
Menü 1: „Grünkohlzeit“ (ab Januar 27)

Bunter Salat mit Joghurtdressing

**

Hausgemachter gepökelter Schweinenackenbraten

Spare Ribs

Frische grobe Bratwurst

Grünkohl

Bratkartoffeln

Kroketten

**

Bayerische Creme mit Waldfruchtsauce

28,50 €/ Person

Menü 2 „Marketenderinnen-Mahl“

Kürbissuppe

mit Kürbisöl und gerösteten Kürbiskernen

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Auswahl gedünsteter Gemüsesorten mit Hollandaise

Salzkartoffeln

Kroketten

Zitronenjoghurtcreme

36,50 €/ Person

Menü 3 „emsländisches Hochzeitessen“

Rindfleischsuppe

(Eierstich, Markklöße, Blumenkohl, Rindfleisch, Porree)

**

Rinderrouladen

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Auswahl gedünsteter Gemüsesorten mit Hollandaise

Bunter Salat mit Dressing

Salzkartoffeln

Kroketten

**

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

43,90 €/ Person

Menü 4 „Kivelings-Gelage“

Steinofenbaguette mit Kräuterbutter

Pflücksalat mit Joghurtdressing

**

Hausgemachter gepökelter Schweinenackenbraten

Rinderschmorbraten mit Zwiebelsahnesauce

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Rahmsauerkraut

Hausgemachte Kartoffelknödel

Kroketten

**

Bayrische Creme mit Waldfruchtsauce

38,50 €/ Person

Menü 5 „Bürgerschützen-Festmahl“

Rindfleischsuppe

(Eierstich, Markklöße, Blumenkohl, Rindfleisch, Porree)

**

Sauerbraten „rheinischer Art“

Hähnchenbrustfilet

Schweinebäckchen

Bohnen im Speckmantel

Blumenkohl mit Hollandaise

Rahmsauerkraut

Bratkartoffeln

Kroketten

**

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

46, 90 €/ Person

Menü 6 „Einfach lecker“

Steinofenbaguette mit Kräuterbutter

Pflücksalat mit Joghurtdressing

**

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

Kaisergemüse mit Hollandaise

Bratkartoffeln

Pommes

**

Zitronenjoghurtcreme

31,50 €/Person

Menü 7 „Wild auf Wild“

Waldpilzsuppe

**

Rehbraten

Gebratene Wildschweinrückenmignons

Wildragout

(mit Kürbis, Früchten, Sellerie, Möhren)

Blumenkohl mit Hollandaise

Bohnen im Speckmantel

Glasierter Fingermöhren

Hausgemachte Kartoffelknödel

Kroketten

**

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

49,90 €/ Person

Bitte beachten Sie...

... dass wir für Vegetarier und Veganer immer eine Auswahl fleischloser Köstlichkeiten zusammenstellen

... dass wir gerne Änderungen an den angebotenen Menüs (mit entsprechender Preisanpassung) entgegennehmen

... dass wir Nachservice von Fleischplatten mit 12,00 €/ Fleischplatte berechnen. Für Beilagen-Nachservice berechnen wir nichts.

... dass Sie die Reste des Menüs nicht mit nach Hause nehmen können

... dass Sie bis 24 Stunden vor dem Tag der Reservierung die Gästeanzahl anpassen können.

... dass Sie die angegebene Gästeanzahl am Tag der Reservierung voll bezahlen, auch wenn Gäste fehlen. Gerne dürfen Sie diese Portionen mit nach Hause nehmen.

... dass wir für Kinder folgende Preisstaffelung haben:

- Kinder bis 4 Jahre zahlen 5,00 Euro
- Kinder von 5- 8 Jahren zahlen 12,00 Euro
- Kinder von 9-13 Jahren zahlen 15,00 Euro