

# Unsere besondere Empfehlung

## Hochzeitsmenü

Norddeutsche Hochzeitssuppe  
mit reichlich Einlage

Gemischte Bratenplatte  
mit Champignons  
Schweinebraten, Rinderrouladen  
und Hähnchenschnitzel in Cornflakeskruste  
mit Bratensauce,  
bunter Gemüseplatte,  
hausgemachtem Apfelrotkohl  
Kartoffelkroketten,  
Salzkartoffeln  
und  
gemischter Salatplatte

Vanilleeis  
mit heißen Kirschen

25,50 Euro pro Person

## *Unsere Suppen-Vorschläge*

- |   |        |
|---|--------|
| a) Norddeutsche Hochzeitssuppe<br>mit reichlich Einlage | 5,50 € |
| b) Tomatencremesuppe<br>mit Sahnehaube                  | 5,50 € |
| c) Leichte Kresserahmsuppe<br>mit Lachsstreifen         | 6,00 € |
| d) Ammerländer Aalrauchsuppe<br>mit Sahnehaube          | 6,50 € |

## *Unsere Vorspeisen-Vorschläge*

- |  |         |
|--|---------|
| a) Hausgemachtes Griebenschmalz<br>mit kleinen warmen Brötchen<br>und Schwarzbrot                          | 4,00 €  |
| b) Oldenburger Kernschinken<br>auf Honigmelonenschiffchen  | 6,00 €  |
| c) Frischer Kartoffelpuffer<br>mit Räucherlachs,<br>Kräutercreme und Ruccolasalat                          | 8,50 €  |
| d) Räucherfischvariation<br>von Aal, Lachs und Forelle<br>an frischen Blattsalaten<br>und Sahnemeerrettich | 10,50 € |

# *Unsere Menü-Hauptgang-Vorschläge*

## *Menü 01*

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
auf Champignons  
mit Pfefferrahmsauce, Grilltomate,  
bunter Gemüseplatte,  
Kartoffelkroketten, Bratkartoffeln  
und gemischter Salatplatte

19,50 €

## *Menü 02*

Kräuterschweinebraten, Rinderschmorbraten  
und Hähnchenbrust in Cornflakes-Kruste  
mit Bratensauce und gebratenen Champignons,  
bunter Gemüseplatte, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln  
und gemischter Salatplatte

20,50 €

## *Menü 03*

Ofenfrische Entenbrust  
an Orangensauce  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl,  
Mandelbroccoli und Kartoffelklößen

21,50 €

## *Menü 04*

Medaillons vom Schweinefilet, Hähnchenbrust in Cornflakes-Kruste  
und Rinderfilet  
mit Waldpilzen, Sauce Béarnaise,  
Kräuterbutter, Grilltomate, Bohnen im Speckmantel,  
bunter Gemüseplatte, Kartoffelrösti, Risoléekartoffeln  
und gemischter Salatplatte

28,50 €

# *Unsere Dessert-Vorschläge*

- |    |  |         |
|----|--|---------|
| a) | Vanilleeis mit heißen Kirschen   | 4,00€   |
| b) | Panna Cotta<br>mit Kirschgrütze  | 4,50 €  |
| c) | Hausgemachte Rote Grütze<br>mit Vanilleeis und Vanillesauce                                    | 4,50 €  |
| d) | Hausgemachte Mousse au chocola<br>Himbeerspiegel und Sahne                                     | 5,50 €  |
| e) | Landhaus-Dessertvariation<br>Parfait, Mousse au chocolat,<br>rote Grütze und frischen Früchten | 7,50 €  |
| f) | Empfehlung des Küchenchefs<br>Eisbombe „Harlekin „<br>Ein Gaumen- und Augenschmaus             | 6 ,50 € |