

## Vorspeisen

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 1)  | Bunte Blattsalate ( <i>Eichblatt, Lollo Bianco, Rucola, Feldsalat</i> )  |        |
|     | a) mit Tomaten, Croûtons und Vinaigrette   | € 4,60 |
|     | b) mit gerösteten Pinienkernen, Walnussvinaigrette, Croûtons und Schafskäse                                    | € 5,80 |
|     | c) mit warmer Entenbrust (rosa gebraten) und Himbeervinaigrette  | € 8,90 |
| 2)  | Melonenkugelchen<br>mit Salaten der Saison, Mangodressing und Serranoschinken                                  | € 5,90 |
| 3)  | Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Preiselbeersahne, Toast und Butter   | € 6,50 |
| 4)  | Gebratene Garnelen<br>auf Tomaten-Rucolasalat, mit Balsamico-Olivenöl-Dressing                                 | € 6,90 |
| 5)  | Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs<br>Senf-Honig-Dip und Sahnemeerrettich                                   | € 7,90 |
| 6)  | Krabbencocktail Vinaigrette  | € 8,50 |
| 7)  | Antipasti:<br>Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Oliven<br>und gefüllte Peperoni, dazu Baguette    | € 7,90 |
| 8)  | Vorspeisentriologie:<br>Mozzarella auf Tomatensugo, Rindercarpaccio<br>Lachröllchen mit Gurken-Paprika-Füllung | € 8,90 |
| 9)  | Norddeutsche Tapas-Variation<br>Krabbensalat, Lachsroulade, Matjes   | € 9,50 |
| 10) | Rindercarpaccio<br>mit gehobeltem Parmesan und frischen Kräutern   | € 9,50 |
| 11) | Gebratenen Gambas<br>auf Rucolasalat, mit gehobeltem Parmesan<br>Kürbiskernöl und weißem Balsamico             | € 9,50 |

## Suppen

- |     |  |   |      |
|-----|--|---|------|
| 1)  | Klare Hühnerkraftbrühe ( <i>Hochzeitssuppe</i> ) mit Einlage<br>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert) | € | 4,50 |
| 2)  | Klare Rinderkraftbrühe mit Einlage<br>(wahlweise in Terrinen oder Tassen serviert)                           | € | 4,80 |
| 3)  | Minestrone<br>(Italienische Gemüsesuppe) (vegetarisch)   | € | 5,20 |
| 4)  | Champignoncremesuppe<br>mit Sahnehaube   | € | 5,20 |
| 5)  | Tomatencremesuppe<br>mit Basilikum und Sahnehaube (vegetarisch), (ohne Sahne vegan)                          | € | 5,20 |
| 6)  | Gazpacho<br>(kalte, spanische Gemüsesuppe) (vegan)   | € | 5,20 |
| 7)  | Grüne Pfeffercremesuppe<br>mit Sahnehaube (vegetarisch)  | € | 5,20 |
| 8)  | Lachscremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € | 5,90 |
| 9)  | Kokos-Currycremesuppe<br>mit frischer Ananas<br>und Streifen von gebratener Hähnchenbrust                    | € | 6,50 |
| 10) | Feine, pürierte Erbsensuppe<br>mit einem Gamelenspieß und Creme fraîche                                      | € | 6,90 |
|     | <u>Mitte April bis Ende Juni</u>   |   |      |
| 11) | Frische Spargelcremesuppe<br>mit Sahnehaube  | € | 5,20 |
|     | <u>Mitte Oktober bis Weihnachten</u>   |   |      |
| 12) | Kürbiscresmesuppe<br>mit einem Gamelenspieß und Kürbiskernöl   | € | 6,50 |

# FISCH

## Zwischengerichte und Hauptgerichte - Tellerservice

*Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert.*

*Zwischengericht: Das Zwischengericht wird nach der Vorspeise/Suppe und vor dem Hauptgericht serviert.*

**Zu allen Fisch-Hauptgerichten servieren wir zusätzlich eine Gemüsesorte nach Wahl.**

	<u>Zwischengericht</u>	<u>Hauptgericht</u>
1) Gebratene Lachsschnitte in Kräuterkruste, Krebsauce und Reis	€ 10,90	€ 16,90
2) Gebratenes Zanderfilet mit Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi	€ 10,90	€ 16,90
3) Pochierter Dorsch mit Senfsauce und Petersilienkartoffeln	€ 9,90	€ 15,90
4) Gebratene Riesengarnelen auf Bandnudeln in Knoblauch-Sahne-Sauce	€ 11,90	€ 18,90

## HAUPTGERICHTE - Tellerservice

*Tellerservice: Das komplette Gericht wird portionsweise auf dem Teller serviert*

