
APERITIF

Cocktail „Strawberry Kiss“
Erdbeeresirup und Wodka Moskovscaya mit
Rheingauer Leichtsinn Euro 7,00/22cl

VORSPEISEN



Zanderfilet mit Trüffelbutter
auf Gnocchi mit Spargel,
Tomate und Basilikum Euro 9,50



Leber vom Rehbock aus hiesiger Jagd
mit sautierten Erdbeeren und grünem Pfeffer
Salatbouquet mit Arganöl und Apfelessig
Steinofenbaguette und Butter Euro 9,00

SUPPEN

Husumer Krabbensuppe
mit Nordseekrabben und Dillsahnehäubchen Euro 7,00



Cremesuppe vom Stangenspargel
mit gewürfeltem Katenrauchschinken und Kresse Euro 6,00

Mulligatawny
Indische Geflügelcreme mit Curry fein abgeschmeckt
und Streifen von der Truthahnbrust Euro 5,50

Rinderkraftbrühe Royal
mit Kalbfleischbällchen,
Eierstich und Gemüsejulienne Euro 5,00

FISCHGERICHTE



Saltim Bocca vom Zanderfilet
mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei gebraten
auf einem Ragout von Spargel, Zucchini und Strauchtomaten
hausgemachte Bandnudeln und Salate vom Büffet Euro 17,50



Lachsfilet vom Grill
Rieslingsauce mit Gemüsestreifen
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 16,50



Salzwassergarnelen in Knoblauchbutter gebraten
mit pikanter Chilisauce
auf buntem Paprikagemüse
hausgemachte Bandnudeln und Salate vom Büffet Euro 21,50

Rührei mit Tönninger Nordseekrabben
Bratkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 19,50

Scholle Finkenwerder Art in Zitronenbutter gebraten
mit Speckstippe und Nordseekrabben
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 16,50

Filets vom Steinbeißer
mit Kräutern in Butter gebraten,
auf Ratatouillegemüse von Paprika, Zucchini,
Tomaten, Zwiebeln und Champignons
Bratkartoffeln Euro 15,50

Schollenfilet Pariser Art
in Eihülle gebraten, mit zerlassener Butter
Petersilienkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 14,00

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

2007er Soligo
Pinot Grigio
Veneto, Italien Euro 6,50/0,25l

Intensiv feifruchtiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und grünem
Apfel, frische eingebundene Säure.

FLEISCHGERICHTE

Vom Rind

Filetsteak vom Angus Rind medium gebraten
Madeirasauce mit grünem Pfeffer
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
sautierter Kräutersaitling
Röstikroketten Euro 29,50

Rumpsteak Gutsherren Art
mit Kräuterbutter und Meerrettich,
geschmorten Zwiebeln und Champignons
dazu Bratkartoffeln 200g Euro 19,50
und Salate vom Büffet 250g Euro 23,00

Rumpsteak Gorgonzola
mit Edelpilz überbacken, Burgundersauce,
Brokkoli mit Mandelbutter und Möhrchen
Pommes Frites Euro 19,00

Rib-Eye-Steak vom Angus Rind
mit Pfeffersauce, Ratatouillegemüse von Paprika,
Zucchini, Tomaten, Zwiebeln und Champignons
Kartoffelgratin Euro 17,50

Zu unseren Wild- und Fleischgerichten empfehlen wir:

2006er Chateau La Mourelle
Bordeaux
Appellation Bordeaux
contrôlée Euro 6,50/0,25l

Verhaltener Duft nach Cassis, volles Bouquet, harmonisch-fruchtiger
Geschmack.

ab zwei Personen

Filetsteak Pariser Art
mit einer Sauce von grünem Pfeffer, Wiesenchampignons
und edlem Cognac
Röstikroketten und Salate vom Büffet
am Tisch flambiert pro Person Euro 26,50

Entrecôte double
doppeltes Rumpsteak mit grobem Pfeffer am Tisch tranchiert
Sauce Bearnaise
geschmorte Champignons und Zwiebeln
Grilltomate, Bratkartoffeln pro Person Euro 19,50

Flammendes Wikingerschwert
Medaillons vom Rind, Schwein und Truthahn,
mit Paprika und Zwiebeln am Spieß gegrillt und brennend serviert
Sauerrahmsauce mit Champignons und Nordseekrabben
pikante warme Barbecuesauce,
dazu Bratkartoffeln und Salate vom Büffet
pro Person Euro 21,50

