

# Menü 1

Hühnerkraftbrühe  
mit Einlage

\* \* \*

zarter Rinderbraten, Schweinefiletmedaillons  
und Hähnchenbrustfilet  
mit Rahmsauce, Gemüse der Saison,  
Salzkartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
und Sahne

23,50 Euro pro Person

# Menü 2

## Menüauswahl

Tomatencremesuppe mit Croutons  
und Sahnehaube

\* \* \*

Hähnchenbrustfilets in der Mandelkruste gebraten,  
mit Kräutersahnesauce, Butterreis  
und frischen Salaten

oder

Lachsfilet und Schollenfilet in der Kräuterhülle gebraten,  
auf buntem Gemüse,  
mit Petersilienkartoffeln und zerl. Butter

oder

Schweinerückensteak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

oder

Sellerieschnitzel „Vegetarisch“ (von frischem Bio- Sellerie)  
mit Kräuterrahmsauce, sautiertem Gemüse und Salzkartoffeln

\* \* \*

Vanilleeis mit frischen Früchten und Sahne

23,50 Euro pro Person  
(jeweils portioniert)

# Menü 3

## **Menüauswahl**

Karotten-Kokos-Ingwercreme

\* \* \*

Dorschfilet, gebraten mit Weißweinsauce, auf Blattspinat mit  
Getrockneten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

oder

kl. Rinderfilet gebraten mit Pfefferrahmsauce, auf sautiertem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle

oder

Avocado gebraten mit Walnüssen, Granatapfelkernen, an Feldsalat,  
Baguette und Kräutercreme

\* \* \*

Grand Marnier Parfait an Orangenfilets  
und Sahne

28,90 Euro pro Person  
(jeweils portioniert)

## Menü 4

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl,  
Kürbiskernen und Croutons

\* \* \*

„Steakplatte“  
mit Rinderfiletsteak, Schweinefiletmedaillons  
und Hähnchenbrustfilet mit Sauce hollandaise,  
Kräuterbutter, frischen Champignons,  
bunte Gemüseplatte  
Gratinkartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Cremé bruléé mit Fruchtsauce,  
Walnusseis und frischen Früchten

34,50 Euro pro Person

# Menü 5

## Spargelmenü

Spargelcremesuppe  
mit Croutons

\* \* \*

Frischer Stangenspargel mit kl. Schnitzel  
und Katenrauchschinken, neuen Kartoffeln,  
Sauce hollandaise und zerlassener Butter

\* \* \*

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren  
und Sahne

Gruppe  
ab 10 Personen  
27,50 € pro Person  
(zum sattessen)

Gruppe  
4 bis 9 Personen  
29,50 € pro Person  
(zum sattessen)

(Spargel, Schinken, Schnitzel und Beilagen werden nachgereicht)

( ohne Suppe = gleicher Preis )

+ Lachsfilet, gebraten 3,00 € p.Person  
+ Kalbsschnitzel, gebraten 3,00 € p.Person

## *Menü 6*

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\* \* \*

frische Salate  
mit Kräutern und Croutons

\* \* \*

kl. Rouladen, Schweinelendchen im Speckmantel  
und Hähnchenbrustfilet,  
mit Bratensauce,  
frischen Champignons,  
Gemüse der Saison,  
Salzkartoffeln und Kroketten

\* \* \*

Dessertteller  
"Wardenburger Hof"

27,80 Euro pro Person

## *Menü 7*

Tomatenconsommé mit Basilikumklößchen  
und Croutons

\* \* \*

„Rinderfilet Wellington“

am Tisch tranchiert

mit Sauce bearnaise, frischen Champignons,  
Gemüse der Saison mit Bohnen im Speckmantel,  
Gratinkartoffeln und Dauphinekartoffeln