- |    |   |   |       |
|----|---|---|-------|
| 1) | Putensteak<br>mit Papaya, Litschis, Mangos und gebackene Bananen<br>Currysauce und Reis   | € | 14,90 |
| 2) | Zwei Schweinemedallions im Speckmantel<br>mit gratinierten Broccoliröschen, Bratensauce<br>und hausgemachten Kartoffelrösti     | € | 16,50 |
| 4) | Ein Rindermedaillon und ein Schweinemedaillon<br>mit Karottengemüse, Sauce Hollandaise<br>und hausgemachten Kartoffelspalten    | € | 18,80 |
| 5) | Rosa gebratene Entenbrust<br>mit Cognac-Pfeffersauce, Bohnenbündchen<br>und Kartoffelgratin                                     | € | 19,90 |
| 6) | Lammrücken<br>mit gebratener Paprika, Zucchini, Auberginen<br>Champignons und Zwiebeln, Herzoginkartoffeln<br>und Estragonsauce | € | 20,80 |
| 7) | Rinderfilet<br>mit mediterranem Gemüse<br>Rosmarinkartoffeln und Sauce Bernaise   | € | 25,90 |
| 8) | Rehrücken<br>mit einer halben Birne, gefüllt mit Preiselbeeren<br>dazu Rotkohl und Kroketten                                    | € | 29,80 |

## HAUPTGERICHTE – Plattenservice

*Alle Speisen werden in der Mitte des Tisches auf Platten bzw. in Schalen serviert und nachgereicht.*

Zu allen Gerichten servieren wir eine Gemüseplatte, Salat,  
Salzkartoffeln, Kroketten und zwei Saucen  
(Bratensauce und Cognac-Pfefferrahmsauce).

Sie können wählen zwischen einer „SAISONALEN GEMÜSEPLATTE“ (4-5 Sorten, je nach Saison)  
und einer „MEDITERRANEN GEMÜSEPLATTE“  
(Auberginen, Zucchini, Frühlingzwiebeln, Kirschtomaten und Champignons).

Des Weiteren haben Sie die Wahl zwischen einem  
„gemischten Salat“ oder einem „Sahnesalat“ (Eisbergsalat mit Sahnesauce und Mandarinen).

\*\*\*\*\*

- |     |   |  |
|-----|---|--|
| 8)  | Gemischter Braten (3 Sorten nach Wahl)<br>von Rind, Schwein, Pute, Kasseler, Kalb oder Burgunderbraten<br>(mit Rinderrouladen: zusätzlich € 2,50 pro Person)                            | € 19,40<br>€ (21,90)                       |
| 9)  | Schweinefilet und Putensteaks auf Curryreis<br>mit verschiedenen Früchten und gebackenen Bananen<br>dazu Kroketten und Sauce Hollandaise<br>(ohne weiteres Gemüse, ohne Salzkartoffeln) | € 19,80                                    |
| 10) | Medaillons von Rind und Schwein, dazu Putensteaks   | € 24,90                                    |
| 11) | Schweinemedallions mit Ragout fin überbacken<br>Rinderfilet und Entenbrust  | € 25,50                                    |
| 12) | Filetplatte von Rind, Schwein und Lamm  | € 25,50                                    |
| 13) | Entenbraten oder Gänsebraten<br>dazu halbe, gebratene Äpfel, gefüllt mit Mandeln und Preiselbeeren<br>Rotkohl und Rosenkohl (ohne weiteres Gemüse, ohne Salat)                          | Entenbraten € 23,90<br>Gänsebraten € 30,90 |
| 14) | Wildplatte: Hirsch, Wildschwein und Rehkeule<br>Williams-Christbime, Preiselbeeren und Rotkohl  | € 22,90                                    |
| 15) | Rehkeule und Rinderfilet<br>Williams-Christbime, Preiselbeeren und Rotkohl  | € 25,80                                    |

## Dessert

- |   |        |
|---|--------|
| 1) Vanilleeis<br>mit heißer Schokoladensauce und Sahne  | € 3,90 |
| 2) Vanilleeis mit heißen Früchten und Sahne<br>(wahlweise mit Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren oder Brombeeren)        | € 4,20 |
| 3) Rote Grütze<br>a) mit Vanillesauce und Sahne   | € 4,50 |
| b) mit Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne   | € 5,80 |
| 5) Ananassorbet mit Minzpesto   | € 4,80 |
| 6) Tiramisuschnitte<br>mit Beerenauswahl  | € 4,80 |
| 7) Frischer Obstsalat<br>mit Zitronen- oder Vanilleeis und Sahne  | € 5,40 |
| 8) Stracciatella-Mousse<br>serviert in einem Schokoladengitter, mit Waldbeeren  | € 5,60 |
| 9) Zweierlei Mousse<br>von schwarzer und weißer Schokolade<br>an einem Saucenspiegel und Früchten                       | € 5,90 |
| 10) Panna Cotta mit Himbeermark   | € 5,60 |
| 11) Hausgemachtes Johannisbeerparfait an Fruchtsauce  | € 5,90 |
| 12) Hausgemachtes Schokoladenparfait<br>im Biskuitmantel, mit Vanillesauce  | € 5,90 |
| 13) Dessertvariation „Hotel Robben“<br>(mit Mousse au chocolat, Parfait, Eis<br>und Panna Cotta, mit Früchten garniert) | € 8,90 |