

# Herzlich Willkommen im Gasthaus Beinker



## Öffnungszeiten im Restaurant:

Montag & Dienstag geschlossen  
Mittwoch und Donnerstag ab 17:30 Uhr  
Freitag – Sonntag 11:30 Uhr

Küche bis 21:00 Uhr

Telefonnummer: 05476 919390

Fax: 05476 9193960

E-Mail: [hotel@beinker.de](mailto:hotel@beinker.de)

[www.beinker.de](http://www.beinker.de)

**Auf folgenden Seiten bieten wir Ihnen unsere Menüvorschläge an,  
gerne aber auch zum selber zusammenstellen (weiter unten).**

**Unsere Menüs können Sie am Tisch serviert (bis 100P.),  
oder (ab 100P.) als Büfett bestellen.**

**MENÜ 1**

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Rinderrouladen

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons

Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schokoladenpudding

**MENÜ 2**

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Rinderrouladen

Schweinenacknbraten mit geschmorten Zwiebeln

Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce

Zungenragout in Madeirasauce

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Kopfsalat in Zitronensahne

Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Schokoladenpudding & Herrencreme

### MENÜ 3

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Rheinischer Sauerbraten  
Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons  
Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Möhren und Zucchini

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte  
Rotkohl

Salzkartoffeln, Röstinchen und Kartoffelklöße

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Welfenspeise & Quark-Blaubeermousse

### MENÜ 4

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Ochsenbrust mit Meerrettichsoße  
Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce  
Schweinefilet im Speckmantel auf Möhren-Lauchgemüse

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Butterreis

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Herrencreme & Quarkmousse mit Blaubeeren

## MENÜ 5

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Backschinken mit kräftiger Sauce

Geschmorte Rinderroulade

Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Butterreis

x      x      x

Vanilleeis mit Schokosauce

Cappuccino Creme & Pfirsich-Joghurtcreme

## MENÜ 6

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Rinderschmorbraten mit gebratenen Zwiebeln

Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Butterreis

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Welfenspeise & Schokoladenpudding

# Die Winter Menüs

## WINTER-MENÜ 1

Kürbiscremesuppe/ Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Birne  
Geschmorte Entenbrust mit Bratapfel  
Schweinefilet im Speckmantel mit frischen  
Champignons

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Kartoffelkroketten

Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte und Rotkohl

x      x      x

Vanilleeis mit warmen Beerenfrüchten  
Schokoladenpudding & Orangencreme

## WINTER-MENÜ 3

Wildrahmsuppe / Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Wildgulasch mit Preiselbeeren  
Geschmorte Entenbrust mit Bratapfel  
Kasseler im Blätterteig

Salzkartoffeln, Butterspätzle, Kartoffelkroketten

Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte und Rotkohl

x      x      x

Walnusseis mit warmen Zimtpflaumen  
Karamellcreme & Vanille-Rum-Rosine

## WINTER MENÜ 2

Pilzrahmsuppe / Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Hirschkalbsbraten mit Preiselbeer-Birne  
Geschmorte Entenbrust mit Bratapfel  
Buckschinken mit Schwarte und Rotweinsauce

Salzkartoffeln, Kartoffelklöße, Kartoffelkroketten

Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte und Rotkohl

x      x      x

Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen  
Schokoladenpudding & Welfenspeise

## 4-Gänge Menüs

### 4 GANG MENÜ Nr.1

Räucherfischsteller mit Baguette und Butter

x      x      x

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Rinderfilet im Speckmantel mit gebratenen Pfifferlingen und Sauce Bernaise

Gebratene Hähnchenbrustfilets  
in Wein und Kräutern gegart auf Tomaten-Lauchgemüse

Kasseler im Blätterteig

Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransauce

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Bunte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelröstinchen

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Limetten-Tequila-Creme & Welfencreme

## 4 GANG MENÜ Nr.2 (Spargelsaison)

Spargelcocktail mit Schinkenstreifen (Saison)  
dazu Baguette und Butter

x      x      x

Kraftbrühe mit Einlage

x      x      x

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons

Geschmorte Rinderrouladen

Gemischte Fischplatte mit Dillsauce

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing  
Bunte Gemüseplatte mit Spargel

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

x      x      x

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saison)  
Limetten-Tequila-Creme & Schokoladenpudding

# Büfettvariationen mit Suppe am Tisch serviert

## Büfett Nr.1

Kraftbrühe mit Einlage am Tisch serviert

x      x      x

Baguette mit Butter & Kräuterbutter

Verschiedene Anti Pasti und Honigmelone mit Parmaschinken

Gemischte Räucherfischplatten mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill Soße

x      x      x

Gemischte marinierte und frische Salate mit Joghurt, Cocktail- und Essig-Öldressing

x      x      x

Geschmorte Rinderrouladen

Schweinefilet im Speckmantel mit gebratenen Champignons

Hähnchenbrustfilets „paniert“ mit Currysauce

Gemischte Fischplatte mit Zander, Rotbarsch, Lachs, Riesengarnelen & Muscheln  
Dazu Riesling Soße

