



Bankettkarte März 2017

Liebe Gäste,

Auf den folgenden Seiten sind einige Speiseauswahl aufgeführt, die Ihnen als Anregung dienen sollen.

Selbstverständlich können Sie sich aus unseren Vorschlägen auch Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen, indem Sie eine andere Suppe oder ein anderes Dessert wählen oder unsere Menüs durch Vorspeisen und Zwischengerichte ergänzen. Wir beraten Sie gern sowohl bei der Speisenzusammenstellung als auch bei der Auswahl der korrespondierenden Tischweine.

Bitte beachten Sie bei der Vorbereitung folgende Punkte:

-

die genannten Menüpreise sind Preise pro Person und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer im Preis enthalten ist eine Menükarte
Gern vermitteln wir den Kontakt zu unserer Floristin zur Auswahl des passenden Blumenschmuckes.

-

Mindestberechnungsgrundlage für das Menü ist die 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn aufgegebene Personenzahl

-

die Abrechnung aller Getränke erfolgt grundsätzlich nach Verbrauch

-

Bestellungen aus diesem Angebot nehmen wir ab 15 Personen für ein einheitliches Menü entgegen, ggfs. fällt die Berechnung eines Mindermengenaufschlages an

-

gern beraten wir Sie in einer Absprache in Bezug auf die Menüfolge und der korrespondierenden Getränke und Weine, zu einer Weinprobe sind Sie herzlich eingeladen.

Wir freuen uns, Sie mit Ihren Gästen in unserem Hause begrüßen zu dürfen und werden unseren Teil zum Gelingen Ihrer Veranstaltung beitragen

Vorspeisen

Marinierte Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikum	7,50
Rauch-, Gravedlachs und Fjordforelle an seinen Saucen mit Salatbukett und Steinofenbaguette	12,00
Italienischer Vorspeisenteller: Coppa, Parmaschinken Bresaola, Bergsalami und verschiedene eingelegte Gemüse	13,00
Räucherlachs- und Graved Lachsrose mit Meerrettichschaum und Salatbukett	12,50
Salat von weißem und grünem Spargel mit Büsumer Krabben	Tagespreis
Warmer Stremellachs aus dem Räucherofen mit Kartoffel-Meerrettichpüree	13,50
Melonenspalten (n. Wahl) mit Parma- oder Seranoschinken	8,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitronenmayonaise, Parmesan	12,50
Bunte Salate der Saison mit gerösteten Pinienkerne, Croutons und Gartenkresse -	6,50
Wahlweise unlegt mit hausgebeiztem Lachs	11,00
Krabbencocktail einmal anders... Früchte, Wildkräutersalat, Pinienkerne und Cocktailsauce	Tagespreis
Gebratenen Riesengarnelen auf kleinem Wildkräutersalat, dazu Aioli	12,50
Zu allen Vorspeisen servieren wir Steinofenbaguette	

Suppen

Rahmsuppe von Büsumer Krabben mit Dillsahnehaube	7,50
Lauchcremesuppe mit Kräuterkäse und Schinkenwürfel	6,00
Pürierte Suppe von zweierlei Sellerie mit Röstspeckwürfeln	6,00
Steinpilzrahmsuppe mit Thymiancroutons und Thymian	7,00
Angeliter Hochzeitssuppe mit Fleisch- und Gemüseeinlage	8,00
Waldpilzcremessuppe mit Kerbelrahmhaube und Croutons	6,50
Rahmsuppe von jungen Möhren und Orangen mit Ingwer	6,00
„Mulligatawny“ Indische Geflügelcreme mit Einlage	7,00

Zitronengras- Currysuppe mit gebratener Riesengarnele	7,50
Cappuccino vom Frühlingslauch mit Garnelen	6,00
Tomatensuppe „mallorquinische Art“ Croutons, Pinienkerne, Pesto	4,50
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischwürfel	7,50
Essenz von Strauchtomaten mit frischem Basilikum	7,50
Cremsuppe von der Pastinake, Schinkenstreifen und Kressesahne	6,00
Feines Zuckererbsensüppchen mit Espuma, frischer Minze und Garnele	6,50
Spargelcremsuppe mit Einlage und Fleischbällchen	5,50
Cremsuppe vom grünen Spargel mit kandierten Kirschtomaten	6,00

