



AUF DEM LANDE

Frühling

Vorspeisen

Salat von gegrilltem Spargel mit Räucherlachs auf Balsamico-Rotelinsensalat
und Passionsfrucht-Vinaigrette
„Vitello Tonnato“ Kalbsfleisch mit Thunfischcreme; Kapern und Zitrone
Italienischer Landschinken mit Cantaloupe-Melone
Chorizo Salat mit Bulgur, geschmorter Paprika, Knoblauch und Petersilie
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, Schalotten und Rucola-Pesto
Ofengeschmortes Gemüse-Antipasti mit Thymian Öl und Pinienkernen
Gebackene Crostini mit Tomate und Ofenzwiebel
Brot und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Dip

Hauptspeisen

Gebratene Dorade auf Ratatouille-Gemüse
und gebackenen Drillingen mit Salsa Verde

Gebratener Kalbsrücken mit Butter-Kartoffeln
mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise

Gefüllte Fagottini mit leichter Käsesauce,
getrockneter Tomate und Basilikum

Süßes und Herzhaftes

Rhabarber Crumble mit Vanillesauce
Weiße Schokoladenmousse mit Beerengrütze
Zitronen-Topfencreme
Tiramisu mit Espresso und marinierten Erdbeeren
Marinierter Früchtesalat

Preis pro Person € 71,00

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!



AUF DEM LANDE

Sommer

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Kapern
Flusskrebs Salat
Gebeizter Zitronen-Lachs mit Crème fraîche und Wildkräutern
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poulardenbrust, Croûtons und Pinienkernen
Italienische Antipasti
Bunter Tomatensalat mit Büffelmozzarella, rote Zwiebeln und Rucola-Pesto
Neuendeicher Kartoffelsalat mit Pesto, Zitrone und Petersilie
Landschinken und Melonenschiffchen
Focaccia und Chiabatta mit Salzbutter und Dip

Hauptspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Holsteiner Rumpsteak im Ganzen gebraten mit Rotweinsauce,
Speckbohnen und Rosmarin-Kartoffeln ODER Kartoffelgratin

Vegetarisch

Blumenkohl-Curry mit Shiitake Pilzen, Kokos, Ingwer,
Chili und Blüten-Agavenreis

Süßes

Tiramisu mit Amarettini-Knusper
Kokos Panna Cotta mit Mangosauce
Mascarponecreme mit frischem Melonensalat und Granatapfel
Waldbeeren Grütze mit Vanillesauce
Crème Brûlée

Preis pro Person € 74,50

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

Herbst

Vorspeisen

Salat vom Hokkaido-Kürbis mit Eismeershrimps und Vanille
Gratinierter Ziegenkäse mit Rosmarin und Portwein-Kirschen
Feldsalat mit Walnussdressing, eingelegter Bete und Croutons
Geräucherte Gänsebrust mit Honigschmand und Wildkräutern
Kleine Kalbsfrikadellen mit Senfschmand
Räucherfische mit Dill und Meerrettich Dip
Auswahl von Gewürzbrötchen und Nussbrot mit
Salzbutter und Apfel-Griebenschmalz

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Ostseelachs
mit Dijon-Senfsauce und Blattspinat

Holsteiner Ochsenrücken im Ganzen gebraten
mit Rotweinschalotten, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin

Brust und Keule von der Bauernente mit Bratenjus
Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödeln

Süßes & Herzhaftes

Altländer Apfelstrudel vom Blech
Dunkle Schokoladenmousse mit Gewürzorange
Neuendeicher Beerengrütze mit Vanillesauce
Vanille Crème brûlée mit Beerenfrüchten
Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Preis pro Person € 72,50

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

Winter

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe verfeinert mit aromatischem Öl
und knusprigen Kürbiskernen
Kürbis-Eismeergarnelen-Salat - Fruchtig, frisch und winterlich leicht
Feldsalat mit gebratener Geflügelleber dazu Balsamico-Honig-Dressing
Rote Bete & Ziegenkäse mit Orangenfilets und winterlichen Nüssen
Linsensalat mit geräucherter Entenbrust-
Fein abgeschmeckt und herzhaft aromatisch
Brotauswahl mit Butter, Schmalz und Paprika-Aioli

Hauptspeisen

Grünkohlklassiker mit Kohlwurst, Kassler und karamellisierte Schweinebacke
Knusprige Ente - Perfekt gegart und saftig
Apfelrotkohl- Aromatisch geschmort nach Hausrezept
Hausgemachte Klöße
Zartes Hirschgulasch mit feinem Wildaroma- Perfekt für kalte Tage
Spätzle
Gebratener Zander mit cremiger Senfsauce