\* \* \*

Crème brûlée  
mit frischen Früchten und Walnußeis

38,50 Euro pro Person

## Menü 8

Räucherlachsscheiben mit Blattsalatherzen,  
Kräuterdipp und kl. Kartoffelrösti

\* \* \*

Kressecremesuppe  
mit Croutons

\* \* \*

Entenbrust, zart rosa gebraten und Schweinelendchen im Speckmantel  
mit Calvadosrahmsauce, frischen Apfelspalten,  
Gemüse der Saison,  
Kroketten und Gratinkartoffeln

\* \* \*

Eisparfait "Grand Marnier"  
auf Fruchtspiegel mit frischen Früchten  
und Sahne

28,50 Euro pro Person ( ohne Vorspeise )  
36,80 Euro pro Person



## *Menü 9*

.....`ne ganze Gans im Ganzen

1 Gans für 4 Personen frisch aus dem Ofen  
am Tisch tranchiert  
gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln

mit Majoransauce,  
Bratapfel, Apfelrotkohl,  
Salzkartoffeln und  
hausgemachten Kartoffelklößen

Preis für 4 Personen 98,50 €

## Menü 10

Parmaschinken mit Portweinemelone  
und Blattsalatherzen

\* \* \*

Consommé mit Basilikumklößchen

\* \* \*

Rehrückenfilet, zart rosa, und Damhirschkeulenbraten  
aus hiesigen Jagden  
mit Cassissauce, Rotweibirne mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl, Rosenkohl,  
Spätzle und Kroketten

\* \* \*

gebackene Pflaumen mit Slivowitzsabayon  
Vanilleeis und frischen Früchten

38,50 Euro pro Person (ohne Vorspeise)  
46,50 Euro pro Person

## *Menü 11*

Wildkraftbrühe mit Mandelklößchen,  
Croutons und Brunoise

\* \* \*

Zarter Rehkeulenbraten und Wildschweinbraten,  
aus hiesigen Jagden  
und kl. Rinderrouladen mit Burgundersauce  
Rotweibirne gefüllt mit Preiselbeeren  
Apfelrotkohl und Rosenkohl  
Kroketten, Salzkartoffeln und hausgemachte Spätzle

\* \* \*

Warme Zimtzwetschgen  
mit Vanilleeis und Sahne

27,80 € pro Person

# Menü 12

## Menüauswahl

Krabbensuppe mit frischen Krabben,  
Dill und Croutons

\* \* \*

" Fischvariation "

Lachsfilet, Zanderfilet und Riesengarnele gebraten,  
auf sautiertem Gemüse, mit Weißweinsahnesauce und Kräuterreis

oder

Provençalisches Gemüsegratin mit Zucchini,  
Paprika, Auberginen, Zwiebeln,  
Kräutern, Oliven und Schafskäse,  
mit Pestosahnesauce, Kartoffelrösti und frischen Salaten

oder

Schweinefiletmedaillons mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
Kartoffelkroketten und frischen Salaten

oder

Zarter Rehkeulenbraten aus hiesigen Jagden  
mit Cassissauce, Rotweinbirne gefüllt mit Preiselbeeren,  
Speckrosenkohl und Kroketten

\* \* \*

Mousse au chocolat mit Fruchtsauce  
frischen Früchten und Sahne

27,80 Euro pro Pers.  
(jeweils portioniert)

## *Menü 13*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,  
Kürbiskernöl und Croutons

\* \* \*

Gänsebraten nach Art des Hauses,  
gefüllt mit Äpfeln und Zwiebeln,  
mit Majoransauce  
Apfelrotkohl, Bratapfel,  
Salzkartoffeln und hausgemachten Kartoffelklößen

\* \* \*

Bayerische Creme mit frischen Früchten,  
Fruchtsauce und Sahne

29,80 Euro pro Person

# *Menü 14*

...das Menü im Frühling

... folgt

# *Menü 15*

... folgt

# Menü 16

## Grünkohlmenü

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

\* \* \*

Oldenburger Grünkohl mit  
Kasseler, Kochwurst, Speck  
Pinkel und Salzkartoffeln

\* \* \*

Rote Grütze mit Vanilleeis  
und Sahne

21,50 Euro pro Person