



**Sehr geehrte Gäste,
bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir unsere Menus
erst ab einer bestimmten Gästeanzahl zubereiten können.**

**Menuvorschläge für die Monate
Januar bis März**

Menu 1

Geräucherter Wildwasserlachs mit Kartoffel-Apfel-Rösti und Schnittlauchschmand



Medaillons vom Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Kruste und Sauce,
Schwenkkartoffeln und gartenfrischem Gemüse



Warme Apfeltarte mit unserem Joghurteis

35,00 €

Menu 2

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsen



Rinderschmorbraten mit gefüllten Wirsingköpfen und Petersilienkartoffeln



Mousse au chocolat mit Fruchtmark

33,00 €

Menu 3

Terrine vom Wildwasserlachs mit Kräuterschmand und geröstetem Brioche



Wildessenz mit Pistazienklößchen und Chesterstangen



Rinderfilet am Stück gebraten mit Honig-Senf-Champignons,
Bandnudeln und einem frischem Salat



Nougatparfait mit Grand Marnier Sabayon

51,00 €

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

Stand 25.7.2017



**Menuvorschläge für die Monate
April bis Juni**

Menu 4

Bunter Salat mit Bärlauchvinaigrette und Croûtons



Gebratene Putenbrust mit Spinat und Mozzarella überbacken
dazu Tomatensugo und Butternudeln



Joghurtterrine mit Früchten

30,50 €

Menu 5

Kräutercremesuppe mit Croûtons



Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat



Crème brûlée mit Schokoladeneis

32,00 €

Menu 6

Spargelcremesuppe mit krossem Serranochip



Roulade von Rotzungenfilet und Wildwasserlachs auf Bärlauchrisotto
und Rotweinbutter



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



Dessertteller nach Art des Liedberger Landgasthauses

51,00 €

**Außerdem:
Spargelmenüs, Fischmenüs etc.**

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

Stand 25.7.2017



**Menuvorschläge für die Monate
Juli bis September**

Menu 7

Paprikacremesuppe



Filetspitzen vom Rind mit Champignons
mit Spätzle und einem frischen Salat



Joghurtterrine mit Fruchtmark

41,50 €

Menu 8

Bunter Blattsalat mit Crôutons, gerösteten Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen



Zanderfilet auf Schalotten-Kartoffelpüree mit Schnittlauchbuttersauce



Drei verschiedene Fruchtsorbets
in der Hippenschale

36,00 €

Menu 9

Kalte Tomatenessenz mit Kirschtomaten



Kabeljaufilet mit Kräuter-Senfbutter überbacken auf Weißweinrisotto
und Krustentiersauce



Kalbsteak auf zweierlei Schalottensauce, buntem Gemüse und Risoleekartoffeln



Gebratene Ananas mit grünem Pfeffer und Vanilleeis

52,00 €



**Menuvorschläge für die Monate
Oktober bis Dezember**

Menu 10

Kartoffel-Selleriecremesuppe

☪

Medaillons vom Schweinefilet mit Balsamicoessenz,
dazu Rahmgemüse und Schwenkkartoffeln

☪

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

33,00

Menu 11

-ab 10 Personen, nur gerade Personenanzahl-

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

36,50 €

Menu 12

Herbstlicher Salat mit geräucherter Entenbrust

☪

Klare rote Betesuppe mit Meerrettichnocken

☪

Hirschrücken mit Steinpilzcreme, Apfelrotkohl
und gebratenem Briocheauflauf

☪

Schokoladentrikolore mit Grand-Manier-Sabayon

49,00 €

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 25.7.2017