Süßes

Lebkuchenmousse Luftig, weich und voller Weihnachtsduft
Warmer Apfelcrumble mit Zimt und knackigen Streuseln
Glühweincreme- Winterlich aromatisch und samtig
Frische Waffeln mit Rotweinkirschen
Birnen-Walnusskrapfen Krapfen

Preis pro Person € 76,00

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

Vom Grill

Vorspeisen

Pikanter Nudelsalat mit Sesamgemüse und Minze
Ofengeschmorte Antipasti mit Rosmarinöl
Bauernsalat mit Fetakäse, Oliven und eingelegten Zwiebeln
Zitronen-Champignonsalat mit roten Zwiebeln, Schluppen und Thymian
Spanischer Kartoffelsalat mit Knoblauch, Petersilie, Zitrone und Chorizo
Caesars Salat mit Parmesan-Dressing, Poularde, Kirschtomaten,
Croûtons und Pinienkernen
Heimische Brot- und Brötchenauswahl mit Salzbutter und Dips

Vom Grill

Rumpsteak mit Kräuterbutter
Kotelette vom Duroc Schwein
Lachsfilet mit Thymian-Senf-Marinade
Gebratene Riesengarnelen mit Tomaten und Kräutern, Aioli

Beilagen / Vegetarisch

Grillkäse „Halloumi“ mit Tomaten-Kräuter-Salsa
Frisches Grillgemüse, Grüne Bohnen mit Speck
Rosmarinkartoffeln und Kräuterquark

Süßes

New York Cheesecake mit Erdbeeren
Blaubeercreme mit Mandel Crumble
Vanillecreme mit marinierten Sommerbeeren
Exotischer Obstsalat
Tiramisu mit Amarettini-Knusper

Preis pro Person € 72,50

- (Entweder aus der Küche, oder mit Livegrillen dann 750 € extra für Leihgeräte)

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

Vegetarisch

Vorspeisen

Marinierte Steinchampignons mit Rucola-Frischkäsecreme
Orientalischer Quinoa Linsensalat mit Tomaten, Paprika, Rosinen und Mandeln
Gartentomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto
Couscous Salat mit Auberginen Croutons, roter Linsensauce und Minze
Gebackener wilder Brokkoli mit Misobutter und Parmesan
Green Veggi Samosas mit Zitronengras Chili Dip
Ofengeschmorte Gemüse Antipasti Auswahl mit Thymian Öl
Norddeutsche Brot Auswahl mit Tomatencreme und Salzbuter

Hauptspeisen

Gefüllte Rote Bete Gnocchi mit Birne, Walnuss und Friesisch Blue
Spinat Ravioli mit geschmolzenen Kirschtomaten und Pinienkern Crunch
Pikantes Gemüse Curry mit Kichererbse, Koriander und Duftreis

Süßes und Herzhaftes

Grießflammerie mit Beerengrütze
Dunkle Schokoladenmousse mit Vanilleschaum
Mascarpone Creme mit Zitrone und Amarettini-Knusper
Französischer Brie mit Trauben und rotem Zwiebel Chutney
Baguette und Salzbuter

€ 64,00 pro Person

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!

Vegan

Vorspeisen

Geröstete Zucchini mit Hummus und Granatapfel
Pastinake und Karotte mit Sesam- Limetten-Bulgur und Erdnuss-Kokos Dip
Tomaten Carpaccio mit roten Zwiebeln, Thymian und Auberginen Croutons
Thai Veggi Sticks mit Zitronengras Chili Dip
Ofengeschmorte Gemüse-Antipasti Auswahl
Norddeutsche vegane Brotauswahl mit Gremolata und Champignon-Creme

Hauptspeisen

Blumenkohl Wings mit BBQ Sauce
und gebackener Mandelkartoffel

Beluga Linsen Bolognese mit Pistazien Penne

Erdnusscurry mit Duftreis
Mango Chutney und Wasabi Crunch

Süßes

Mini Muffins mit Schokolade und Blaubeere
Neuendeicher Beerengrütze mit veganer Sahne
Kokos-Panna-Cotta mit Ananas
Ofenfrischer Bratapfel mit Mandelmilch Sauce

€ 64,00 pro Person

-
- Bitte haben Sie Verständnis, dass einige Komponenten ausschließlich saisonal verfügbar sind!
 - Änderungen der Speisenfolge führen ggf. zu Preisanpassungen.
 - Bei Speisenunverträglichkeiten oder speziellen Ernährungsweisen geben Sie uns bitte vorab Bescheid!