

Unsere Menüvorschläge :

Vorspeisen & Zwischengerichte

- | | |
|--|---------|
| 1) <i>Blattsalate mit Croutons und Pinienkernen,
dazu Baguette</i> | 6,60 € |
| 2) <i>Tomaten-Mozzarella-Salat,
dazu Baguette</i> | 7,00 € |
| 3) <i>Blätterteig gefüllt mit Lachsmousse,
an einer Hummersoße</i> | 9,50 € |
| 4) <i>Antipasti -Teller</i> | 9,50 € |
| 5) <i>Tranchen von der Entenbrust
mit Preiselbeeren an einem Salatbouquet,
dazu Baguette</i> | 10,50 € |
| 6) <i>Zanderfilet im Gemüsebett,
an einer Riesling Soße</i> | 11,00 € |
| 7) <i>Blattsalate mit Geflügelleber
und Baguette</i> | 12,00 € |
| 8) <i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
und Kartoffel Blinis</i> | 12,50 € |
| 9) <i>Krabbencocktail mit Baguette</i> | 12,50 € |
| 10) <i>Lachstatar an einer Sauerrahmsoße,
mit Kartoffel Blinis</i> | 12,50 € |
| 11) <i>2 Hummerkrabben in Olivenöl gebraten,
auf Ratatouille</i> | 12,50 € |

Unsere Menüvorschläge :

Menü 1:

Niedersächsische Hühnersuppe

*Rinderrouladen und Krustenbraten vom
Schwein mit Rahmsoße, Apfelrotkraut,
Salzkartoffeln und Semmelklößen*

Vanille- und Schokoladenpudding

36,20 €

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

45,00 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 3:

Crèmesuppe 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*

45,50 €

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*

45,50 €

Unsere Menüvorschläge:

Menü 5:

Zuckerschotencreme mit Räucherlachsstreifen

*Hirschmedaillons,
Lammrücken im Kräutermantel, Perlhuhn Brust, dazu
Madeirasoße und Pfifferlings Rahm
eine Gemüseplatte, Salzkartoffeln
und Kroketten*

*Beerensülze mit Weinschaumsoße
und Vanilleeis*

47,50 €

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 Kroketten*

Dessertteller „ Kreuz Meyer "

43,50 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 7:

Brokkolicreme mit Mandelsahne

" Hubertusplatte "

*Hirschmedaillons und Schweinemedillons im
Speckmantel, dazu Waldpilze, Preiselbeer Soße, gefüllte
Birnen,
Apfelrotkraut und Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Krokette*

Orangencreme mit Schokospiegel

45,50 €

Menü 8 :

Geflügelrahmsuppe mit Sahnehaube

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

Geeister Kaiserschmarrn mit Holunderbeersoße

48,30 €

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

43,80 €

Menü 10 :

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen & Sahnehaube

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

Buttermilchcreme mit marinierten Früchten

47,20 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 11:

Tomatencremesuppe mit Schnittlauchsahne

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

Gelbe Grütze mit Vanillesofße

46,80 €

Menü 12 :

Broccoli Cremesuppe mit Mandelsahne

Geflügelplatte " Normandie ":

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

Orangencreme mit Schokoladensofße

42,90 €

Unsere Menüvorschläge :

Menü 13:

Holsteiner Kartoffelsuppe mit Croutons

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

Caramel-Creme mit Orangenragout

44,90 €

Menü 14:

Niedersächsische Rindfleischsuppe

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

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

36,90 €

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

36,50 €

Menü 16:

Minestrone

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

Vanille -und Schokoladenpudding

36,00 €