



Vorschläge für Ihre Menüauswahl

~~~~~  
**FRÜHLING** (Mitte März bis Mitte Juni)  
~~~~~

VORSPEISEN

Salate

Wildkräutersalat

Croûtons / Kirschtomaten / Balsamicodressing

Salat von grünem Spargel

Frühlingsmöhren / Kresse / Vinaigrette

Junge Pflücksalate

Radieschen / Gurke / Feta / Rote-Zwiebel-Vinaigrette

Suppen

Wildkräutersuppe

Spargelcremesuppe

wahlweise mit Bärlauchpesto oder Lachstatar

Erbsensuppe von jungen Erbsen

Minze

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Thymianjus / fluffige Polenta / grüner Spargel / Möhrenstifte

Geschmorte Rinderbäckchen

Portweinsauce / Möhren / Kohlrabi / Zuckerschoten / Kartoffelgratin

Schweinelenochen am Stück gebraten

Bärlauchsauce / Kohlrabi / Frühlingszwiebeln / Risolée-Kartoffeln

Kräuterhähnchen

Marinade von Petersilie, Kerbel, Estragon und Fenchelsaat

Tagliatelle / Frühlingsmöhren

Fisch

Seelachs mit einer Senfsauce

Petersilienkartoffeln / junger Spinat

Fjordlachs vom Grill

Zitronen-Butter-Sauce / Erbsen-Risotto / frische Minze

Vegetarisch / Vegan



Buddha Bowl

Frühlingsmöhren / Avocado / Gurken / Radieschen / Mairübchen
Sesam / Cashewnüsse / Couscous



Tagliatelle mit Frühlingsgemüse

Safran-Kerbel-Sauce



Erbsen-Risotto

frische Minze / Möhren / Mairübchen / Parmesan

Saisonal

Portion frischer Münsterländer Stangenspargel (500 g brutto)

Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter / neue Kartoffeln

wahlweise mit

Tranche vom schottischen Fjordlachs

oder

Wiener Schnitzel vom Kalb

oder

rohem westfälischen Knochenschinken und gekochtem Rosmarinschinken

DESSERT

Crème brûlée

Erdbeersorbet

Münsterländer Herrencreme

Rum / Schokostückchen / Eierlikörsahne



Panna Cotta

gedünsteter Rhabarber / Ahornsirup

frische Erdbeeren

Vanilleeis



~~~~~  
**S O M M E R** (Mitte Juni bis Mitte September)  
~~~~~

VORSPEISEN

Salate

Medi-Teller (auf Tellern pro Person angerichtet – alternativ auf Platten auf dem Tisch serviert)
Zucchini / Aubergine / Paprika / Tomate-Mozzarella / Vitello Tonnato

Honigmelone mit Parmaschinken
Salatbouquet / Balsamicodressing

Bunte Blattsalate
Croûtons / Tomaten / Radieschen / Gurke / geröstete Cashewkerne / Kräuterdressing
wahlweise mit Garnelen

Caesar-Salad
Romana-Herzen / Croûtons / Parmesan

Suppen

Zucchini-Curry-Suppe

Französische Tomatensuppe
Wurzelgemüse / Liebstöckel

Kohlrabi-Suppe orientalisch
Kartoffeln / Ingwer / Kurkuma

Pfifferlingrahmsuppe (ab Mitte Juli)

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen
Portweinsauce / Möhrengemüse / Spitzkohl / Kartoffelgratin (alternativ Polenta)

Kräuterhähnchen
Tagliatelle / Ratatouillegemüse

Rehkeule
Johannisbeersauce / Brokkoli / Schupfnudeln

Schweinefilet mit gebratenen Pfifferlingen (ab Mitte Juli)
Kartoffel-Sellerie-Püree / Möhrengemüse


Spanischer Schweinebraten
Bratensauce / Spitzkohlgemüse / Risolée-Kartoffeln

Fisch


Lachsfilet gebraten
auf Blattspinat / Zitronen-Thymian-Sauce / Risolée-Kartoffeln

