



## **Menüvorschläge** *einheitliche Wahl und ab 10 Personen*

**Sehr geehrte Damen und Herren,**

**in der Anlage haben wir verschiedene Vorspeisen, Suppen, Hauptgänge und Desserts aufgereiht.**

**Wir hoffen, dass auch für Sie und Ihre Feierlichkeit, das Richtige dabei ist. Haben Sie Wünsche, berücksichtigen wir diese natürlich gern.**

**Die genannten Preise verstehen sich als Menüpreise, inklusive Suppe und Dessert, lediglich eine eventuell gewünschte Vorspeise, Extrabeilage oder zusätzliches Dessert, ist in den Menüpreisen nicht enthalten.**

**Wir bitten Sie, sich bei Ihrer Auswahl auf ein Menü festzulegen.**

**Benötigen Sie unsere Unterstützung, stehen wir Ihnen natürlich jederzeit gern, mit Rat und Tat, zur Seite.**

**Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit oder Lebensmittelallergie?  
Gerne geben wir ihnen weitere Auskünfte!**

**Kommt es zur Nutzung von Konfetti oder Ähnlichem, berechnen wir, aus gegebenem Anlass, im Nachgang ein Reinigungsentgelt nach Aufwand (zwischen € 50,00 bis € 150,00).**

**Für die Bereitstellung von runden Tischen berechnen wir € 20,00 pro Tisch.**

**Ihre Familie Thomsen & Team**



## **Vorspeisen**

### **Räucherlachs**

**auf Kartoffelrösti,  
an Blattsalat und Honig-Senf-Sauce**

**€ 11,90**

### **Antipasti-Teller – vegetarisch**

**Oliven, Zucchini und Champignons mit Frischkäsefüllung,  
Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- und Kuhmilch),  
gegrillte Paprika mit Fetawürfeln,  
Zitrone und Olivenöl, Knoblauchbrot und Aioli**

**€ 12,50**

### **Drei Bruschetta**

**auf geröstetem Brot mit Olivenöl**

**€ 7,50**

## **Suppen**

### **Kürbis-Orangen-Cappuccino**

**mit Milchschaum, Ingwer und Wellness-Garten-Gewürz**

**Hochzeitssuppe – nach Art des Hauses mit feiner Einlage**

### **Leichte Tomatencreme**

**mit Crème Fraîche und Gartenkresse**

## Hauptgänge



### **Wildvariation**

**Ofenfrisches von Hirsch, Rehkeule  
und im Speckmantel gegrilltem Wildschweinmedaillon  
an Wildrahmsauce, gebratenem Pilzmix und Rotkohl,  
dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**€ 47,90**

### **Gegrillte Medaillons**

**von Hähnchenbrust, Rinder- und Schweinefilet,  
dazu feine Gemüseplatte der Saison  
Champignons in Rahm und Bratensauce,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**€ 37,90**

### **Gemischter Braten**

**Schweinenacken, Hähnchenbrust vom deutschen Landhähnchen  
und Roulade vom Rind, dazu feine Gemüseplatte der Saison,  
Champignons in Rahm und Rouladensauce,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**€ 35,90**

**Alternativ bieten wir Ihnen hier Lamm oder Wild gegen einen Aufpreis von € 3,90 an.**

### **Dreierlei Filets vom Seefisch**

**(Rotbarsch, Scholle, Lachs) und Black-Tiger-Garnelen  
mit Limettensauce und hausgemachter Kräuterbutter,  
dazu Wiesenkräutersalat in Sauce Vinaigrette,  
Reis und Salzkartoffeln**

**€ 41,90**

### **Kross gebratene Ente – entbeint**

**mit Majoransauce, gefülltem Bratapfel, Speckrosenkohl und Rotkohl,  
dazu Salzkartoffeln und Fränkische Kartoffelklöße**

**€ 39,90**

### **Ofenfrische Spare Ribs, Hähnchenmedaillons**

**und Scheiben vom Spießbraten (mit Thüringer Fleischbrät gefüllt)  
an Barbecue- und Pfeffersauce, gegrillten Champignons,  
Auberginen und Paprika, dazu Kartoffelspalten  
und Eisbergsalat mit Kräuterdressing**

**€ 29,90**

### **Ofenfrische Entenbrust**

**an Orangensauce, Rotkohl und Speckbohnen,  
Herzoginkartoffeln und Semmelknödeln**

**€ 44,90**

### **Schweineschnitzel und/oder Hähnchenbrustschnitzel**

**mit Jäger- und Zigeunersauce, Bratkartoffeln,  
Pommes Frites und Salatteller „frisch vom Markt“**

**€ 29,90**

## **Desserts**



### **Zitronencreme**

**an Himbeerspiegel und Schlagsahne**

### **Vanilleeis**

**wahlweise**

- **mit heißen Zwetschgen und Schlagsahne**
- **mit heißen Kirschen und Schlagsahne**
- **mit heißen Heidelbeeren und Schlagsahne**

### **Birne Helene**

**Vanilleeis mit heißer Schokoladen-Sauce und gedünsteter Birne**

### **Flute Limoncello im Champagnerglas**

**Aufpreis € 2,30**

**Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce**

### **Dessert-Teller „Küchenchef“**

**Aufpreis € 3,90**

**Lassen Sie sich überraschen!**

## **Beilagen**

**Im Austausch haben Sie zur Wahl**

**Bestellen Sie als Zusatzbeilage, berechnen wir jeweils € 3,90 / Portion**

- **Spitzkohlgemüse**
- **Speck-Rosenkohl**
- **Kartoffel-Kürbiskern-Rösti**
- **Gemüsevariation**
- **Salatteller „frisch vom Markt“**
- **Sauce Bearnaise oder Hollandaise**