



## ***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**



### ***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 (90 gr.)***

*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 orientalisches**  
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



**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***

*Radichio / 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*

### **Skrei Winterkabeljau**

*Senfsauce / Petersilienkartoffeln / Wirsinggemüse*

## **Vegetarisch** / **Vegan**



### **Waldpilzrisotto**

*Hokkaido-Kürbis / Kürbiskerne / Parmesan*



### **Tagliatelle mit Spitzkohl**

*Möhren / Pastinaken / frischer Thymian / veganer Rahmsauce*

## **DESSERT**

### **Crème brûlée**

*Cassissorbet*

### **Mousse au chocolat**

*Quitten- oder Birnenkompott / karamellisierte 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**

**Skrei Winterkabeljau 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.