

## MENÜVORSCHLÄGE APRIL – JUNI 2012

3 GÄNGE AB 37,00 EUR | 4 GÄNGE AB 45,00 EUR

*Bei der Auswahl Ihres Menüs bitten wir Sie ein einheitliches Menü für Ihre Gäste zu wählen. Sollte einer Ihrer Gäste keinen Fisch od. Fleisch mögen, bieten wir selbstverständlich vor Ort eine Alternative auch vegetarisch an.*

### Kindermenü á 16,00 EUR/Kind bis 16 Jahre

Gemüsebrühe mit Klößen / Hähnchen mit Gemüse und Nudeln oder Kartoffeln / Eis mit Früchten

### VORSPEISEN

Salat von Wald und Wiese mit karamellisiertem Spargel und pochiertem Wachtelei

Saisonale Salatauswahl mit gebratenen Garnelen + 3,-

Forellen Tartar mit einer Apfel – Kräuter Gazpacho, Verveine Essig und Buttermilch

Gebeiztes Schollenfilet an roh mariniertem Spargelsalat & Haselnuss – Vinaigrette

Roh marinierter Bachsaibling mit einem Ziegen Joghurt Mus, Wakame Salat und Soja – Pflaumen Sauce + 3,-

Marinierter Büffel Mozzarella mit Wildkräutern, eingelegten Dörraprikosen & Lavendel Essig +4,-

Tartar von Angus Prime Beef mit Gewürz – Rote Beete, Matjes und Apfel – Gurken Fond + 5,-

### SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

Klare Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Klößen und Eierstich

Spargelschaumsüppchen mit gebeizter Lachsforelle

Sauerampfer Süppchen mit Saiblings Tartar

Schaumsüppchen von Topinambur mit Artischocken Tempura + 3,-

Schaumsüppchen von Bärlauch mit gebackener Jacobsmuschel + 2,-

Mit Zitrusöl gebundene Rinder Consommé mit grünem Spargel, Morcheln & Flusskrebse +6,-

Heimischer Räucheraal mit Blutwurst, Apfel – Buttermus und Verjus + 4,-

Mit Saté gebratene Jacobsmuschel auf einem Sesam – Algensalat, Schwarzbier Reduktion und Ingwer Tempura + 4,-

### HAUPTGERICHTE FISCH

Saiblings Filet mit gebratenen Semmel-Stoppelpilzen, Roter Beete und Weißweinschaum + 2,-

Kabeljau Filet auf gebratenem Spargel, sautiertem Giersch und Miso Creme

In Gewürzöl gegartes Doraden Filet mit Erbs-Ravioli und Frühlingsgemüse + 5,-

Filet von der Eismeerforelle mit Kartoffel Paprika Röllchen und saisonalem Gemüse

Scholle „Finkenwerder Art“ im Ganzen serviert, mit neuen Kartoffeln

Filet vom Fjord Lachs auf einem Gemüse – Kartoffel Ragout und Dijon Senf Sauce

## HAUPTGERICHTE FLEISCH

Sauer marinierte Keule vom Salzwiesenlamm mit Altländer Apfel Seegras & kleinem Gemüse + 3,-

Maispouardenbrust, gefüllt mit Tomaten Ricotta, gebratenen Kräutersaitlingen und Pimento – Kartoffel Talern

Gefüllter Kaninchenrücken an einem Karotten Ingwer Püree, Haselnuss Tarte und Sud von violetter Senf + 4,-

Langsam gegarte Lammhüfte mit gestockter Kartoffel Tarte und Frühlingsgemüse

*Deinster* Spargel mit Tranchen vom rosa gebratenem Angus Roastbeef und neuen Kartoffeln

Filet vom Angus Prime Beef mit Kartoffel Gratin und saisonalem Gemüse + 8,-

Geschmorte Kalbswangen mit Petersilienwurzel Mus, Pfeffer Aprikosen und Mocca Jus + 4,-

## DESSERT

Tarte von Altländer Äpfeln und einem Rotwein – Buttereis

Rhabarber Gâteau mit Eis von frischer Landmilch

Törtchen von weißer Ivoire – Schokolade mit frischen Erdbeeren und Bergpfeffer

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit einem Joghurt – Erdbeereis

