



Menü 1

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Rinderbraten, Kasslerbraten und
Putensteaks mit geschmorten Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

25,90€ pro Person

Menü 2

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

gebratene Barbarie Entenbrust und Schweinefilet
im Ganzen gebraten dazu erlesene Pilze,
Bratensauce und Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison, Apfelrotkohl
mit Salzkartoffeln und Kroketten

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

29,50€ pro Person



Menü 3

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Putensteaks mit erlesenen Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Krokette

Rote Waldgrütze mit Vanillesoße

25,90€pro Person

Menü 4

Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
(In Tasse Serviert)

Schweinefilet im Ganzen gebraten,
gebratene Entenbrust und Putensteaks,
mit geschmorten Wiesenpilzen,
Entensauce, Sauce Hollandaise,
Gemüseplatte und Rotkohl,
Salzkartoffeln und Krokette

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

29,50€pro Person



Menü 5

Hühnersuppe mit Eierstich, Mettbällchen
und Spargel

Rinderrouladen, Schweinefilet im Ganzen gebraten
und Putensteaks mit geschmorten Pilzen,
Bratensauce, Sauce Hollandaise,
Apfelrotkohl, Gemüseplatte der Saison,
Salzkartoffeln und Krokette

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

29,50€ pro Person

Menü 6

Champignoncremesuppe
mit Sahnehäubchen

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel
und Rumpsteaks
mit erlesenen Pilzen,
Bratensauce und Sauce Bearnaise,
Gemüseplatte der Saison,
mit Salzkartoffeln und Krokette

zweierlei Mousse au Chocolate
mit frischen Früchten

32,50€ pro Person



Menü 7

Champignonsuppe
mit Sahnehäubchen

Wildplatte

Rehrücken im Ganzen gebraten,
Gänsebrust und Gänsekeulen dazu geschmorte Waldpilze,
Sauce Hollandaise und Wacholderbeersauce,
mit gefüllten Preiselbeerbirnen, Rotkohl und Gemüseplatte,
Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Sahne

39,50€pro Person

Menü 8

(Nur zur Pfifferlingszeit)

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehäubchen
und Croutons

Schweinfilet Medaillons und Rumpsteaks mit sautierten
Speck-Pfifferlingen, Grilltomaten, Bratensoße,
Sauce Hollandaise mit Salzkartoffeln, Rösti
und erlesene Gemüseplatte

Vanille und Schokoladeneis
an Obstsalat mit Sabayon

33,50€pro Person



Rustikales Büffet

Büffetvorschlag ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot, Partybrötchen
Räucherlachs mit einer Honigsensauce,
Forellenfilets und Matjesfilets,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken,
Partyfrikadellen
Eier aus garniert mit Remouladensauce,
Bauernsalat, Krautsalat, Gurkensalat
und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bartkartoffeln
Hähnchenschenkel
gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise
gratinierte Sahnekartoffeln
Kroketten
geschmorte Champignons
erlesene Gemüseplatte

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce
Vanilleeis
mit heißen Kirschen
Schlagsahne
Käseplatte

27,00 €pro Person

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00€
Nordseekrabben pro Person	2,00€
Räucheraal pro Person	2,00€



Schlemmerbuffet ab 25 Personen

Kalte Speisen

Baguette, Schwarzbrot und Partybrötchen
Forelle, Matjes, Stremellachs
und Räucherlachs mit Honig-Senfsauce,
Hackepeter, Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt,
Tomate-Mozzarella, Melone mit Schinken
Partyfrikadellen
Eier aus garniert mit Remouladensauce
Bauernsalat, Gurkensalat, Krautsalat
und Bohnensalat

Warme Speisen

Spanferkel, Spieß oder Krustenbraten zur Auswahl
dazu eine Bratensoße, Tzatziki und Bratkartoffeln
gebratene Entenbrust
gebratene Putensteaks mit Sauce Hollandaise
gratinierte Sahnkartoffeln
Kroketten
geschmorte Champignons
und erlesene Gemüseplatte

Dessert

Mousse au Chocolate
Vanilleeis
mit heißen Kirschen
Himbeerbaiser
Schlagsahne
Käseplatte

30,00 € pro Person

Extras

Ein ganzer gedünsteter Lachs	60,00€
Nordseekrabben pro Person	2,00€
Räucheraal pro Person	2,00€



Grillen im Sommergarten ab 20 Personen

Alle Speisen werden frisch zubereitet
und es wird vor ihren Augen gegrillt

Bauchfleisch vom Schwein,
Marinierte Schweinenackensteaks
Thüringer Bratwurst
Putensteak Natur
Folienkartoffel mit Kartoffelcreme
Deftige Bratkartoffeln, ganze Champignons
Marinierter Zucchini - Paprika Salat
Bremer Kartoffelsalat, Nudelsalat
Baguette und Kräuterbutter
Curryketchup, Tzatziki und Senf

22,50€pro Person

Gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Rumpsteak oder Gambas

2,50€pro Person



Frühstückangebot ab 15 Personen

Jacobs Krönung, Tee
und Orangensaft
verschiedene Mehrkornbrötchen
Roggenbrötchen, Schwarzbrot
Deutsche Butter und Margarine
Rauchmettwurst
Räucherschinken
frischer Hackepeter mit Zwiebelwürfel
Käsevariationen
Honig und Erdbeermarmelade
Kräuterrührei mit gebratenem Speck
auf Wunsch auch gerne gekochtes Ei
und Spiegelei

17,50€ pro Person

Gerne auch zusätzlich gegen Aufpreis mit
Forellenfilet und Räucherlachs

20,50€ pro Person

