



Beispiele unserer Saisonal wechselnden Speisekarten

Vorspeisen

Ackerfrischer Feldsalat mit warmem Speckkartoffel – Dressing

Matjesfilet auf Schwarzbrot mit Zwiebelringen

„Vierscher Kaviar“ Matjesfilet auf Reibeplätzchen mit Kräuterdip

Schnecken im Pfännchen mit Zwiebeln, Kräutern und Butter überbacken

Gebackener Schafskäse auf Salatbouquet mit schwarzen Oliven und Zwiebel -Balsamico – Vinaigrette

Gebratene Hähnchenleber mit glasierten Apfelspalten auf Blattsalat

Norweger Räucher - und Graved Lachs frisch von der seite geschnitten, mit Honig - Dill – Tunke, Reibeplätzchen

Schnecken in Knoblauch-Kräuterrahm, Weißbrot

Camembert gebacken, an Blattsalat mit Preiselbeersahne, Schwarzbrot und Butter

Frischer Blattsalat mit Krabben in Curry aus der Pfanne

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Krabbencocktail mit Früchten in Cocktailsoße, Toast und Butter

Gebackener Schafskäse auf Salatbouquet mit schwarzen Oliven und roter Zwiebel, Balsamico Vinaigrette

Spargelröllchen mit Räucherlachs und Meerrettich, Toast und Butter

Duett von Flußcrebsen und Spargelspitzen an Blattsalat mit Chili Himbeervinaigrette

Tomatenterrine mit leichter Knoblauch Joghurt Creme, dazu geröstetes Kräuterbaguette

Gebratene Hähnchenleber mit glasierten Weintrauben auf Blattsalat mit Balsamico Vinaigrette

Scheiben von der Wildterrine an Blattsalat mit einer Orangen – Himbeer – Vinaigrette und Sc. Cumberland

Frische Pfifferlinge in Sahnesoße, Semmelknödel

Fasanenterrine an Feldsalat mit einer Orangen – Walnuß - Vinaigrette, sc. Cumberland

Hausgemachte Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Pfifferlingcremesuppe mit Röstbrotwürfel

Tomaten – Paprikarahmsuppe mit Sahnehaube

Spinatcremesuppe mit Garnelen

Feine Lauchcremesuppe mit Lachsstreifen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken

Hummercremesuppe mit Kaviarsahne

Hühnersuppe mit Reis und Gemüsestreifen

„Äppelszupp“ Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenstreifen

Wildrahmsuppe „St. Hubertus“ mit Waldpilzen und Sahnehaube

Wildkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Maultasche

Kirschtomatencreme mit Sahnehaube

Kürbiscremesuppe mit Chilisahne

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube

Champignoncremesuppe mit Croutons

Sauerbratensuppe

Broccolicremesuppe mit Garnelen

Spinatcremesuppe mit Grönlandkrabben

Kerbelcremesuppe

Hauptgerichte

Eieromelette mit frischen Champignons, dazu Feldsalat

„Pannekoek“ Speckpfannkuchen mit herrlich frischem Salatteller

Schnibbelskuchen mit Speckwürfeln und Salat

Schnibbelskuchen mit Schwarzbrot, Butter und Rübengraut

„Hemmel on Eärd“ Äpfel und Kartoffel durcheinander mit gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln

„Muerejubbel möt Brodwursch“ Möhrengemüse durcheinander mit frischer Bratwurst und pikant scharfer Senf

Kartoffelgemüseauflauf mit Käse überbacken

Nudeln in Spinatrahm, mit Champignons, Zwiebeln und Käse überbacken

"Noppersalat " mit Thunfisch, Schafskäse, Oliven und Zwiebelringen

Fitness Salat mit Paprikastreifen, Zwiebelringen, Mais und Oliven und Schafskäse

Großer Salatteller " Leonie " mit Thunfisch, gekochtem Schinken, Käse und Ei

Gebackener Mozzarella – Käse in knuspriger Panade mit Knoblauch auf frischem Blattsalat mit Balsamico

