

Speisenvorschläge für Feierlichkeiten



Speisen-Kreationen einmal anders. . . .

Worauf haben Sie Appetit?

. . . einfach mal im Stehen

- Glas "Alfred Gratien" Brut "Champagne" AOC
 - Ein Glas trockenen Riesling Sekt
 - Ein Glas Prosecco oder Aperol Sprizz
 - alkoholfrei und lecker „PriSecco“ rotfrucht

. . . dazu reichen wir gerne

- unseren hausgemachten lauwarmen **Laughtart, Kürbistart**
 - Soester Pumpnickel mit Käse und Knochenschinken
 - Canapes – nach ihrer Wahl belegt

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Orangen, Walnüssen und Ziegenfrischkäse in Himbeerdressing
6,80

Gebeizter Fjord-Lachs mit Honig-Dill-Sauce an Reibeplätzchen
10,70

Kalbsrückenbraten mit Thunfisch-Kapern-Sauce an Salatbouquet
10,60

Riesengarnelen mit Orangen-Chili-Sauce an buntem Blattsalat
12,60

Suppen

Kresserahmsuppe mit Chili-Lachs

6,20

Karotten-Kokos-Suppe mit Garnelen

6,20

Tomaten-Fischsuppe mit Oliven

6,20

Westfälische Kartoffelsuppe

5,80

Grüne Erbsencremesuppe mit Frischkäsenocken

5,80

Klare Geflügelkraftbrühe mit Maultaschen und Gemüse

5,80

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten mit Rotwein-Gemüse-Sauce,
dazu reichen wir hausgemachte Spinatknödel und Spitzkohlsalat
17,20

Schweinemedallions und geschmorte Schweinebacke an Erbsen-Graupen-Risotto,
dazu servieren wir einen bunten Saisonsalat
18,80

Kalbstafelspitz geschmort mit Pilzrahmsauce,
hausgemachten Kräuterknöpfe und Salat
18,80

Kalbsmedaillon mit weißer Pfeffersauce an Broccoli und Bundmöhren,
dazu reichen wir Kartoffelgratin
24,60

Maispoullardenbrust mit Zitronensauce, karamellisierten Ingwermöhren
und hausgemachten Kartoffelrösti
18,40

Tournedos vom Rinderfilet auf Balsamico-Pilzen,
Kartoffelgratin und bunte Saisonsalate
23,40

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Gurken-Senfsauce, Kartoffelstampf und Salat
19,50

Lachssteak mit Meerrettichsauce auf Spinat-Linsen-Gemüse,
hierzu servieren wir geröstete Kartoffeln
19,50

Schweinefilet mit Aprikosen-Speck-Kruste,
Zwiebelsauce, Kartoffelgratin und ein Salat der Saison
18,60

Pilz-Gemüse-Ragout mit Kartoffeln
13,40

Dessert

Pumpernickel-Creme mit Rumkirschen
6,20

Mousse au Chocolat mit Himbeermark
6,20

Erdbeer-Joghurt-Creme mit Erdbeerensalat
6,20

*Schokoladen-Whisky-Parfait mit kandiertem Ingwer
und Macadamianüsse auf Brombeersauce*
6,80

Pfirsich-Sauerrahm-Mousse mit karamellisierten Mandeln
6,20

Himbeer-Mousse mit Orangenhippe und Mandelschaum
6,80