

## *Unsere Menüvorschläge*

Bitte stellen Sie ein Menü für Ihre Gäste zusammen

### Kalte Vorspeisen

Rosa Entenbrusttranchen an Cumberlandsauce  
mit Feldsalat mit Balsamicodressing

Marinierter Wildkräutersalat mit Mozzarella, Fetakäse  
Oliven und geriebenen Parmesan an Baguette

Hausgebeizter Graved Lachs an einer Dijon-Senf-Honig-Dillsauce  
Hausgebackenes Ciabattabrot

Carpaccio vom Rinderfilet an einem Salatbett  
mit Pinienkernen und Kirschtomaten

Seranoschinken an Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella  
mit Basilikum und Olivenöl

### Suppen

Märkische Festtagssuppe

Zweierlei Paprikaschaumsüppchen mit Basilikum-Quark-Klößchen

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum – Quark – Klößchen

Lauchsüppchen mit pochierter Havellandbirne

Süppchen von pürierten Erbsen mit Minze und Rauchlachsstreifen

Pikante Currycremesuppe

Wildkraftbrühe mit Brandteignocken

Karotten – Ingwer – Suppe

### Warme Vorspeisen

Dreierlei Zanderfilet auf Karotten – Lauch – Nest mit Kartoffelkuchen

Ragout fin mit Emmentaler überbacken Toastecke und Zitrone

Norweger Lachs unter einer Zitronenhaube an Blattspinat und Tomatenrisotto

Rosa Entenbrusttranchen auf Portweinglace mit  
Kartoffelkuchen und Feldsalatröschen in Himbeerdressing

### Hauptgänge

Medaillons vom Rind und Schwein  
an Sauce Choron, Saisongemüse , Risoleékartoffeln

Gefüllte Poulardenbrust auf Balsamicojus, tomatisierte Gnocchi

Mariniertes Spanferkelkotelette mit Honig und Ingwer  
Rahmwirsing und Kartoffelkroketten

Rosa gebratene Medaillons vom Schweinefilet unter einer Senf – Zwiebel – Haube  
auf Sauce Bernaise, sautiertes Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin

Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten  
auf Blattspinat mit Petersilienkartoffeln

Hauseingelegter Schaufelbraten vom Saalower Kräuterschwein im eigenen Saft  
mit Schmorkohl und Kräuterkartoffeln

Geschmorter Wildbraten nach Saison Preiselbeerrahmsauce  
Brüssler Sprossen und hausgemachte Spätzle  
gefüllte Williamsbirne

### Für folgende Hauptgerichte berechnen wir eine Aufpreis von € 3,00 pro Pers.

Rindertournedos an Cognacjus, Mediterranes Gemüse und Risoleékartoffeln

Rosa pochiertes Rinderfilet im Cornflakes Mantel  
Kartoffelkuchen und gegrillte Karottenschiffchen

Rosa gebratene Steaks vom Rehrücken auf Cassis – Pfeffer – Sauce  
Haugemachte Spätzle und Brüsseler Kohlsprossen

### Desserts

Vanille-Rahmeis mit heißen Himbeeren oder Schattenmorellen

Mousse au chocolate auf Eierlikörschaum

Wallnuscremeis auf Espressocreme

Bayrisch – Creme an Aprikosenmark

Karamelcreme mit eigelegten Waldbeeren

Schokoladenparfait auf Zitronenschaum

Gefüllte Crêpes mit Marillenmarmelade

Orangen Panna cotta mit Grand Marnier Sahne

Crème brûlée

Unsere Käseauswahl (im Anhang Preis und Menge nach Absprache)

### Menü-Preise

3 Gang-Menü mit Suppe	€	26,90
3-Gang-Menü mit kalter Vorspeise	€	29,50
4 Gang-Menü mit Suppe und kalter Vorspeise	€	34,80
4-Gang-Menü mit Suppe und warmer Vorspeise	€	36,80
5 Gang Menü mit kalter Vorspeise, Suppe, warmer Vorspeise	€	39,90
Aufpreis Sorbet	€	2,80

Haben Sie noch weitere Wünsche bzw. andere Vorstellungen teilen Sie uns diese gerne mit!

Fingerfood

- Tomate Mozzarella	Stk.	€	1,00
- Käsespieße	Stk.	€	0,50
- Gemüsestifte mit Dip Gurke, Karotte Paprika	je 10 Stk.	€	2,00
-Canapè - Schinken, Käse, Wurst	Stk	€	2,20
- Räucherlachscanapé	Stk.	€	2,20
- Weichkäsecanapé	Stk.	€	2,20
Belegte Brötchen	Stk.	€	1,80
Mettbrötchen	Stk.	€	1,80
Caramelcreme mit Schattenmorellen in kleine Gläser	Stk.	€	2,00
Apfelstrudel oder Topfenstrudel	Stk.	€	2,00

Wir empfehlen pro Person 4 Teilchen Fingerfood

Mitternachtsimbiss

Pikante Gulaschsuppe mit Brot oder	€	5,20 pro Pers.
Schweinemetts mit Zwiebelringen, Brotkorb oder	€	7,50 pro Pers.
Käseplatte von weich- und Schnittkäse bunt garniert, Brotkorb	€	9,50 pro Pers.
Als Gesamtpaket	€	17,90 pro Pers.