oder]] Feigen

- Bei 2 Sorten Fruchtsauce erhöht sich der Preis um - 1,50 € -

Welfenspeise

Zitronencreme

Mocca – Rum – Creme

Schwarzwälder-Kirschpudding

Erdbeercreme

Himbeercreme

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Champagner- Limetten-Creme

Panna – Cotta mit Himbeersauce oder Erdbeeresauce

Mascarpone – Orangen - Creme mit exotischen Früchten

Dessert pro Person = 4,50 € bei zwei Sorten Dessert 6,00 €

2 Crêpes gefüllt mit Vanilleeis auf Cointreaux -Orangensauce 7,00 €

Frische Ananas in Butter gebraten auf Fruchtsauce mit Vanilleeis und Sahne 6,50 €

Gebackene Banane mit Pernod – Sahne – Sauce und Vanilleeis 6,50 €

Birne Helene = Birnenfächer mit Vanilleeis

warmer Schokoladensauce und Sahne 5,50 €

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und heißen Kirschen 6,50 €

