

## *Wunsch – Menü*

### *Vorsuppen*

*Kehdinger Hochzeitssuppe € 3,20*

*Kraftbrühe „Celestine“ € 3,00*

*Curry-Geflügelrahmsuppe mit Sahnehaube € 3,20*

*Moorkartoffelsuppe € 3,20*

*Tomatencrem mit Sahnehaube € 3,20*

### *Vorspeisen*

*Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce und warmen Kartoffelpuffer  
€ 10,50*

*Frühlingssalate mit Himbeerdressing und gebratener Geflügelleber  
€ 9,50*

*Variationen vom Räucherfisch mit Vollkornbrot und Butter  
€ 11,50*

*Entenbrust auf Waldorffsalat mit Brötchen und Butter  
€ 11,00*

*Blattsalate mit gebratenen Scampis und Baguette  
€ 13,50*

## **„Golden Goose“**

*Gänsebraten mit Apfel-Rosinenfüllung in Calvados  
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Salatbeilage  
Kroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelklöße*

€ 18,50

## **½ Ente „klassisch“**

*Mit Backobstfüllung, Apfelrotkraut und Rosenkohl  
Salatbeilage  
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen*

€ 16,50

*Wir wünschen viel Spaß beim Aussuchen  
Und guten Appetit!*

## **Hirschkalbsbraten**

*Wacholderrahmsauce*

*Apfelrotkraut, Mandelrosenkohl, Salatbeilage*

*Kartoffelbällchen und Salzkartoffeln*

€ 17,50

## **Rehkeule mit Pfifferlingen**

*Sahnesauce*

*Mandelrosenkohl, Salatbeilage und Apfelrotkraut*

*Salzkartoffeln und Mandelbällchen*

€ 21,50

## **Hochzeitsessen**

*Rinderbraten, Spießbraten und Putenbrust*

*mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise*

*Salatteller und Gemüseplatte*

*Salzkartoffeln und Kroketten*

€ 15,50

## **Grünkohlplatte**

*Mit Kohlwurst, Kasseler, Bauch und Schweinebacke*

*Süßen Kartoffeln und Salzkartoffeln*

*Und einem Elbe Aquavit*

€ 15,90

## *Schnitzelplatte*

*Fünf verschiedene Schnitzel mit Salatplatte  
Rahmsauce, Bratkartoffeln und Krokette*

€ 16,00

## *Fischvariationen vom gebratenem Fisch*

*Pangasius, Zander, Rotbarsch , Tilapia  
Frische Salate der Saison -- Buttersauce  
Petersilienkartoffeln -- Mutters Kartoffelsalat*

€ 18,50

*Kehdinger Hochrippe, rosa gebraten  
Pfefferrahmsauce und Sauce Bearnaise  
Rosenkohl und Speckbohnen  
Pomes risolée und Salzkartoffeln*

€ 19,50

*Wildschweinbraten mit frischen Waldpilzen  
Apfelrotkraut, Rosenkohl, Salatbeilage  
Salzkartoffeln und Krokette*

€ 18,00

## **Hauptgerichte**

*Verschiedene Lendchen  
Rinderfilet, Schweinefilet und Putenbrustfilet  
Mit Champignons, geschmorten Tomaten und Kräuterbutter  
Rahmsauce und Sauce Hollandaise  
Salatteller, Gemüseplatte „Gärtnerin Art“  
Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten*

18,50

## **Rouladenschmaus**

*Rinderroulade „klassisch“, Kalbsroulade „Bärlauch“ und  
Hähnchenroulade  
Mit Rahmsauce und erlesenem Gemüse und Kartoffeln*

€ 18,00

***Krautsander Rinderfilet und Schweinefilet im Blätterteig***  
*Sauce Bearnaise und Rahmsauce  
Speckbohnen und Brokkoli  
Salatteller und pommes risolée*

€ 21,50

## **Züricher Geschnetzeltes**

*Schweinefilet in Sahnesauce mit Champignons  
Verschiedenen Salaten  
Butterreis und Kartoffel-Rösti*

€ 15,50

## *Büffets*

### *Rustikal*

*Grünkohlplatte mit Kasseler, Bauch, Kohlwurst, süßen Kartoffeln*

*Sauerkraut mit Leberkäs, Bratwürsten, kleinen Schnitzeln*

*Hähnchenkeulen „pikant“, Spießbraten*

*Salatplatte, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln*

*Käseplatte -- Rote Grütze mit Vanillesauce – Schokopudding*

€ 18.50

### *Elegant*

*Schinken auf Honigmelone – Mozzarella mit Tomate*

*Räucherlachs*

*Putenoberkeule – Entenbrust – Putenschnitzel*

*Pangasius gebraten auf Buttergemüse*

*Lachs gedünstet auf Blattspinat*

*Wildschweinkeule mit Pfifferlingen*

*Moorschnuckenbraten*

*frische Salate – Gemüseplatte „Gärtnerin Art“*

*Salzkartoffeln und Kroketten*

*Brot und Butter*

*Dessert und Käse*

€ 23.50

## *Gourmet*

*Suppe ihrer Wahl am Tisch serviert*

*Graved Lachs mit Kartoffelpuffer – Honig-Dillsenfauce*

*Räucherfischvariationen*

*Krautsander Rinderfilet – Schweinefilet im Blätterteig*

*Gänsebrust und Keule – Putenoberkeule*

*Gebratene Fischdelikatessen*

*Kalbsbraten – Lammkeule*

*Wildschweinkeule*

*frische Salate der Saison*

*edles Gemüse*

*Petersilienkartoffeln – Kartoffelkroketten*

*Brot und Butter*

*Dessertbüffet und Käseauswahl*

€ 29.50

## *Schnitzel – Büffet*

*10 verschiedene Schnitzel, soviel sie mögen*

*Saucen, Salate, Gemüse und Kartoffeln*

*incl. Wasser und Peters' Moorbier*

€ 18.50

*Alle Büffets ab mindestens 20 Personen*

## Dessert

*Bourbon Vanille Eiscreme mit heißen Sauerkirschen und Sahne*

€ 3.—

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahnetupfer*

€ 3.—

*Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce*

€ 4.—

*Altländer Bratkartoffeln , Cremissimo Apfelstrudeleis und Ahornsirup*

€ 3.50

*Ritscher Moorer Rote Grütze und Vanillesauce*

€ 3.—

*Mousse au chocolat oder Mousse Vanille*

€ 3.50

*Bayrisch Creme mit Sauerkirschen*

€ 3.—

*Großmutter's Schokopudding mit Vanillesauce*

€ 2,50