Gebrannte Creme von der Tahiti Vanille mit Passionsfrucht Parfait

Ziegenkäse Eis mit frischen Erdbeeren und Honigkresse

## SPARGELMENÜ AB 33,00 EUR

Klare Hochzeitssuppe mit frischem Spargel, Klößen und Eierstich

oder

Roh marinierter Spargelsalat mit Wiesenkräutern und Balsam – Karamell

~ ~ ~

*Deinster* Spargel mit neuen Kartoffeln, geklärter Butter & Sauce Hollandaise

Dazu bieten wir Ihnen zur Auswahl:

Fjord Lachs +4,-

Rinderfilet + 8,-

Rumpsteak + 6,-

Seeteufel Filet + 7,-

Gekochter Schinken + 2,-

Roher Schinken + 3,50

Hollenstedter Lammschinken + 4,-

Riesengarnelen + 8,-

~ ~ ~

Törtchen von weißer Ivoire – Schokolade mit frischen Erdbeeren und Bergpfeffer

---

***Sie haben ein Wunschmenü oder möchten sich Ihr Menü aus unserer Abendkarte zusammenstellen? Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!***

## VORSCHLÄGE ZU KAFFEE & KUCHEN

Stück Obst- & Blechkuchen	2,50 €
Stück Torte	3,00/3,50 €
Tasse Kaffee / Kännchen Kaffee	2,50/4,00 €
Cappuccino/Milchkaffee	2,80 €

Auf Wunsch bieten wir Ihnen eine Komplettpauschale bis maximal 1,5 Stunden für 9,50 EUR an.  
In dieser Pauschale sind „**satt**“ enthalten: Kaffee- & Teegetränke, Wasser, Kuchen/Torten inkl. Sahne

## FINGERFOODVORSCHLÄGE ZUM EMPFANG

Wildkräuter Salat mit gebeiztem Saibling	3,50 €
Büffelmozzarella mit eingelegten Honig – Aprikosen und Rucola	4,00 €
Kräuter Risotto mit Parmesan Splittern	3,00 €
Apfel – Kräuter – Gazpacho mit gebratener Garnele	3,50 €
Gebratene Jacobsmuschel mit Wakame Salat und Soja – Pflaumensauce	4,50 €
„Labskaus“ – rosa gebratenes Roastbeef mit Matjes, Gewürz Rote Beete & Cornichon	4,50 €
Lauch – Speck – Törtchen mit Kräuterrahm	3,00 €
Hähnchen – Saté Spieße (2 Stück)	2,50 €
Verschieden belegte Canapés (2 Stück)	4,50 €

## GETRÄNKEPAUSCHALEN (unbegrenzte Menge)

Sekt-Holunder & alkoholfr. Apfel-Kirsch-Secco (Aperitif), Hauswein (Weiß & Rot), Lübzer Pilsener, Weizen, Wasser, Säfte, Limonaden, Kaffee- & Teegetränke

Mittags	bis 2 Stunden á 15,00 € / bis 3 Stunden á 19,00 €
Abends	bis 3 Stunden á 22,00 € / bis 4 Stunden á 26,00 € / bis 5 Stunden á 30,00 €

## AUSZUG DER GETRÄNKEPREISE A LA CARTE

### WEIßWEIN 0,75L

2011 Riesling QbA, Winkeler Hasensprung, Rheingau	18,00 €
2011 Fleur de Artagnan Blanc, Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Südwestfrankreich	19,00 €
<u>Wein zum Spargel</u> : 2011 Summertime, Matthias Gaul, Pfalz	24,00 €

### ROTWEIN 0,75L

2009 Château de Sanse, Bordeaux Supérieur, Frankreich	21,00 €
2010 Villa Bürklin, Dr. Bürklin Wolf, Pfalz	22,00 €
2010 Rioja „Azabache“ Tempranillo, Aldeanueva de Ebro, Spanien	24,00 €

## SONSTIGE GETRÄNKE

Kloss & Foerster Sekt Q.B.A, Weiser Tradition Gold	0,1 l	4,50 €
Crémant de Loire Q.B.A. brut, Gratien & Meyer	0,1 l	4,90 €
Schweppes (Tonic, Lemon, Ginger Ale) & sonstige Softs	20cl	2,50 €
Loona Säfte & Nektare	20cl	2,50 €
Selters – Medium & Still	75cl	5,50 €
Lübzer Pilsener Alk.-frei	33cl	3,20 €
Lübzer Pilsener vom Fass	30cl	3,20 €
Erdinger Hefeweizen, Kristallweizen, Hefe alkoholfrei	50cl	4,90 €