



Menüvorschläge

Menüvorschläge

Sehr verehrte Gäste,
mit diesen Vorschlägen möchten wir Ihnen unser Speisenangebot vorstellen. Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung oder Feier eine Speisenfolge aus.

Alle Speisen sind zum Verzehr während Ihrer Veranstaltung in unserem Hause kalkuliert!!

Personen, die an der Feier/Essen nicht teilnehmen können, bitte 1 Tag vor der Veranstaltung abmelden.

Bei Abweichungen berechnen wir für die fehlenden Personen einen Kostenbeitrag.

Diese Vorschläge sind für *einheitliches Essen* (ab 10 Personen).

Selbstverständlich können Sie die einzelnen Angebote untereinander tauschen und selbst ein Menü zusammenstellen.

Wir freuen uns, zum Gelingen Ihrer Feier oder Veranstaltung beitragen zu können.

Uwe Staats und Familie

Vorspeisen nach individueller Absprache

z.B.

160	Gefüllter Champignon mit Ziegenkäse und Pinienkernen	13,50 €
161	Gefüllte Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs und Frischkäse	11,50 €
162	Verschiedene Bruschetta mit Avocado, Klassisch, mit saisonalen Pilzen	11,50 €

Wir stellen Ihnen auch gerne einen gemischten **Vorspeiseteller** nach Ihren Wünschen zusammen.

Vorsuppen im Menü

166	Tasse Rinderkraftbrühe mit Einlage	6,50 €
167	Tasse Tomatensuppe	5,50 €
168	Tasse Broccoli Cremesuppe	5,50 €
169	Tasse Lauchcremesuppe	5,50 €
170	Tasse Kartoffelcremesuppe	5,50 €
	Aufschlag bei Suppenservice in Terrinen	2,50 €

Saisonale Suppen auf Anfrage

wie Maronen-, Kürbis-, Sellerie- Birnen-, Apfelcurry-, Rote Bete- und Spargelcremesuppe

Hauptgerichte

173	„ Fischplatte Spezial “ Rotbarsch-, Lachs- und Zanderfilet mit Buttersoße, Senfsoße, Gemüsestreifen, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Eisbergsalat mit Mandarinen in Rahm	32,50 €
175	Gulasch von Schwein und Rind mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Nudeln	24,70 €
177	Rinderrouladen mit Rotkohl und Salzkartoffeln	27,50 €
178	„ Kehdinger Hochzeitssuppe “ mit Butterreis, Rosinen, Tafelbrot und Salzkartoffeln	22,50 €
179	Hochzeitssuppe mit „Fattstück“ (Tafelspitz), Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Butterreis mit Rosinen, Backpflaumen und Tafelbrot	29,50 €

- 180 **Tafelspitz** mit Meerrettichsoße, Boulliongemüse,
Butterbohnen mit Speck, Salzkartoffeln, und Rote-Bete-Salat 31,00 €
- 181 **Grünkohl** mit Schweinebacke, Kohlwurst und
Kasselerfleisch, Salzkartoffeln und süßen Röstkartoffeln 22,50 €
- 182 **Gepökelte Rinderbrust** mit Meerrettichsoße, zerlassener Butter,
Boulliongemüse, Butterbohnen und Salzkartoffeln Preis auf Anfrage
- 183 **„Gänseplatte“** Gänsekeule und Gänsebrust mit Rahmsoße,
Apfelrotkohl, Backpflaumen, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße Preis auf Anfrage
- 185 **Entenbrust** und **Entenkeule** „Großmutter Art“ mit Orangensoße,
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Backpflaumen,
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße Preis auf Anfrage
- 186 **½ Ente** mit Apfel - Backpflaumenfüllung, Rahmsoße, Rot- und Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelklöße Preis auf Anfrage
- 187 **„Schnitzelplatte“**
Hähnchenbruststeaks und Putenschnitzel mit gebackenen
Früchten, Schweineschnitzel mit frischen Champignons,
Sauce- Hollandaise, Gemüse, Bratkartoffeln und Kroketten 24,50 €
- 190 **„Bratenplatte“**
Fleisch von Rind, Schwein und Pute,
Rahmsoße, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln
und Kroketten 28,70 €
- 193 **Rinderfilet und Schweinelendchen** im Ganzen gebraten
mit frischen Champignons, Rahmsoße, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten Preis auf Anfrage
- 194 **„Filetplatte Gourmet“** Rosa gebratenes Rinder-, Schweine- und Entenbrustfilet
mit Kräuterseitlingen (Pfifferlinge nach Saison), Rahmsoße,
Sauce Béarnaise, Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten Preis auf Anfrage
- 195 Rosa gebratenes **Kaltes Roastbeef** mit
Remouladensoße, Bratkartoffeln dazu eine gemischte Salatauswahl 32,50 €
- 197 **„Steakplatte“**
Steaks von Rind-, Schwein- und Hähnchenbrust mit frischen
Champignons, Grilltomate, Bohnenbündchen, Gemüse,
Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten
• Steaks vom Rinderfilet mit Aufpreis von 4,00 € p. Pers. • 33,50 €

