

## Menü 1

Hühnersuppe mit Fadennudeln, Gemüsestreifen

\*

Rinderschmorbraten in Zwiebelrotweinjus  
und  
Schweinebraten provenzial in Kräuterrahmsauce

Gemüse der Saison  
Sauce Hollondaise

Kroketten und Schwenkkartoffeln

\*

Bayrische Creme mit Fruchtsauce

21,90 € pro Person

## Menü 2

Rinderbouillon mit Einlage

\*

Rindergeschnetzeltes mit Rotwein, Schalotten,  
Champignons und Gürkchen geschmort

Jeversalat mit Hausdressing

Butterspätzle

\*

Beerige Möwe  
Rote Grütze mit Vanillesauce

23,90 € pro Person

## Menü 3

Friesische Fischsuppe

\*

Gebratene Schollenfilets mit Blattspinat,  
Cherrytomaten und Mozzarella gratiniert

Jeversalat mit Hausdressing

Butterdrillinge

\*

Frischer Obstsalat mit Sahnehaube

25,90 € pro Person

## Menü 4

Curry - Zitronengrasssuppe

\*

Tranchen von der Maishähnchenbrust  
mit Waldpilzen in Rahm

Mandelbroccoli

Herzoginkartoffeln

\*

Meerjungfrauenkuss  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

24,90 € pro Person

## Menü 5

Cremesüppchen von Baumtomaten  
mit hausgemachten Basilikumnocken

\*

Saltimbocca „Nordisch“  
Kalbsteaks mit Nordseeschinken und Salbei  
Marsalasaucе

Jeversalat mit Hausdressing

Röstitaler

\*

Rotweincreme mit Sahnehaube

28,90 € pro Person

## Menü 6

Zuckerschotencreme  
oder  
hausgebeizte Lachsrosen an Mini – Reibekuchen  
und Salatbouquet

\*

Gebratenes Zanderfilet  
auf Pfannengemüse, Drillinge und Creme de Balsamico

\*

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Pfeffer – Cognac Sauce  
dazu Bohnenbündchen und Röstitaler

\*

Panna Cotta mit Karamellsauce

34,90 € pro Person

## Menü 7

Blattsalate an Sherrydressing  
mit Speckwürfel und Croutons

\*

Tomatenessenz mit Steinpilzravioli

\*

Seeteufelmedaillons am Rosmarinspieß  
mit Safransauce  
und Wildreistimbale

\*

Rindersteaks an Portweinsauce  
mit Gemüsebouquet und Herzoginkartoffeln

\*

Mangosorbet mit Champagner  
auf einem Fruchtspiegel  
mit Pistazienkernen

48,90 € pro Person

## **Menübausteine für Ihre eigene Zusammenstellung**

### **Suppen**

Büsumer Hummerkrabbensuppe  
mit Dillsahne  
4,90 € pro Person

Französische Zwiebelsuppe  
mit Käsecrouton  
4,00 € pro Person

Helgoländer Tomatensuppe  
mit Markklößchen und Schnittlauchsahne  
4,00 € pro Person

Gurkencremesuppe  
mit Lachsstreifen  
4,00 € pro Person

Zuchinicremesuppe  
mit Kräutersahnehaube  
4,00 € pro Person

Hamburger Kartoffelcremesuppe  
mit Shrimps  
4,50 € pro Person



## **Menübausteine für Ihre eigene Zusammenstellung**

### **Hauptgerichte**

Spanferkelbraten mit Altbiersauce  
dazu Sauerkraut und Schwenkkartoffeln  
12,90 €

Zanderfilet mit Rieslingsauce  
dazu Wildreis und Jeveralat  
15,90 €

Lachsfilet mit Kräuter – Weißweinsauce  
dazu Dillkartoffeln und Jeveralat  
14,90 €

Grünkohl „durcheinander“  
mit Kartoffeln, Kassler und Mettwurst  
10,90 €

Hähnchengeschnetzeltes mit Zwiebeln, Champignons, Schinken  
in Estragonrahmsauce  
dazu Röstitaler  
13,90 €

Landhaus Schweinemedallions mit Waldpilzrahmsauce  
dazu Kroketten  
14,90 €

Rinderroulade mit Bratensauce  
dazu Schwenkkartoffeln  
12,90 €

Gulasch  
mit Butternudeln  
12,90 €

Chili con Carne  
8,90 €

### **Beilagen**

Diverse Gemüse pro Portion 2,50 € / Diverse Kartoffelbeilage 2,50 €  
Folienkartoffel 3,- €

## **Menübausteine für Ihre eigene Zusammenstellung**

### **Desserts**

Mousse au chocolate

Bayrische Creme

Westfälische Creme

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Obst

Herrencreme mit Rum

Mascarponecreme mit Amaretto

Frischer Obstsalat

je 4,- €

Hausgemachte Tiramisu

4,50 €

Vanilleeis mit heißen Hirschen oder Himbeeren und Sahne

5,50 €

**Falls Sie bei dieser Auswahl nicht fündig wurden  
oder noch nicht sicher sind was Sie gerne möchten  
dann sprechen Sie uns über Ihre Vorstellungen an.  
Wir werden uns bemühen Ihre Wünsche zu erfüllen.**

**Karsten Laux**