

Menue-Vorschläge

- * Niedersachsensuppe, Hähnchenbrust in Kokoskruste mit Pfifferlingsauce, Reis oder Kroketten, Salatplatte mit Dressing, Joghurtcreme
- * Niedersachsensuppe, Kasselerlachs in Blätterteig, Schinkenrahmsauce, Salzkartoffeln oder Gratin, Butterbohnen, Rote Grütze mit Vanillesauce
- * Lauchcremesuppe, Filetpfanne, Gratin oder Rösttaler, 3-teilige Gemüsevariation, Quarkspeise
- * Gefüllte Rinderroulade mit Feinschmeckersauce, Salzkartoffeln, Rotkohl, Zitronencreme
- * Pfifferlingcremesuppe, gefülltes Schweinefilet mit Käse überbacken, Erbsen/Möhren/Blumenkohl, Kartoffelgratin, Pfirsichquarkspeise
- * Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinat und Mozzarella oder Grünem Spargel und Gauda oder Champignons und Kräuterbutter, Früchtesauce oder Pfeffersauce, Wildreis oder Gratin, Eisbergsalat mit Mandarinsahne
- * Currymedaillons, Reis oder Rösttaler, Rohkostsalat mit Dressing
- * Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Orangensauce, Reis, Gratin oder Rösttaler, Eisbergsalat mit Mandarinsahne
- * Kräuternacken mit Rahmsauce, Kartoffelgratin, Krautsalat oder Rohkostsalat mit Dressing

Salate

- Pastasalate: Nudelsalat, Spagettisalat, Tortellinisalat
Geflügelsalate: Currygeflügelsalat, Exotischer Salat mit Bambussprossen und gebratener Ente, Russischer Salat
Eiersalate: Eiersalat einfach, Curryeiersalat
Gemüsesalate: Mais-Porrrysalat, Krautsalat, Rotkrautsalat, Farmersalat, Zwiebelsalat, Spargelsalat klassisch, Mexikanischer Maissalat, Tomatensalat, Waldorfsalat
Käsesalate: Käsesalat mit Weintrauben, Mozzarellasalat
Kartoffelsalate: Pellkartoffelsalat, Kartoffelsalat mit Mayonnaise, Speckkartoffelsalat, Wiener Kartoffelsalat
Fleisch- und Wurstsalate: Fleischsalat grob, Fleischsalat fein, Fleischklößchensalat, Rindfleischsalat, Wiener Wurstsalat, Bayerischer Wurstsalat
Fischsalate: Heringsalat (rot oder weiß), Sylter Heringshappen, Hering in Sahnesauce, Heringsfilets in Rotwein, Thunfischsalat, Krabbensalat, Italienischer Salat
Früchte-Salate: Tropischer Kiwisalat mit Banane, Obstsalat "Silke", Obstsalat "Madagaskar"
Reissalate: "Sophia", "Alexander", "Silke"

Suppen

Blumenkohl-, Broccoli-, Lauchcreme- Käselauch-, Tomatencreme- Champignoncremesuppe

Niedersachsen-, Ochsenschwanzsuppe. Pfifferlingcreme-, Geflügelcremesuppe mit Curry, Gulaschsuppe v. Schwein
Eintöpfe

Erbsen-, Grüner Bohnen-, Steckrüben-, Weißkohl-, Wirsingkohl-, Kartoffel-, Linseneintopf

Vorspeisen

Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich und Baguette
Landrauchschinken auf Honigmelone, div. Antipasti

Gefüllte Braten vom Schwein

Schwedenbraten

Dieser delikate Braten ist mit Backpflaumen oder Aprikosen gespickt und mit einer Gewürzmischung umgeben.

Jägerbraten

Der Braten enthält eine Hackfüllung mit Pilzen und Zwiebeln. Er ist abgechmeckt mit Pfeffer, Salz und Kräutern.

Philadelphiabraten

Eine Gaumenfreude! Dieser Schweinenackenbraten enthält eine Brätfüllung, angereichert mit Kochschinken, Tomaten oder Paprika, Zwiebeln, Kräutern und Philadelphiakäse.

Mais/Paprika-Braten

Eine Mais/Paprika-Brätfüllung in gespritztem Schweinenacken, gedreht in einer Kräutergewürzmischung, Eine schmackhafte Sache!