- 198 **Schweinefiletmedaillons und Hähnchenbruststeaks**
im Speckmantel mit frischen Champignons, Pfefferrahmsoße,
Broccoli in Mandelbutter, Kartoffelgratin,
Blattsalate und Dressings 27,80 €
- 199 **Schweinegeschnetzeltes** mit frischen Champignons und Paprika
in Sahnesoße, Spätzle dazu Rohkostsalate mit Dressings 21,50 €
- 200 **Rehkeulenbraten** mit gefüllten Birnenhälften,
Rotkohl, Salzkartoffeln und Spätzle Preis auf Anfrage
- 201 Rosa gebratener **Rehrücken** mit Rahmsoße, gefüllten Birnenhälften,
Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklößen Preis auf Anfrage
- 204 **Hirschkeulenbraten** mit Pilzrahmsoße, gefüllte Birnen
mit Preiselbeeren, Rot- und Rosenkohl, Salzkartoffeln und Spätzle Preis auf Anfrage

Desserts

- 221 Vanilleeis mit heißen
- Kirschen
- Himbeeren
- Zimtpflaumen
- Apfelkompott
- Schokoladensoße mit Birnenfächer und Sahne 5,50 €
- 222 Vanilleeis mit
- Obstsalat und Sahne
- Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren Saisonpreis
- 223 Himbeertraum 6,20 €
- 224 Mousse au Chocolat mit Vanillesoße 7,20 €
- 225 Welfenspeise mit Weinschaumcreme (mit Alkohol) 7,50 €
- 228 Zitronencreme mit Sahne 6,80 €
- 229 Himbeercreme mit Sahne 6,80 €
- 233 Crème brûlée 7,50 €
- 234 Panna Cotta auf Fruchtspiegel 7,50 €
- 235 Bayrisch Creme 7,50 €

Stellen sie ihre Nachspeise für einen Dessertteller selbst zusammen. Wir beraten sie gerne.

Kaffeegedeck

238	Kaffee oder Tee	
	1 Stück Torte nach Wahl	
	1 Stück Butterkuchen	11,00 €

Bitte denken sie an die rechtzeitige Anmeldung.

Für Beratung und Detailabsprachen mit Ihnen nehmen wir uns gerne Zeit. Bitte vereinbaren sie dafür unbedingt einen Termin.

Liebe Gäste.

Wenn Sie von Allergien betroffen sind, **informieren Sie uns bitte vor der Veranstaltung.** Gerne gibt Ihnen unsere Allergiker-Karte oder ein persönliches Gespräch Auskunft über die in den Speisen enthaltenen „Allergenen Zutaten“.

Abrechnung:

Zahlungsweise per EC Karte (keine Kreditkarte) oder in bar in den nächsten Tagen nach der Veranstaltung.

Sämtliche Preise einschließlich MwSt. und Bedienung
Restaurant wochentags ab 17.00 Uhr geöffnet oder auf Anmeldung
Montag und Dienstag Ruhetag

Restaurant Sonn- und feiertags von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr und ab 17.00 Uhr geöffnet

Gültig ab 01/2024