



**Menuvorschläge für die Monate
Januar bis März**

Menu 1

Geräucherter Wildwasserlachs mit Kartoffel-Apfel-Rösti und Schnittlauchschmand



Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Kruste,
überbackene Sahnekartoffeln und gartenfrischen Gemüsen



Warme Apfeltarte mit unserem Joghurteis

29,00 €

Menu 2

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsen



Burgunderbraten mit gefüllten Wirsingköpfen und Petersilienkartoffeln



Mousse au chocolat mit Fruchtmark

27,50 €

Menu 3

Terrine vom Wildwasserlachs mit Kräuterschmand und geröstetem Brioche



Wildessenz mit Pistazienklößchen und Chesterstangen



Deutsches Rinderfilet mit Honig-Senf-Champignons,
hausgemachten Bandnudeln und einem frischem Salat

oder

Entenbrust mit Orangensauce, handgeschabten Spätzle und Apfelrotkohl



Nougatparfait mit Grand Marnier Sabayon

44,00 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 1.10.2010



**Menuvorschläge für die Monate
April bis Juni**

Menu 4

Blattsalat mit Bärlauchvinaigrette und Croûtons



Gebratene Putenbrust, gefüllt mit Spinat und Mozzarella,
dazu Tomatensugo und Butternudeln



Joghurtterrine mit Früchten

26,50 €

Menu 5

Kräutercremesuppe mit Croûtons



Irishes Bio-Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat



Crème brûlée mit Schokoladeneis

31,00 €

Menu 6

Spargelcremesuppe mit krossem Serranochip



Roulade von Rotzungenfilet und Wildwasserlachs auf Bärlauchrisotto
und Rotweinbutter



Deutsches Rinderfilet am Stück gebraten, mit geschmortem Gemüse, Korbelsabayon
und gefüllten, überkrusteten Kartoffeln



Dessertteller nach Art des Liedberger Landgasthauses

44,00 €

Außerdem:

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 1.10.2010



Spargelmenüs, Fischmenü etc.

**Menuvorschläge für die Monate
Juli bis September**

Menu 7

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit gefüllten Crêpe



Filetspitzen vom deutschen Rinder mit Champignons
mit überbackenen Sahnkartoffeln und einem frischen Salat



Joghurtterrine mit Fruchtmark

32,00 €

Menu 8

Bunter Blattsalat mit Crôutons, gerösteten Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen



Zanderfilet auf Schalotten-Kartoffelpüree mit Schnittlauchbuttersauce



Drei verschiedene Fruchtsorbets
in der Hippenschale

29,50 €

Menu 9

Kalte Tomatenessenz mit Kirschtomaten



Weißes Heilbuttfilet mit Kräuter-Senfbutter überbacken auf Weißweinrisotto
und Krustentiersauce



Kalbsteak auf zweierlei Schalottensauce, bunten Gemüseperlen und Risoleekartoffeln



Gebratene Ananas mit grünem Pfeffer und Vanilleeis

46,00 €

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 1.10.2010



**Menuvorschläge für die Monate
Oktober bis Dezember**

Menu 10

Kraftbrühe vom Tafelspitz



Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmgemüse mit Balsamicoessenz,
dazu Sahnekartoffeln **oder** Petersilienkartoffeln



Warmer Apfelstrudel mit Walnußeis

29,00 €

Menu 11

Kürbiscremesuppe mit gebratener Gamba und Kürbiskernöl



Brust und Keule einer halben Oldenburger Bauernente
auf geschmortem Wirsing und gebratenem Serviettenknödel



Crêpes in Orangen-Honig-Sauce und Vanilleeis

31,00 €

Menu 12

Herbstlicher Salat mit geräucherter Entenbrust



Klare rote Betesuppe mit Meerrettichnocken



Variation vom Hirschfilet mit Steinpilzcreme, Apfelrotkohl
und gebratenem Briocheauflauf



Schokoladentrikolore mit Grand-Manier-Sabayon

44,00 €

Außerdem:

**Wild- und Gänsegerichte und je nach Saison auch
verschiedene Gerichte mit Pilzen**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann

Stand 1.10.2010



Entenmenue

Enten-Consommé mit Klösschen und Gemüse



Gefüllte und gebratene Crêpes mit kleinem Salat



Entenbrust im Wirsingblatt gebraten
mit Merlotreduktion und gebratenem Apfelbrioche



Kross gebratene Keule mit gebackenem Rotkohlknödel
und karamellisierten Maronen



Grand Manier Parfait
mit marinierten Orangen und Vanillesahne

42,00 €