



Menüvorschläge 2016

Liebe Gäste,

für Ihre private Familien- oder Firmenfeier ab 10 Personen haben wir hier einige Komponenten zur Auswahl. Gerne sind wir Ihnen bei der Zusammenstellung Ihres individuellen, einheitlichen Menüs behilflich.

Vorspeisen

Kleiner, gemischter Salatteller mit Blattsalaten der Saison, Tomaten- und Gurkenscheiben, Brotwürfeln und Balsamicodressing 3,50 €

Ruccola Salat

mit Sherrytomaten, Brotwürfeln und gerösteten Speck Hausdressing 3,80 €

Büsumer Krabbencocktail

Nordseekrabben mit Tomaten- und Gurkenwürfeln im Glas serviert 6,80 €

Anti Pasti Teller

Serrano Schinken auf Ruccola, gebratene Champignons mit Rosmarin, gegrillte bunte Paprika, Zucchini mit sonnengetrockneten Tomaten, grüne und schwarze Oliven, Mozzarella Kugeln mit Sherrytomaten und Basilikum Pesto 8,50 €

Carpaccio vom Rind mit Ruccola, Balsamico, Pinienkernen und Parmesan 9,50 €

Suppen (in der Tasse serviert)

Tomaten Suppe mit Basilikum Sahnehaube 3,20 €

Kürbisrahmsuppe vom Hokkaido mit Kürbiskernöl und Milchschaum 3,50 €

Karotten – Ingwer Suppe mit Mango Sahnehaube 3,60 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, kleinen Nudeln und Fleischbällchen 4,50 €

Passierte Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln 3,30 €

mit gerösteter Blutwurst 3,60 €

mit Rauchlachsstreifen 4,20 €

Duett von der roten und gelben Paprika mit gebratener Jakobsmuschel 5,90 €



Hauptgerichte

3 Medaillons vom Schweinefilet mit Dijon Senf Sauce , glaciertem Möhren-Gemüse und Kartoffelgratin	12,90 €
Gebratene Maispoularde mit Paprikarahmsauce, Kaiserschoten und Kartoffelaltern	15,30 €
Geschmorter Kalbsrahmbraten mit Calvadosrahmsauce, Spitzkohlgemüse und Süßkartoffelpürrée	14,80 €
Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce, Mandelbrokkoli und Kräuter-Spätzle	17,50 €
2 Medaillons vom Rinderfilet(á 60 g) im Speckmantel auf Rotweinsauce, grünem Spargel, Grilltomate und Schupfnudeln	18,80 €
Zusatzmedaillon	5,00 €
Gebratene Barbarie Entenkeule mit Orangensauce, Apfelrotkraut und Semmelknödel	14,50 €

Fisch

Gebratenes Zander- und Lachsfilet auf Apfel Sahne Kraut und Kräuter-Kartoffeln	14,50 €
3 gebratene Riesengarnelen auf Spitzkohl und buntem Reis	15,90 €
Zusatzgarnele	3,80 €



Dessert (im Glas serviert)

Panna Cotta mit Fruchtsauce	3,00 €
Hausgemachtes Mousse au Chocolat	3,50 €
Hausgemachte Welfenspeise	4,00 €
Rote Grütze mit flüssiger Sahne, Vanilleeis und Sahne	4,50 €
Mohnmousse auf Pflaumenkompott	4,80 €
After Eight Mousse auf Himbeerfruchtsauce	4,80 €

Variation vom Mousse (3 erlei)

Helles und dunkles Schokomousse, Mohnmousse (Erdbeer) auf einem Spiegel von Himbeerfruchtsauce	6,80 €
---	--------

Desserteller „Lindener Turm“

Schokoladig – fruchtig – eisig	6,50 €
--------------------------------	--------

In allen Menüs ist ein Brotkorb, Butter und Sourcreme enthalten, gerne auch Schmalz.

Zusätzlich

Zu jedem Hauptgericht können Sie gerne ein 2. Gemüse oder eine 2. Sättigungsbeilage erhalten. Der Preis hierfür beträgt jeweils <u>plus</u>	2,00 €
---	--------

Alle Menüs servieren wir Ihnen gern ab mindestens 10 Gästen.

Wir freuen uns, wenn Ihnen unsere Vorschläge zusagen. Gerne können sie die Beilagen untereinander tauschen.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch ein **Vegetarisches Menü** zusammen.

Nach dem Essen servieren wir Ihnen gerne eine unserer Kaffee- oder Teespezialitäten.

Alle Preise verstehen sich inklusiv der gesetzlichen MWST von 19%

ab Februar 2016