



Menüvorschläge – einheitliche Wahl & 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 & Dessert,

lediglich eine eventuell gewünschte Vorspeise, Extrabeilage oder zusätzlicher 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!

Ihre Familie Thomsen & Team

Vorspeisen



Norwegischer Räucherlachs

an Kartoffel-Kürbiskern-Rösti,

Eisbergsalat mit Sauce Vinaigrette, dazu Kräuterquark

€ 8,90

Antipasti-Teller – vegetarisch

Oliven, Zucchini & Champignons mit Frischkäsefüllung,

Halloumi Grillkäse (aus Ziegen-, Schafs- & Kuhmilch),

gegrillte Paprika mit Feta-Würfeln,

Zitrone und Olivenöl, Knoblauchbrot und Aioli

€ 10,90

Frische Champignons

in Kräuterbutter gebraten,

an Lauchzwiebeln, Kresse und einem Wildkräutersalat

mit karamellisierten Nüssen und Preiselbeeren,

serviert mit Ciabatta

€ 9,50

Scampi

mit Paprika-Zwiebel-Duett in Knoblauch-Kräuter-Butter

auf hauchdünner Eisberg-Julienne und Kresse,

dazu servieren wir ofenfrisches Brot

€ 10,50

Suppen

*Tasse **Kürbis-Orangen-Cappuccino** „zum durch den Schaum schlürfen“*

mit Milchschaum, Thailändischem Ingwer und Wellness-Garten-Gewürz

***Nordische Hochzeitssuppe** mit Einlage*

***Leichte Tomaten-Crème** mit Milchschaum und Gartenkresse*

*Tasse **Blumenkohl-Cappuccino** „zum durch den Schaum schlürfen“*

mit Schaum von der Hollandaise und Sakura-Kresse

*Tasse **Consommé** – von Pilz & Wild*

mit Flädle und Gemüse-Julienne

Aufpreis € 1,50



Hauptgänge

Wildvariation

Ofenfrisches von Wildschwein, Rehkeule und im Speckmantel gegrilltem Wildmedaillon an Glühwein-Wacholder-Rahmsauce, gebratenem Pilztrio, Rotkohl und Speck-Rosenkohl, dazu Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln € 36,90

Gegrillte Medaillons

von Hähnchenbrust, Rinder- und Schweinefilet, dazu feine Gemüseplatte der Saison Champignons in Rahm und Bratensauce, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln € 29,90

Gemischter Braten

Schweinenacken, Hähnchenbrust vom dt. Landhähnchen und Roulade vom Rind
dazu feine Gemüseplatte der Saison, Champignons in Rahm und Bratensauce, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln € 27,50
Alternativ bieten wir Ihnen hier Lamm oder Wild gegen einen Aufpreis von € 3,50 an.

Dreierlei Filets vom Seefisch (Seelachs, Scholle, Lachs) und Butterfly-Garnele
mit Limetten-Sauce und Kräuterbutter, dazu Wiesenkräutersalat in Sauce Vinaigrette, Reis und Salzkartoffeln € 32,90

Kross gebratene Ente

mit Majoran-Sauce, gefülltem Bratapfel, Speck-Rosenkohl und Rotkohl, dazu Salzkartoffeln und Fränkische Kartoffelklöße € 32,90

Ofenfrische Geflügelplatte *von Ente & Gans*
dazu Majoran-Sauce, gefüllter Bratapfel, Rotkohl und Speck-Rosenkohl, Fränkische Kartoffelklöße und Salzkartoffeln € 36,90

Ofenfrische Entenbrust

an Orangen-Sauce, Curry-Kohlrabi-Stiften und Speck-Bohnen, Herzoginkartoffeln und gegrillten Serviettenknödeln € 37,90

Rehbraten und Medaillons vom Hirsch

an Preiselbeer-Sauce und Speck-Rosenkohl, Kürbis-Kartoffel-Püree und Kartoffelkroketten € 37,50

Wildgulasch *von Reh und Wildschwein*

mit zweierlei Pilzen und Cranberries in Rosa-Pfefferbeeren-Sauce, Sauerkirschen und Speck-Rosenkohl, dazu Tagliatelle und gebackene Kartoffelbällchen € 27,90

Desserts



Zitronencreme an Himbeerspiegel und Schlagsahne

Vanilleeis

- mit heißen Zwetschgen und Schlagsahne
- mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Flute Limoncello im Champagnerglas (Aufpreis € 1,50)

Zitroneneis gestrudelt mit Limonenlikör-Sauce,

Tannenbaumeis

Vanilleeis mit Schokoladenglasur

- dazu heiße Zwetschgen und Schlagsahne
- dazu heiße Kirschen und Schlagsahne

Topfenknödel - zwei an der Zahl

auf warmer Vanille-Sauce,

dazu eine Kugel Mövenpick Creme Vanilla mit Zucker & Zimt

Weihnachtliche Dessertvariation

Aufpreis € 4,50

Mövenpick-Eis, Kaiserschmarrn und Früchte

Lassen Sie sich überraschen!

Im Austausch haben Sie zur Wahl Bestellen Sie als Zusatzbeilage berechnen wir jeweils € 3,50 / Portion

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