

Unsere Menüvorschläge :

Vorspeisen & Zwischengerichte

- | | |
|--|--------|
| 1) <i>Blattsalate mit Croutons und Pinienkernen,
dazu Baguette</i> | 5,20 € |
| 2) <i>Tomaten-Mozzarella-Salat,
dazu Baguette</i> | 5,20 € |
| 3) <i>Blätterteig gefüllt mit Lachsmousse,
an einer Hummersoße</i> | 5,20 € |
| 4) <i>Antipasti -Teller</i> | 6,50 € |
| 5) <i>Tranchen von der Entenbrust
mit Preiselbeeren an einem Salatbouquet,
dazu Baguette</i> | 8,30 € |
| 6) <i>Zanderfilet im Gemüsebett,
an einer Rieslingsoße</i> | 8,30 € |
| 7) <i>Blattsalate mit Geflügelleber
und Baguette</i> | 8,60 € |
| 8) <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
und Kartoffelblinis</i> | 9,00 € |
| 9) <i>Krabbencocktail mit Baguette</i> | 9,30 € |
| 10) <i>Lachstatar an einer Sauerrahmsoße,
mit Kartoffelblinis</i> | 9,60 € |
| 11) <i>2 Hummerkrabben in Olivenöl gebraten,
auf Ratatouille</i> | 9,20 € |

Unsere Menüvorschläge :

Menü 1:

Niedersächsische Hühnersuppe

*Rinderouladen und Spanferkelbraten,
mit Rahmsoße, Apfelrotkraut,
Salzkartoffeln und Semmelklößen*

Vanille- und Schokoladenpudding

28,70 €

Menü 2 :

*Holsteiner Kartoffelsuppe
mit Schinkenstreifen*

*Bratenplatte " Gutsherren Art " :
Tranchen vom Kalbsfilet
und von der Hähnchenbrust,
dazu Champignons,
Rahmsoße, Pfeffersoße
eine feine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Kroketten*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

34,90 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 3:

Cremesuppe von Pfifferlingen mit Sahnehaube

Filetsteakplatte " Kreuz Meyer ":

*Medaillons vom Rind, Schwein und Truthahn,
dazu Champignons,
Rahmsoße, Sc. Bearnaise,
eine Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Krokette*

*Gefüllter Crêpe und Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen*

35,00 €

Menü 4 :

Friesische Möhrensuppe mit Sahnehaube

*Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
und vom Schweinefilet im Wirsingmantel,
dazu Preiselbeersauce und Pfefferrahm,
Broccoli und Rotkohl,
Salzkartoffeln und Röstlinchen*

*Pochierte Rotweinsbirne und Vanilleeis
mit Holunderbeersauce*

35.00 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 5:

Zuckerschotencreme mit Räucherlachsstreifen

*Hirschrückenmedaillons,
Lammrücken im Kräutermantel, Perlhuhnbrust,
dazu Madeirasofse und Pfifferlingsrahm
eine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Krokette*

*Beerensülze mit Weinschaumsoße
und Vanilleeis*

37,50 €

Menü 6 :

Steinpilzcreme mit Sahnehaube

*Zarter Hirschbraten aus der Keule belegt mit Waldpilzen,
Truthahnbrust im Ganzen gebraten,
dazu Preiselbeersofse, Apfelrotkraut und Rosenkohl,
Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
Spätzle und Krokette*

Dessertteller " Kreuz Meyer "

34,00 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 7:

Broccolicreme mit Mandelsahne

" Hubertusplatte "

*Hirschrückenmedaillons und Schweinemedaillons
im Speckmantel, dazu Waldpilze,
Preiselbeersoße, gefüllte Birnen,
Apfelrotkraut und Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Krokette*

Orangencreme mit Schokospiegel

35,00 €

Menü 8 :

Geflügelrahmsuppe mit Sahnahaube

Schlemmerplatte " Kreuz Meyer ":

*Entenbrust, Hirschmedaillons und Schweinefilet,
dazu Waldpilze,
Preiselbeer- und Orangensoße,
Broccoli und Rotkraut,
Salzkartoffeln und Krokette*

Geeister Kaiserschmarrn mit Holunderbeersoße

37,50 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 9:

Niedersächsische Hühnersuppe

Landhausplatte " Kreuz Meyer ":

*Rindersaftbraten und Truthahnbrust im Ganzen,
Schweinefilet mit Cremechampignons,
Rahmsoße, eine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten*

Bremer Rote Grütze mit Vanillesoße & Sahne 32,50 €

Menü 10 :

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen & Sahnehaube

*Medaillons vom Schwein im Kartoffelmantel,
Lammrücken im Kräutermantel,
dazu Madeirasoße,
eine Gemüseplatte,
Spätzle und Kroketten*

*Haselnuss-Nougat-Eis im Marzipanmantel
an einer Fruchtmarksoße* 36,00 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 11:

Tomatencremesuppe mit Schnittlauchsahne

*Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
und vom Schweinefilet,
dazu Champignons,
Madeirasoße und Pfefferrahm,
eine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Röstinchen*

Gelbe Grütze mit Vanillesoße

36,00 €

Menü 12 :

Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

Geflügelplatte " Normandie ":
*Tranchen von der Entenbrust und vom
Hähnchenbrustfilet, Truthahnmedaillons,
dazu Madeirasoße, Apfelrotkraut,
Salzkartoffeln und Krokette*

Orangencreme mit Schokoladensoße

32,50 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 13:

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons

*Schweinefilet in Blätterteig,
Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste,
dazu Preiselbeersosse,
eine feine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Krokette*

Caramelcreme mit Orangenragout

34,00 €

Menü 14:

Niedersächsische Rindfleischsuppe

*Burgunderschinken, Rinderbraten,
Truthahnbrust mit Cremechampignons,
Rahmsosse, eine Gemüseplatte „Gärtnerin Art“,
Salzkartoffeln und Krokette*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

28,00 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 15:

Zwiebelrahmsuppe mit Sahnehaube

*Schweinefiletgeschnetzeltes
in einer Feigen-Senf-Soße,
Hähnchenbrustfilet in Curryrahm mit Früchten,
dazu Reis und Kroketten,
Salatplatte der Saison*

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

27,00 €

Menü 16:

Minestrone

*Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel,
dazu Champignonrahm- und Zigeunersoße,
Saisongemüse,
Bratkartoffeln & Pommes Frites*

Vanille -und Schokoladenpudding

27,00 €