Gemischte Gemüseplatte

Salzkartoffeln, Kroketten, Reis

x      x      x

Vanilleeis mit heißen Kirschen  
Schokoladenpudding & Herrencreme

## Bayrisches Büfett

September bis Oktober

### *Am Tisch serviert:*

Kraftbrühe mit Einlage

*oder*

Tafelspitzsuppe mit Gemüsestreifen und Nudeln

### *Am Buffett:*

Radieserl und Radi

Gemischtestes Brot, Bretzel-Konfekt und Bretzel

Obazda, Frischkäsedip, Griebenschmalz und Butter

Süßer und scharfer Senf

x      x      x

Nürnberger Bratwürstel

Weißwurst

Leberkäse mit Spiegelei

Haxenfleisch

Bratensauce

Sauerkraut & Rotkohl

Kartoffel- oder Semmelknödel

Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln

x      x      x

Bayrische Creme mit Fruchtpüree

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis

## ...für die kalte Jahreszeit...

### Grünkohl „satt“

Grünkohl  
Salz und Bratkartoffeln  
Kasseler  
frische und geräucherte Mettwurst  
Senf

### Auf Wunsch auch gerne mit:

geschmorte Rippchen  
Bratensauce

### Pickert „satt“

Pickert  
Preiselbeeren & Apfelmus  
Rübensirup  
Butter

### Eintopf „satt“

Linseneintopf  
Erbseneintopf  
Steckrübeneintopf  
Gemüseintopf  
Wirsingintopf  
Alle Eintöpfe werden mit Fleischeinlage und Baguette serviert.

### Schnitzel-Essen

Schnitzel  
Jäger und Zigeunersauce  
Kroketten oder Pommes  
Bratkartoffeln

### Auf Wunsch auch gerne mit:

Gemüse mit Sauce Hollandaise oder gemischtem Salatteller mit Cocktail

## ...in der Saison...

## **Spargel „satt“**

Frischer Bio-Stangenspargel vom Spargelhof Dreyer in Damme  
Sauce Hollandaise und Butter  
Salzkartoffeln  
Roher und gekochter Schinken  
Rührei  
Kleine Schnitzel

### **Auf Wunsch auch gerne mit:**

Gebratenem Lachsfilet oder Schweinefiletmedaillons

### **...mit Suppe vorweg...**

wahlweise mit:

Doppelter Kraftbrühe mit Einlage

*Oder*

Spargelsuppe  
mit gekochten Schinkenstreifen und oder Räucherlachsstreifen

## Kuchenbüfett

Unser Kuchenbüfett beinhaltet:

- + hausgemachte Kuchen/Torten nach Ihrer Wahl aus der beigefügten Liste (Personenzahl entsprechend)
- + gemischte Schnittchen
- + Kaffee am Büfett oder am Tisch serviert

## Kuchenliste

### ...Klassiker...

Frankfurter Kranz mit Buttercreme (1;a1;g;c)  
Donauwelle (Buttercreme, Sauerkirschen und Schokolade) (1;a1;c;g;f)  
Schwarzwälder- Kirschtorte (1;a1;c;g;f)L  
Gebackener Käsekuchen (1;a1;c;g)  
Birnentorte mit Eierlikör (1;3;a1;c;g) L  
Cappuccino-Kuppeltorte mit Nussboden (1;11;1a;c;g;f;h1;h2)  
Schokokuppeltorte mit Birne (1;3;a1;c;g;f)L  
Tränchen-Torte mit Quark, Mandarinen und Baiser (1;a1;c;g)  
Blaubeertorte mit Eierlikör (1;3;a1;c;g;)L  
Nusstorte mit Ananas oder Preiselbeeren (1;3;a1;c;g;h3;f)  
Preiselbeer-Baiser Torte (1;3;a1;c;g)  
Mohn-Heidelbeer Torte (1;a1;c;g)  
Buchweizentorte mit Preiselbeer Sahne (1;3;a1;c;g)  
Diplomatentorte mit Nussboden(1;3;a1;c;g;f)  
Schoko – Mascarpone – Torte (1;a1;c;g;f)  
Mohntorte mit Aprikosen und Marzipan (1;3;a1;g;)  
Stachelbeer-Torte Marzipan oder Baiser (1;a1;g)  
Zitronen-Baiser-Torte (1;3;a1;g)  
Apfel-Wein-Torte (1;a1;g)L

### ...vom Blech...

Quark-Krümelkuchen vom Blech mit Aprikosen (1;a1;c;g)  
Obstboden (3;1;a1;g)  
Apfelkuchen mit Streusel (1;a1;g)

### ...fruchtig-frisch...

Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen oder Himbeeren (3;a1;c;g )  
Joghurttorte mit Waldbeeren oder Himbeeren (1;3;a1;c;g)  
Orangen-Schmand-Torte (a1;c;g)

### ...Saisonal..

Erdbeerboden (1;a1;g)  
Pflaumenkuchen (a1;g)  
Rhabarberkuchen (1;a1;g)  
Erdbeer -Frischkäse- Torte (1;a1;g)  
Erdbeer – Tiramisu – Torte (1;a1;g;f)