Münsterländer Nackenbraten

Deftiger Braten mit einer Füllung versehen, die mit angebratenen Zwiebeln, Pilzen und Räucherbauch angereichert ist. Die Pfeffer-Würze gibt dem Braten eine besondere Note.

Gefüllte Rollbraten vom Schwein

Düsseldorfer Senfbraten

Pilze und Zwiebeln sind Hauptbestandteil der Füllung. Senf verfeinert mit seiner typischen Note den Geschmack.

Cordon-Bleu-Braten

Ein klassischer Rollbraten, gefüllt mit Käse und Kochschinken. Beim Braten des Fleisches zerläuft der Käse und findet sich in der aromatischen Sauce wieder.

Wichelbraten

Dieser Braten ist etwas Besonderes! Wer den Geschmack des Exotischen liebt, mag ihn besonders gern. Fleisch, Gewürze kombiniert mit Banane ergeben einen Rollbraten der 1. Klasse. Dazu liefern wir eine Currysauce, die das Ganze noch abrundet.

Sternbraten

Dieser Lachsbraten ist von allen Seiten mit Lauch und Speck gespickt.

Massive Braten vom Schwein

Lachsbraten, Schulterbraten, Kasselerkotelett, Kräuterlachs, Kasselerlachs, Pfeffernüsschen, Burgunderbraten, Zitronennüsschen, Kräuterbraten, Kasseler im Blätterteig, Gewürzbraten, Krustenbraten, Spanferkel, Spießbraten

Wenn Sie als Beilage Salat und Brot wählen, berechnen wir 400g Braten und 150g Salat pro Person. Bei einem kompletten Menue werden 300g Braten pro Person berechnet.

Rindfleisch

Schmorbraten, Sauerbraten, Filet, Filetspitzen, Rumpsteak (im Ganzen gebraten)

Rouladen nach Hausfrauenart, oder mit einer pikanten Käse-/Basilikumfüllung

Geflügel

Putenbrustbraten mit einer Ananas-Mandarinenfüllung

Hähnchenbrustfilet in Pfefferrahmsauce

Hähnchenbrustfilet, gefüllt wahlweise mit:

Grünem Spargel und Käse

Spinat und Mozzarella

Champignons in Kräuterbutter

Hähnchenbrustfiletstreifen mit Lauch und Sauce Bernaise

Kasselerhähnchen,-keulen, Entenbrust mit Orangensauce, knusprige Ente (halbe und ganze),

Gänsebraten (halbe und ganze)

Fisch

Lachs

auf grünen Bandnudeln in Krabbensauce

Zanderfilet

in leckerer Kressensauce mit frischen Champignons,

überbacken mit Krabben und Mozzarella

Fischfilet

gegart im Gemüsebett, mit Weißweinsauce

Vegetarisch

Nudelaufguss (mit Gemüse und Käse überbacken),

Gemüseschnitzel, Blumenkohl/Käse/Medaillons, gefüllte

Paprikaschoten, Ratatouille-Schmorgemüse (mit Rösttalern und verschiedenen kalten und warmen Saucen

Leckere Schlemmertöpfe

Dijon: Rinderfiletspitzen in cremiger Sahnesauce

Stroganoff: Rindergeschnetzeltes, lecker abgerundet mit Zwiebeln und Gewürzgurken

Pfirsichpfanne: Schweinefilet mit Pfirsich in Curry

Heideschlemmerei: Schweinefilet in Champignon-Pfifferlingrahmsauce

Feinschmeckertopf: Schweinefilet in Cognacsahne mit jungem Gauda überbacken

Schlemmertopf: Schweinemedallions in Pfifferling-Lauchsauce

Beilagen

Kartoffelgratin, Salzkartoffeln, Petersilienkartoffeln,

Bechamelkartoffeln, Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln,

Rösttaler, Kartoffeltaschen, Bratkartoffeln, Reis, Wildreis,

Tomatenreis (etwas schärfer), Butterreis, Baguette, Nudeln, Spätzle

Gemüse

5-teilige Gemüsevariation - Gemüse der Saison oder individuell nach Ihren Wünschen, z.B. Blumenkohl, Erbsen/Möhren, Bohnen mit Speck ummantelt, Rosenkohl, Broccoli (auf Wunsch überzogen mit einer Sauce Hollandaise)

Ratatouille-Gemüse

Zucchini mit Erbsen/Möhren oder Paprika,

Lauchgemüse

Preise auf Anfrage