Geflügel

Maispoulardenbrust (mit Flügel) aus dem Ofen mit Currysauce, Wok-Gemüse und Basmatireis	18,50
Krosse Perlhuhnbrust an Rosmarinsauce Kerbelmöhren, Prinzessbohnen und Kartoffelkrusteln	21,50
Halbe Ente aus dem Ofen, Grand Maniersauce Rotkohl, Rosenkohl und Serviettenknödel	25,50

Vegetarisches

Blattspinat und Steinchampignons, mit holländischer Sauce überbacken Dampfkartoffeln	15,00
Pilzpfanne: verschiedene frische Pilze der Saison, mit Schalotten und etwas Knoblauch in Butter angeschwenkt, Dampfkartoffeln	14,50
Strauchtomatenscheiben und frischer Basilikum, mit Mozzarella überbacken, Stangenbrot	13,00
WOK-Gemüsepfanne mit asiatischen Gewürzen und Basmati-Duftreis	14,00
Ragout von zweierlei Spargel, mit Béarner Sauce überbacken Dampfkartoffeln	18,50
Pfifferlinge und Steinchampignons mit Gartenkräuterrahm im Nest von hausgemachten Nudeln	16,50

Fleisch

Schwein:

Schweinefilet im Ganzen vom heimischen Landrasseschwein
Champignonrahmsauce, Blumenkohl polnisch, Möhren-Lauch-Gemüse
gebratene Kartoffelplätzchen 18,50

Fleisch vom Duroc Schwein *auf Anfrage*

Kalb:

Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce
Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 21,00
- Rind 18,50

Kalbsbraten aus dem Ofen, Rahmsauce, Champignons,
Gemüse vom Markt und Kräuterkroketten o.ä. 23,00

Kalbsrücken, am Stück im Ofen gebraten, Pfefferrahmsauce
Gemüse vom Markt und Kartoffelkrusteln 26,50

Rosa Scheiben vom Kalbsfilet auf Kalbsbäckchenragout
2 Gemüsen nach Wahl, Kartoffeltaler 29,50

Rind:

„Böfflamott“ saftiger Rinderbraten aus dem Ofen,
Portweinsauce, 2 Gemüsen nach Wahl, Salzkartoffeln, Kroketten 19,50

Roastbeef vom Husumer Rind am Stück rosa gebraten
Sauce Bearnaise, junge grüne Bohnen, Rosmarinkarotten
Rösti Taler 23,00

Filet von der Husumer Färse auf Ochsenbackenragout
mit kleinen Gemüsen umlegt, dazu Kartoffelkrusteln Tagespreis

Lamm:

Keule vom Deichlamm aus dem Ofen, geschmolzene Tomaten
Rotweinsauce, breite Bohnen und Kartoffelgratin 22,50

Deichlammrücken, am Stück gebraten, Thymiansauce,
Tomaten-Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln 28,50

Wild:

Hirschkalbragout mit Cranberrys, Champignons und Cashewkerne,
Rotkohl, Spitzkohl, Salzkartoffeln o.ä. 19,50

Rehkeule aus dem Ofen, mit Wacholdersauce
Gartenbohnen und Kartoffeltalern 26,50

Hirschrücken, am Stück gebraten, auf Steinchampignons in Kräuterrahm
Spitzkohl, Kartoffelkrusteln und Preiselbeerbirne Tagespreis

Gespickte und geschmorte Hirschkalbskeule mit Rahmsauce
Rotkohl, Kartoffelkrusteln und Preiselbeerbirne 21,00

Desserts

Rote Grütze nach Art des Hauses, mit Vanilleeis 4,50

Grand Marnier-Halbgefrorenes auf marinierten Orangenspalten 7,00

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 6,00

Panna cotta an frischen Früchten 7,00

Bayrische Creme mit Himbeermark 6,50

Crème Brûlée von der Tonkabohne 7,00

Beerenteller mit hausgemachtem Vanilleeis o.a. Tagespreis

Mousse von weisser Schokolade auf Himbeermark 7,00

Bunter Dessertteller, mit Eis, Mousse und frischen Früchten 8,50