

# **Unsere Menüvorschläge :**

## **Vorspeisen & Zwischengerichte**

- |  |                |
|--|----------------|
| 1) <i>Blattsalate mit Croutons und Pinienkernen,<br/>dazu Baguette</i>                               | <i>5,60 €</i>  |
| 2) <i>Tomaten-Mozzarella-Salat,<br/>dazu Baguette</i>  | <i>5,60 €</i>  |
| 3) <i>Blätterteig gefüllt mit Lachsmousse,<br/>an einer Hummersoße</i>                               | <i>6,50 €</i>  |
| 4) <i>Antipasti -Teller</i>  | <i>7,50 €</i>  |
| 5) <i>Tranchen von der Entenbrust<br/>mit Preiselbeeren an einem Salatbouquet,<br/>dazu Baguette</i> | <i>8,80 €</i>  |
| 6) <i>Zanderfilet im Gemüsebett,<br/>an einer Riesling Soße</i>                                      | <i>9,00 €</i>  |
| 7) <i>Blattsalate mit Geflügelleber<br/>und Baguette</i>   | <i>9,00 €</i>  |
| 8) <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,<br/>und Kartoffel Blinis</i>                                | <i>9,50 €</i>  |
| 9) <i>Krabbencocktail mit Baguette</i>   | <i>10,50 €</i> |
| 10) <i>Lachstatar an einer Sauerrahmsoße,<br/>mit Kartoffel Blinis</i>                               | <i>10,60 €</i> |
| 11) <i>2 Hummerkrabben in Olivenöl gebraten,<br/>auf Ratatouille</i>                                 | <i>10,50 €</i> |

# **Unsere Menüvorschläge :**

## **Menü 1:**

*Niedersächsische Hühnersuppe*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Vanille- und Schokoladenpudding*

29,90 €

## **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*

36,90 €

# **Unsere Menüvorschläge :**

## **Menü 3:**

*Cremesuppe von Pfifferlingen mit Sahnehaube*

\*\*\*\*\*

***Filetsteakplatte " Kreuz Meyer ":***

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

\*\*\*\*\*

*Gefüllter Crêpe und Vanilleeis  
mit heißen Schattenmorellen*

37,50 €

## **Menü 4 :**

*Friesische Möhrensuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*\*\*

*Tranchen von der Barbarie-Entenbrust und vom  
Schweinefilet im Wirsingmantel, dazu  
Preiselbeer Soße und Pfefferrahm, Broccoli und  
Rotkohl,  
Salzkartoffeln und Röstinchen*

\*\*\*\*\*

*Pochierte Rotweibirne und Vanilleeis  
mit Holunderbeersoße*

37,50 €

# **Unsere Menüvorschläge:**

## **Menü 5:**

*Zuckerschotencreme mit Räucherlachsstreifen*

\*\*\*\*\*

*Hirschrückenmedaillons,  
Lammrücken im Kräutermantel, Perlhuhn Brust, dazu  
Madeirasoße und Pfifferlings Rahm  
eine Gemüseplatte, Salzkartoffeln  
und Krokette*

\*\*\*\*\*

*Beerensülze mit Weinschaumsoße  
und Vanilleeis*

*39,50 €*

## **Menü 6 :**

*Steinpilzcreme mit Sahnehaube*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Dessertteller „ Kreuz Meyer "*

*36,00 €*

# **Unsere Menüvorschläge :**

## **Menü 7:**

*Broccolicreme mit Mandelsahne*

\*\*\*\*\*

### **" Hubertusplatte "**

*Hirschrückenmedaillons und Schweinemedaillons im  
Speckmantel, dazu Waldpilze, Preiselbeer Soße, gefüllte  
Birnen,  
Apfelrotkraut und Rosenkohl,  
Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Orangencreme mit Schokospiegel*

*37,50 €*

## **Menü 8 :**

*Geflügelrahmsuppe mit Sahnehaube*

\*\*\*\*\*

**Schlemmerplatte " Kreuz Meyer ":** *Entenbrust,  
Hirschmedaillons und Schweinefilet, dazu Waldpilze,  
Preiselbeer- und Orangensoße,  
Broccoli und Rotkraut,  
Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Geeister Kaiserschmarrn mit Holunderbeersöße*

*39,90 €*

# **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*

*34,80 €*

## **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*

*38,90 €*

# **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*

*38,50 €*

## **Menü 12 :**

*Broccoli Cremesuppe mit Mandelsahne*

\*\*\*\*\*

### ***Geflügelplatte " Normandie ":***

*Tranchen von der Entenbrust und vom Hähnchenbrustfilet, Truthahnmedaillons, dazu Madeirasoße, Apfelrotkraut, Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Orangencreme mit Schokoladensoße*

*35,50 €*

# **Unsere Menüvorschläge :**

## **Menü 13:**

*Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons*

\*\*\*\*\*

*Schweinefilet in Blätterteig, Hähnchenbrustfilet  
in der Mandelkruste, dazu Preiselbeer Soße,  
eine feine Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Caramelcreme mit Orangenragout*

*36,90 €*

## **Menü 14:**

*Niedersächsische Rindfleischsuppe*

\*\*\*\*\*

*Burgunderschinken, Rinderbraten, Truthahnbrust mit  
Cremechampignons, Rahmsoße, eine Gemüseplatte  
„Gärtnerin Art“, Salzkartoffeln und Kroketten*

\*\*\*\*\*

*Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen*

*29,90 €*



# **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*

*29,50 €*

## **Menü 16:**

*Minestrone*

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

*Vanille -und Schokoladenpudding*

*29,50 €*