Spargelaufauf mit frischem Stangenspargel, Zwiebeln, Kartoffeln und Käse überbacken

Hähnchenbrustfilet „Tropical“ mit Schinken, Ananas, Pfirsich und Käse überbacken, Pommes frites

Hähnchenbrustfilet auf Sprossengemüse mit Erdnußsoße und Basmatireis

Wintersalat mit gebratenen Streifen vom Rinderfilet - oder – Hähnchenbrustfilet, frischen Champignons, Speck – und Zwiebelwürfeln, Paprika und Croutons

Gebratene Geflügelleber in feiner Bratensoße mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln und Feldsalat

„Suuerbrone“ Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen in pikanter süß – saurer Soße, Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter und Rahmwirsing, Salzkartoffeln

„Schwein liebt Pflaume“ (immer noch) Schweinefiletmedaillons mit Backpflaumensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Sahnesoße, Kartoffelkroketten und Salat

Schweinelendchen auf Specklinsen mit Bratkartoffeln

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer, Prinzeßbohnen und Rösti

Grillteller „Viersch“ mit Rumpsteak, Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Speckstreifen, dazu Grilltomate, Bohnengemüse und Pommes frites

„Vierscher Brathering“ Rumpsteak auf dicken Bohnen mit Bratkartoffeln

Lammrücken unter Pumpernickelkruste, auf Bratenjus, mit Prinzeßbohnen und Rösti

Medaillons vom Rinderfilet mit Sc. Bèarnaise, Rösti und Prinzeßbohnen

Lammrücken unter Parmesankruste, auf Bratenjus, mit Ratatouille und Gratinkartoffeln

Rumpsteak „Strindberg“ mit Senfkruste, Bratensoße, dazu Rösti und Prinzeßbohnen im Speckmantel

Rinderfiletspitzen „Normandie“ mit Apfelspalten im Calvadosrahm, Salatteller und Reis

Rinderfiletspitzen Stroganoff mit Gurken und Tomatenstreifen in Sahnesoße, Reis und Salat

Wildrahmragout "Waidmannsheil " mit Waldpilzen, Apfelmus und Preiselbeeren, dazu Butterspätzle

Ausgelöstes Hasenrückenfilet "schöne Försterin" in Pfefferrahmsauce, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Mandelbällchen

Ausgelöstes Hasenrückenfilet "Chasseur" in Pfifferlingrahmsauce, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle

Rehmedaillons unter Pfifferlingkruste auf Bratenjus, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren Rosenkohl und Spätzle

Rehmedaillons auf Cassissèesoße, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Mandelbällchen

Fasanenfilet auf Orangensoße, dazu Preiselbeerkroketten und Rotkohl

Fasanenfilet auf Stockschwämmchensoße, mit Apfelrotkohl und Spätzle

Hirschsteak auf Preiselbeersoße mit Rotkohl und Birnenkartoffeln

Hirschsteak unter Pfifferlingrahmsauce, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren Rotkohl und Mandelbällchen

Wildschweinrückensteak "Waldmeister " mit Schinkenspeck umwickelt, auf Wirsinggemüse, Spätzle

Medaillons vom Wildschweinrücken auf ausgesuchten Pfifferlingen in Rahm mit Rosenkohl und Semmelknödel, Williamsbirne mit Preiselbeeren

Rentierückenfilet mit Steinpilzrahmsauce, Williamsbirne mit Preiselbeeren,, Rotkohl und Butterspätzle

Kaninchenfilet auf Wirsinggemüse mit Preiselbeerkroketten

Elchsteak auf einer Rotwein - Pfeffersoße, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl und Spätzle

Elchsteak auf Pfifferlingrahm mit Rotkohl und Birnenkartoffeln, Williamsbirne und Preiselbeeren

