



Menüs von einfach bis ausgefallen

Menü 1

Crème vom jungen Kohlrabi mit Pfefferschäum

Putenbruststeak an Champignonrahmsauce
mit kleinem Salatteller und Butterspätzle

Rote Grütze mit Vanilleeis

Pro Person 16,50 €

Menü 2

Hannöverische Hochzeitssuppe
mit Frischen Kräutern

Gebrautes Schweinefilet auf geschmolzenen Äpfeln
mit Kohlrabi und Kartoffelkroketten

Duette von der Mousse au Chocolat
mit frischen Früchten und Vanilleschaum

Pro Person 18,80 €



Menü 3

Hausgebeizter Lachs an jungen Salaten und Sauerrahm

Niedersächsischer Kalbsrücken im Ganzen gebraten
auf Rosmarinjus Kaiserschoten und Kartoffelgratin

Griesflammerie auf Himbeer-Spiegel und Frischen Beeren

Pro Person 28,50 €

Menü 4

Frische Salate der Saison
mit Marinierten Rinderfiletspitzen

Champagner-Senfrahmsuppe mit Kräutern

Perlhuhn Brust auf Thymianjus
Gemüse der Saison und Sahnekartoffeln

Pfannkuchen Soufflé
mit Waldbeeren auf Vanillesauce

Pro Person 29,50 €



Menü 5

Rinder Carpaccio an Kräutervinaigrette

Parmesan und Pinienkernen

Kalbsconsommee mit Gemüsestreifen

Niedersächsische Entenbrust auf Schattenmorellen-Jus

mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Pralineneis-Parfait auf Pfefferminzschaumspiegel

Pro Person 32,80 €

Menü 6

Frische Salate der Saison mit gebratener Entenbrust auf Schalottenjus

Perlhuhn Consommé mit Gemüsestreifen

Lachsfilet auf Himbeervinaigrette und Brokkoli

Rinderfilet an Portweinjus mit Marktgemüse und Kartoffelgratin

Hannoversche Welfenspeise mit Früchten der Saison

Pro Person 29,90 €



Menü 7

Lachsterrine mit jungen Salaten und Sauerrahm

Waldpilzcreme mit Kräuterhaube

Seehechtfilet auf Vanille-Knoblauchsauce und Bandnudeln

Pochiertes Kalbsfilet an Burgunderblattspinat mit Balsamicojus und Kartoffelgratin

Pumpenickel Creme auf Vanillespiegel mit frischen Früchten

Pro Person 36,50

Menü 8

Carpaccio von der Gänsebrust an Kräutervinaigrette

mit frischem Parmesankäse

Knusprige Gänsekeule mit Preiselbeer Apfel

Rotkohl und Kartoffelknödel

Hausgemachtes Marzipanhalbgefrorenes an Rumtopf Früchten

Pro Person 26,50 €



Menü 9

Feldsalat mit warmen Trauben und Roquefort

Steckrubencreme mit Kräutern

Halbe Bauernente aus dem Ofen serviert in zwei Gängen Orangensauce Rotkohl
Rosenkohl Kartoffelknödel

Lebkuchenmousse auf Vanilleschaum

Pro Person 26,50 €

Menü10

Salate der Saison an zweierlei Lachstatar mit Gurken Schmand

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Knusprige Gänsebrust an Rotkohl Preiselbeere Apfel und Kartoffelklößen

Lebkuchenmousetörtchen an frischen Früchten

Pro Person 29,80 €



Menü 11

Salat der Saison mit Gebratener Entenleber an Rotweinkirschen

Sauerkrautsuppe mit Kräutern

Hirschkalbsrückenmedaillons an Portweinjus Mandelbrokkoli und Apfel-
Kartoffelgratin

Mohn Parfait an heißen Beeren und Vanillesauce

Pro Person 38,80€

Menü 12

Carpaccio von geräucherter Gänsebrust an Kräutervinaigrette und jungen
Blattsalaten

Petersilienwurzelcreme mit Kartoffelstroh

Hirschkalbsrücken am Stück gebraten an Cassisjus

Rosenkohl Preiselbeer Apfel und Butterspätzle

Himbeermousse mit eingelegten Schattenmorellen und Vanilleschaum

Pro Person 39,50 €



Menü 13

Amuse-Bouche

Salate der Saison mit Pinienkernen und Lachsrose

Karottencreme mit Kokossahne und Selleriestroh

Medaillons von Lachs und Seehecht auf Kräuterreis und Noilly Prat Sauce

Schweinefilet mit Champignons gefüllt an Gorgonzolasauce mit Gemüse des Marktes und zweierlei Kartoffelbeilagen

Dessertvariation

Pro Person 31,80 €