

Durch die gegenwärtige bekannte Preissituation ist es uns momentan nicht möglich, ein seriöses Preisangebot abzugeben, das über den Zeitraum von 10 Tagen hinaus geht. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



**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** **48,00 €**

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

**Menu 2** **43,00 €**

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüse

~~~

Rinderschmorbraten mit gefüllten Wirsingköpfen und Petersilienkartoffeln

~~~

Mousse au chocolat mit Fruchtmark

**Menu 3** **68,00 €**

- **ab 12 Personen**

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

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

Stand 12.04.2022

Durch die gegenwärtige bekannte Preissituation ist es uns momentan nicht möglich, ein seriöses Preisangebot abzugeben, das über den Zeitraum von 10 Tagen hinaus geht. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



## Menuvorschläge für die Monate April bis Juni

### Menu 4

40,00 €

Bunter Salat mit Bärlauchvinaigrette und Croûtons

~~~

Gebratene Putenbrust mit Spinat und Mozzarella überbacken  
dazu Tomatensugo und Butternudeln

~~~

Joghurtterrine mit Früchten

### Menu 5

44,50 €

Kräutercremesuppe mit Croûtons

~~~

Lachsfilet in Zitronenbutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und einem frischen Salat

~~~

Crème brûlée mit Schokoladeneis

### Menu 6

63,00 €

- ab 12Personen

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

### Außerdem:

Spargelmenüs, Fischmenüs etc.

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

Stand 12.04.2022

Durch die gegenwärtige bekannte Preissituation ist es uns momentan nicht möglich, ein seriöses Preisangebot abzugeben, das über den Zeitraum von 10 Tagen hinaus geht. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



## Menuvorschläge für die Monate Juli bis September

### Menu 7

48,50 €

Paprikacremesuppe

~~~

Filetspitzen vom Rind mit Champignons  
mit Spätzle und einem frischen Salat

~~~

Joghurtterrine mit Fruchtmark

### Menu 8

46,50 €

Bunter Blattsalat mit Crôutons, gerösteten Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen

~~~

Zanderfilet auf Schalotten-Kartoffelpüree mit Schnittlauchbuttersauce

~~~

Drei verschiedene Fruchtsorbets  
in der Hippenschale

### Menu 9

68,00 €

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

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

Stand 12.04.2022

Durch die gegenwärtige bekannte Preissituation ist es uns momentan nicht möglich, ein seriöses Preisangebot abzugeben, das über den Zeitraum von 10 Tagen hinaus geht. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



## Menuvorschläge für die Monate Oktober bis Dezember

### Menu 10

43,50 €

Kartoffel-Selleriecremesuppe

~~~

Medaillons vom Schweinefilet mit Balsamicoessenz,  
dazu Rahmgemüse und Schwenkkartoffeln

~~~

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

### Menu 11

49,00 €

**-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

### Menu 12

63,00 €

Herbstlicher Salat mit geräucherter Entenbrust

~~~

Klare rote Betsuppe mit Meerrettichnocken

~~~

Hirschrücken mit Steinpilzcreme, Apfelrotkohl  
und gebratenem Briocheauflauf

~~~

Schokoladentrikolore mit Grand-Manier-Sabayon

### 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 12.04.2022