

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

Grünkohlmenü

Hühnerkraftbrühe mit Einlage

* * *

Oldenburger Grünkohl mit
Kasseler, Kochwurst, Speck
Pinkel und Salzkartoffeln

* * *

Rote Grütze mit Vanilleeis
und Sahne

21,80 Euro pro Person

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

36,50 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
29,50 € pro Person
(zum sattessen)

Gruppe
4 bis 9 Personen
31,50 € 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

Den Hauptgang gerne auch als Buffet angerichtet

* * *

Dessertteller
"Wardenburger Hof"

28,50 Euro pro Person

(Den Hauptgang gerne auch als Buffet angerichtet)

Menü 7

Grüner Spargel, gebraten mit Kürbiskernen,
Walnüssen an Wildkräutersalat

* * *

Wildconsommé mit gebratenem Rehfilet
und Gemüsestreifen

* * *

Limandesfilet mit Lachsmousse gefüllt,
auf Blattspinat und Weißweinschaum

* * *

Rinderfilet, medium gebraten mit Rosmarinjus,
Kaiserschotengemüse und Kartoffelgratin

* * *

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Walnußeis,
frischer Mango und Vanillesauce

* * *

49,50 pro Person (ohne Limandesfilet)

64,50 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

32,80 Euro pro Person (ohne Vorspeise)
42,80 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 108,00 €

Menü 10

Parmaschinken mit Portweinemelone
und Blattsalatherzen

* * *

Consommé mit Basilikumklößchen

* * *

Rehrückenfilet, zart rosa, und
und Medaillons vom Moorschwein
mit Cassissauce, Rotweibirne mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Spätzle und Kroketten

* * *

gebackene Pflaumen mit Slivowitzsabayon
Vanilleeis und frischen Früchten

39,50 Euro pro Person (ohne Vorspeise)
49,50 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

28,50 € 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

28,50 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 hausgemachte Kartoffelklöße

* * *

Bayerische Creme mit frischen Früchten,
Fruchtsauce und Sahne

34,50 Euro pro Person

Menü 14

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen,
Kürbiskernöl und Croutons

* * *

geschmorter Entenbraten, zarter Rehkeulenbraten
und Schweinelendchen im Speckmantel
mit Burgundersauce, frischen Kräuterseitlingen,
Apfelrotkohl, Rosenkohl,
hausgemachte Kartoffelklöße und Kroketten

* * *

Lebkuchenmuffin mit warmer Vanillesauce,
Walnusseis und Sahne

29,80 Euro pro Person