



# Menüs



1

Parmaschinken an Honigmelone

Französische Zwiebelsuppe

Gebratene Poulardenbrust auf Basilikumsauce  
Feine Nudeln und Saisongemüse

Frischer Obstsalat  
mit Zitronensorbet

25,50 EUR pro Person

2

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch  
und Basilikum

Kresserahmsuppe

St. Petersfischfilet in Zitronen-Butter-Sauce  
Blattspinat und gemischter Reis

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis

26,00 EUR pro Person

3

Tomaten mit Mozzarella  
und Basilikum

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Schweinemedallions auf Pfefferrahmsauce  
Mandelbrokkoli und Krokette

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

26,50 EUR pro Person

4

Gebratene Hähnchenbruststreifen  
an Blattsalaten

Tomatencremesuppe  
mit Sahnehäubchen

Schweinefilet mit Leberpastete gefüllt  
auf Champignonrahmsauce  
Gratiniertes Blumenkohl und Mini Röstli

Crème Karamell  
an Früchten der Saison

27,50 EUR pro Person

Menü 1 / 2 / 3 / 4

5

Rehpastete  
an Apfel-Sellerie-Salat  
und Cumberlandsauce

Brokkolicremesuppe  
mit gerösteten Mandeln

Perlhuhnbrust auf Paprikarahm  
Zuckerschoten und bunte Spaghettini

Variation von  
hausgemachtem Parfait

29,00 EUR pro Person

6

Rahmsüppchen  
von zweierlei Paprika

Bonbon vom Lachs und Krabben  
in Tomaten-Buttersauce

Entenbrust auf Himbeersauce  
Zucchini und Mini Rösti

Mousse au Chocolat  
auf Fruchtspiegel

31,00 EUR pro Person

7

Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs  
und Frischkäse an Limonen-Creme fraîche

Tomatenconsommé  
mit Griessnocken

Kaninchenrücken mit Backpflaumen  
und Stockschwämmchen  
Gemüsekügelchen und Schupfnudeln

Brandteigschwäne mit Cointreau-Creme gefüllt  
auf zweierlei Schokoladensauce

33,50 EUR pro Person

8

Räucherforelle und Gemüsestreifen  
in Rieslinggelee

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Portwein und Käsestange

Lammrücken in Kräuterkruste  
auf Rosmarinjus  
Ratatouille und Kartoffelgratin

Passionsfrucht-Nougat-Mousse  
an weißem Kaffee-Eis

35,00 EUR pro Person

9

Salatbouquet mit gebratener  
Wachtel und Entenleber

Klare Fischsuppe  
mit Safran

Rinderfilet mit Waldpilzen  
in Strudelteig  
gratinierter Brokkoli und Maisgriessnocken

Dessert variation „Holiday Inn“

37,50 EUR pro Person

10

Gänseleberterrinen  
auf Sauternesgelee  
und Zwiebelkompott

Hummercremesuppe

Kalbsrücken in Morchelrahm  
Tourniertes Gemüse im Fenchelkorb  
Kronprinzessinkartoffeln

Frische Erdbeeren und Mascarponecreme  
in Blätterteig

39,00 EUR pro Person