Vom Kalb

Rahmgeschnetztes Züricher Art
Streifen vom Holsteiner Wiesenkalb
in einer feinen Sauce von Champignons,
Zwiebeln und Creme Fraîche
Rösti Berner Art und Salate vom Büffet Euro 19,50

Vom Wild



Keule vom Rehbock aus hiesiger Jagd
mit Wacholder im Ofen geschmort
Preiselbeersauce
grüner Spargel und sautierter Kräutersaitling
Mandelbällchen und Apfelkompott Euro 17,50

Vom Lamm



Lammrücken mit Zwiebel- Senfkruste
Rosmarinjus
Paprika- Zucchini Gemüse
Kartoffelgratin und Salate vom Büffet Euro 19,00

Vom Spargel



Frischer Stangenspargel (350g*) * Rohgewicht, ungeschält
mit Basedahler Katenrauchschinken
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln

Euro 17,50

Vom Schwein



Medaillons vom Schweinefilet
Sherryrahmsauce mit Wiesenchampignons
Möhren- Kohlrabigemüse
Macairekartoffeln und Salate vom Büffet

Euro 15,00

Jungschweinrückensteak Tessiner Art
mit Schmorzwiebeln, Tomaten und Käse überbacken,
grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Bratkartoffeln

Euro 14,00

Vom Geflügel

Truthahnbrustfilet Malayische Art
in Eihülle gebraten mit einer Sauce
von exotischen Früchten und Curry
Kroepoek, dazu Butterreis

Euro 14,50

Truthahngeschnetzeltes Ungarische Art
mit einer feinen Sauce von Paprika, Zwiebeln,
Champignons und Sauerrahm
dazu Butterreis und Salate vom Büffet

Euro 13,50

Von allem etwas

Waldschlößchentopf
Medaillons vom Rind, Schwein und Truthahn,
auf jungem Gemüse der Saison, Grilltomate
Sauce Bearnaise, Bratkartoffeln

Euro 19,50

EMPFEHLUNG FÜR VEGETARIER



Gnocchi in Basilikumsauce
mit Zucchini, Strauchtomaten
Stangenspargel und Mozzarella überbacken
Salate vom Büffet

Euro 13,00

KÄSE

Backensholzer Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Weintrauben
Baguettebrot und Butter

Euro 7,00

DESSERTS



Mousse von Espresso
und Callebautschokolade
mit Kirschkompott und Blutorangensorbet

Euro 7,50



Erdbeeren Romanoff
mit Erdbeermark und Grand Marnier mariniert
Bourbon- Vanilleeis und Krokantsahne

Euro 7,50

Crepes Suzette am Tisch flambiert
Feine Pfannkuchen in Orangensauce mit Grand Marnier
Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne
ab 2 Personen

pro Person Euro 11,00

OLEARIUS-MENÜ

Cremesuppe vom Stangenspargel
mit gewürfeltem Katenrauchschinken und Kresse

Lammrücken mit Zwiebel- Senfkruste
Rosmarinjus mit Oliven
Paprika- Zucchini Gemüse
Kartoffelgratin

Erdbeeren Romanoff
mit Erdbeermark und Grand Marnier mariniert
Bourbon- Vanilleeis und Krokantsahne

Euro 29,00

KÜCHENMEISTER-MENÜ

Leber vom Rehbock aus hiesiger Jagd
mit sautierten Erdbeeren und grünem Pfeffer
Salatbouquet mit Arganöl und Apfelessig
Steinofenbaguette und Butter

Cremesuppe vom Stangenspargel
mit gewürfeltem Katenrauchschinken

Filetsteak vom Angus Rind medium gebraten
Madeirasauce mit grünem Pfeffer
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
sautierter Kräutersaitling
Röstikroketten

Mousse von Espresso
und Callebautschokolade
mit Kirschkompott und Blutorangensorbet

Euro 49,50

KALTE SPEISEN UND SALATE

Roastbeef kalt
mit hausgemachter Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salate vom Büffet Euro 13,50

Salat Nizza
mit Thunfisch, Paprika, Mais, Eisbergsalat,
Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Ei
dazu hausgebackenes Baguettebrot Euro 10,50

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Bratkartoffeln und Senf Euro 11,00

Salate der Saison
von Ihnen am Büffet zusammengestellt Euro 6,00

DIGESTIF-EMPFEHLUNG

Brandy de Jerez
Senior Lustau
Solera Gran Reserva
Edler Brandy mit 10 jähriger Fasslagerung. Euro 5,50/2cl