Dorade in Chraimeh-Sauce
Ratatouille / Kräutercouscous

Vegetarisch / Vegan

 **Buddha Bowl**
Frühlingsmöhren / Avocado / Radieschen / Zucchini
Sesam / Cashewnüsse / Couscous

 **Pfifferlingsrisotto**
Möhrengemüse / Parmesan

 **Raviolacci**
gefüllt mit Ricotta und Spinat
gewürfelte und geröstete Auberginen / Tomatensauce

DESSERT

Crème brûlée
Zitronensorbet / frische Erdbeeren

 **Panna Cotta**
Honig- und Wassermelone / Ahornsirup / frische Minze

Tiramisu



~~~~~  
**HERBST** (Mitte September bis Mitte November)  
~~~~~

VORSPEISEN

Salate

Herbstliche Blattsalate

Radicchio / Chicorée / Kräuterdressing / Kürbisspalten

Rote Bete-Carpaccio

Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Olivenöl

Endiviensalat

Apfelstifte / Croûtons / Kartoffeldressing

Feldsalat

Birne / Trauben / Rote Zwiebeln / Nüsse / Essig-Öl

Suppen

Pfifferling- oder Waldpilzsuppe

Kürbis-Ingwer-Suppe

Lauchcremesuppe

Sellerie-Apfel-Suppe

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen

Portweinsauce / grüne Bohnen / Kartoffelgratin

Hirschgulasch

Preiselbeerapfel / Rosenkohl / Schupfnudeln

Entenkeule

Orangensauce / Wirsinggemüse / Kartoffelstampf

Schweinefilet

Pfeffersauce / Wirsinggemüse / frittierte Kartoffelbällchen

Fisch

Zanderfilet gebraten

Estragonsauce / karamellisierter Rotkohl / Kartoffel-Sellerie-Stampf

Kabeljau

Senfsauce / Petersilienkartoffeln / Wirsinggemüse

Vegetarisch / Vegan



Buddha Bowl

Edamame / Spitzkohl / Rote Bete / Pilze / Cashewnüsse / Couscous / Erdnussauce



Waldpilzrisotto

Hokkaido-Kürbis / Kürbiskerne / Parmesan



Tagliatelle mit Spitzkohl

Möhren / Pastinaken / frischer Thymian / veganer Rahmsauce

DESSERT

Crème brûlée

Cassissorbet

Mousse au chocolat

Quitten- oder Birnenkompott / karamellierte Nüsse



Ingwer-Panna Cotta

Dattelsirup / frische Feigen



W I N T E R (von Mitte November bis Ende Februar)

VORSPEISEN

Salate

Feldsalat

*Kartoffeldressing / Apfelstifte / gebratene Selleriewürfel
wahlweise mit Entenbrust / Cranberries*

Winterliche Blattsalate

Croûtons / geröstete Nussmischung / karamellisierte Maronen

Wintersalat

*Chicorée / Radicchio / Feldsalat
Orangen / Datteln*

Rote Bete-Carpaccio

Ziegenkäse / geröstete Walnüsse / Birne

Suppen

Steckrübencremesuppe

Kürbiskernöl

Pastinakensuppe

Maronensuppe

HAUPTGERICHTE

Fleisch

Geschmorte Rinderbäckchen

Portweinsauce / Möhren / Pastinake / Rosenkohl / Kartoffelgratin

Gänsekeule

Rotkohl / Klöße / Bratapfel

Hirschgulasch

Wirsing / Spätzle / Preiselbeerbirne

Wildschweinbraten

Wacholdersauce / Rosenkohl / Kartoffel-Sellerie-Stampf

Fisch

Kabeljau auf Senfsauce

Wirsing / Petersilienkartoffeln

Zander auf Rahmkraut

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Vegetarisch / Vegan



Curry-Linsen-Bowl

Reis / geröstete Möhren / Pastinake / Rote Bete / Petersiliendip



Safranrisotto

Pastinaken / Maronen / Parmesan



Raviolacci

Gorgonzolasauce / Wirsing / Möhren

DESSERT

Crème brûlée

frische Feigen

Bratapfel mit Vanilleeis

Lebkuchenmousse

Quittenkompott

PREISE

Da die Lieferantenpreise tagesaktuell und saisonal stark variieren, können wir an dieser Stelle noch keine langfristig geltenden Preise für die Menükomponenten angeben.

Sobald Sie uns Ihre Auswahl mitteilen, kalkulieren wir gerne ein aktuelles Angebot für Sie.

Anstelle einer Raummiete legen wir bei Gesellschaften ab 16 Personen ein Menü mit mindestens 3 Gängen als Mindestverzehr zugrunde.