

Menüvorschläge 2024

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

Suppen & Vorspeisen Vorschläge

- > Uphuser Hühnersuppe mit reichlich Einlage
- > Steinpilzcremesuppe mit Petersiliensahne
- > Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Garnelenspieß
- Vegetarische Kokos-Currysuppe mit roten Linsen (in der Tasse serviert)

స్థాన <u>und / oder</u> స్థాన

Blattsalate, gratinierter Ziegenkäse, Granatapfel & geröstete Walnüsse
 Räucherlachs-Tatar auf Avocado-Mousse & Pumpernickel

Hauptgänge (Plattenservice mit nachlegen)

- **HA 24-01 Veg. Grünkern-Spinat-Pflanzerl & Paprika mit Feta-Reisfüllung**Marktgemüse mit Champignons, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln
 Sauce Béarnaise, Tomatenragout, Kräuter-Quark-Dip € 37,90
- **HA 24-02** Marinierter Schweinenacken-Braten & Knusper-Hähnchen-Schnitzel Marktgemüse, Champignons, Rahmsauce, Sauce Béarnaise Bratkartoffeln & Kroketten € 42,90
- HA 24-03 Glasierte Entenbrust, kleine Rouladen & Schweinefilet-Tranchen gefüllte Preiselbeer-Birnen, Marktgemüse, Champignons Balsamicosauce, Sauce Béarnaise, Kartoffeln & Kroketten € 49,90
- HA 24-04 Lammkeule mit Maronen & Hähnchenbrust im Parmesan-Teig überbackene Tomaten, Broccoli-Mandel-Möhrengemüse Kartoffelgratin, Balsamicosauce, Sauce Béarnaise € 54,90
- HA 24-05 GRILLPLATTE "HABERKAMP"

Filet-Steaks von Rind, Schwein & Hähnchen, dazu Bohnenbündchen Grilltomate, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Kroketten Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Balsamicosauce € 56,90

<u>Dessertvorschläge</u>

- Belgisches Schoko-Mousse mit Kirschkompott und Bourbon-Vanilleeis
 Crème Brûlée mit Himbeersorbet & Fruchtgarnitur
- Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanillesauce & Zwetschgenröster
 Saisonales Dessert (auf Anfrage)

Als 4-Gänge Menü zuzüglich € 9,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.

(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 3 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)