



Menüvorschläge 2019

(Die Preise verstehen sich als 3-Gänge Menü, Änderungen sind gerne möglich)

Suppen & Vorspeisen Vorschläge

Uphusener Hühnersuppe mit reichlich Einlage
Steinpilzcremé mit Kerbelsahne
Kresseschaumsüppchen mit Schwarzbrot-Croûtons
Karotten-Ingwer-Süppchen mit Garnelenspieß
Orientalische Curryrahmsuppe mit roten Linsen
(in der Tasse serviert)

und / oder

Blattsalate mit Antipasti-Gemüse und Serano Schinken
Gebratenes Lachsfilet auf Belugalinsen und Salatgarnitur

Hauptgänge (Plattenservice mit nachlegen)

- | | | |
|----------|---|---------|
| HA 19-01 | Honigmarinierte Hähnchenbrust & Rosmarin Schweinebraten
Marktgemüse, Champignons, Rahmsauce, Sauce Bearnaise,
Kartoffeln & Kroketten | € 30,90 |
| HA 19-02 | Glacierte Entenbrust, kleine Rouladen & Schweinefilet Tranchen
gefüllte Preiselbeer-Birnen, Marktgemüse, Champignons,
Balsamicosauce, Sauce Bearnaise, Kartoffeln & Kroketten | € 35,90 |
| HA 19-03 | Tranchen vom Argentinischen Roastbeef & Pariser Sahnemedallions
Grilltomate, Rosmarin Kartoffeln, Kroketten
Marktgemüse, Balsamicosauce, Sauce Bearnaise | € 37,90 |
| HA 19-04 | Holsteiner Kalbsrücken & Lammhüfte mit Maronen
Preiselbeer-Birne, Bohnenbündchen, Romanesco-Möhrengemüse
Rosmarin Kartoffeln, Pfeffersauce, Sauce Bearnaise | € 38,90 |
| HA 19-05 | GRILL-PLATTE "HABERKAMP"
Filetsteaks von Rind, Schwein und Hähnchen, Speck-Bohnenbündchen
Grilltomate, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Kroketten
Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Rahmsauce | € 39,90 |

Dessertvorschläge

Mousé au Chocolat mit Kirschkompott und Bourbon-Vanilleeis
Crème Brûlée mit Pistazieneiscreme & Himbeeren
Himbeersorbet mit Schokoladenbrownie, Kokosnuss & Karamell
Saisonales Dessert (auf Anfrage)

Als 4-Gänge Menü zuzüglich € 6,90

Alle Preise inklusive Suppe & Dessert sowie 19% Mehrwertsteuer
Wir bitten um Barzahlung, EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2019 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)