Wildteller „Halali“ mit Hirsch, Hase und Wildschwein, dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rotkohl, Spätzle und Steinpilzsoße

Portion erstklassiger Nettetaler Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

Frisches Rotbarschfilet in der Pfanne gebraten, dazu Remouladensoße, Butterkartoffeln und Salatteller

Frisches Rotbarschfilet mit körniger Senfsoße, Bratkartoffeln und Salat

Niederrheinischer Heringsstip mit Zwiebeln und Äpfeln in Sahnese, Bratkartoffeln

Schollenfilet und Krabben „Matrose“ mit sc. Hollandaise, gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln

Schollenfilet „Finkenwerder“ mit Speckwürfeln, Salat und Salzkartoffeln

Frischer Norweger Wildlachs gedünstet, Hummersamtsoße, Broccoli und Reis

Frischer Norweger Wildlachs gebraten, auf Blattspinat mit sc. Hollandaise überbacken, dazu Gratinkartoffeln

Rotzungenfilet "Müllerin", gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat

Rotzungenröllchen „Cardinal“ gefüllt mit Blattspinat auf Hummersamtsoße mit Krabben und Reis

Zanderfilet in Butter gebraten, dazu Broccoli und Gratinkartoffeln

Zanderfilet auf dicken Bohnen, Petersilienkartoffeln

Seeteufelmedaillons auf Limonenbuttersoße mit Wildreisgemisch und Broccoli

Tilapiafilet auf Sprossengemüse mit Erdnußrahm, dazu Basmatireis und Blattsalat

Rendezvous von Lachs und Zander auf Steinpilzsoße, dazu Butterreis und Feldsalat

Potpourri von Edelfischen mit Kresserahmsoße, Reis und gemischtem Salat

Grönlandkrabben mit Curry und frischen Champignons auf Bandnudeln, Salatteller

Kabeljaufilet „Alte Art“ mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Salatteller

Frischer Norweger Wildlachs mit Kresserahmsoße, Salzkartoffeln und Salat

Zanderfilet mit Hummersamtsoße, Salzkartoffeln und Salatteller

Tiefseegarnelen in Knoblauchbutter gebraten, mit Broccoli und Gratinkartoffeln

Tiefseegarnelen in Pfefferrahmsoße mit Reis und Blattspinat

Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker

Kirschpfannkuchen mit Zimt und Zucker

Heidelbeerpfannkuchen mit Zimt und Zucker

Pfannkuchen mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne

Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahne

Pfannkuchen mit Gemüse und Käse überbacken

Pfannkuchen mit Ananas, Schinken und Käse überbacken

Pfannkuchen mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum überbacken

Pfannkuchen mit Tomaten, Thunfisch und Käse überbacken

Pfannkuchen mit Schinken, Champignons u. Käse überbacken

Pfannkuchen mit Thunfisch, Spinat, Mais und Knoblauch

Dessert

Gemischtes Eis mit Schlagsahne

„Makai möt Kompott“ Rahmquark mit Pflaumenkompott

Vanille Eis mit heißen Kirschen und Schlagsahne

Mousse au Chocolate in braun und weiß

„Armer Ritter“ Gebratenes Weißbrot mit Zucker und Zimt und Vanillesoße

Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne

„Griesmehlpudding“ Gries-Sahne-Pudding auf Fruchtmark

Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

Bunter Dessertteller aus der feinen Landküche

Vanille Eis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne

Kokos Mousse auf Himbeerspiegel

Erdbeer- Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

Vanilleiskugeln im Krokantmantel auf Erdbeersoße, Schlagsahne

Himbeerparfait auf Waldfrüchten mit Schlagsahne

Mövenpick Amaretto-Mandarine Eis mit Schlagsahne

Johannisbeer – Panacotta Creme auf Fruchtspiegel

Vanillepudding mit Erdbeersoße

Gebäckene Apfelfringe mit Zimt-Zucker und Vanillesoße

Walnußeis mit Karamelsoße und Schlagsahne