# Mitternachtsbüfett

## Schnittchen-Büfett

Kaffeestation am Büfett

Gemischte Schnittchen mit verschieden Sorten Belegt  
(verschiedene Sorten Käse, Aufschnitt und Mett)

*Gegen Aufpreis auf Wunsch auch mit Räucherlachs und Forellenfilet.*

## Kleines Büfett

Kaffeestation am Büfett

gefüllte Eier mit Pumpernickel-Käse-Ecken

Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel

Gemischte Schnittchen mit verschieden Sorten Belegt  
(verschiedene Sorten Käse, Aufschnitt und Mett)

*Gegen Aufpreis auf Wunsch auch mit Räucherlachs und Forellenfilet.*



## Klein aber fein

Kaffeestation am Büfett

Partybrötchen & Baguette

Butter & Kräuterbutter

Gemischte Schnittchen mit verschieden Sorten Belegt  
(verschiedene Sorten Käse, Aufschnitt und Mett)

*Gegen Aufpreis auf Wunsch auch mit Räucherlachs und Forellenfilet.*

Räucherlachs mit Zwiebelringen, Senfdillsauce und Sahnemeerrettich

Gefüllte Eier

Aufgeschnittene Obstplatten

Warm:

Currywurst



## Rustikal



Kaffeestation am Büfett

verschiedene Brotsorten  
Butter / Kräuterbutter  
Gem. Schinkenplatte & gem. Käseplatte  
Mett und Eierschnitten

Warm:  
Spiegeleier / Rühreier  
kleine Frikadellen  
Currywurst

## Komplett

Kaffeestation am Büfett

### Fischplatten

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer Sahne und Sahnemeerrettich  
Räucherlachs mit Zwiebelringen, Senfdillsauce und Sahnemeerrettich  
Makrelenfilets (natur, Pusta oder Pfeffer)  
Krabbencocktail mit Ananas und Äpfeln

### Obst

Obstkorb  
Obstsalat mit Vanillesoße  
Aufgeschnittene Obstplatten von  
z. B. Ananas, Honigmelone, Galiamelone & Wassermelone

### Kalte Platten

verschiedene Brotsorten  
Partysonne, Partybrötchen, Baguette  
Butter / Kräuterbutter / Schmalz  
Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel  
Gefüllte Eier  
Schnittchen Platte  
Gemischte Schnittchen mit verschieden Sorten Belegt  
(verschiedene Sorten Käse, Aufschnitt und Mett)  
*Gegen Aufpreis auf Wunsch auch mit Räucherlachs und Forellenfilet.*  
Anti-Pasti  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Tomate Mozzarella

## Finger Food

### Unter anderem im Sortiment:

#### ...Auf kleiner Brotscheibe...

##### Fisch

Matjes-Lachstatar (*kleine Pumpernickel Scheibe mit feinem Matjes-Lachstatar*)

Lachsmousse mit Gurke

Forellen-Rote Beete-Mousse (*fein abgeschmeckt mit Meerrettich*)

##### Fleisch

Roastbeef Röllchen (*mit hausgemachter Remouladen Soße gefülltes Roastbeef Röllchen*)

Rehrücken mit Karamellisiertem Apfel und Preiselbeeren

Hühnchenbrust mit Ananas

Schweinefilet mit Rosmarin Möhrchen

Geräucherte Entenbrust und Orange

##### Vegetarisch

Gurkenröllchen mit Frischkäsecreme

Tomate-Mozzarella Kugel

Camembert mit Birne und Preiselbeeren



#### ...auf Porzellan...

Scampi im Kartoffelnest (*Garnele mit Kartoffelstroh und Knoblauchdip*)

Melone Parmaschinken (*feines Melonenkugelchen mit Parmaschinken*)

Vitello-Tonato vom Schwein (*feine Schweinerückenscheibe mit Thunfisch-Kapernsoße*)

Datteln oder Aprikosen im Speckmantel (*gebackene Frucht mit krossem Speckmantel*)...



Beispielfotos dienen nur zur Orientierung

## Canapés

*...sind unsere feiner belegten Schnittchen*

### Unter anderem im Sortiment:

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
geräuchertes Forellenfilet Preiselbeer-Sahnemeerrettich  
Roastbeef mit Remoulade  
Brie mit Preiselbeeren  
Hähnchenburst mit Orangenfilets



## Schnittchen

*... mit Fleisch und Käse belegte und garnierte Brotscheiben, gegen Aufpreis auf Wunsch auch mit Räucherlachs und Forellenfilet*

Schnittchen belegt mit:

- Roher und gekochter Schinken
- Putenbrust
- Dauerwurst
- Verschiedene Käsesorten

## ...zum Selber zusammenstellen...

### Vorspeise

*Die Vorspeise ist eine kleine Speise, die vor dem Hauptgericht verzehrt wird.*

*Sie soll den Appetit anregen und den größten Hunger dämpfen.*

*Man unterscheidet grob zwischen warmen und kalten Vorspeisen.*

*Im klassischen Menü kommt der erste Gang aus der kalten Küche, die warme Vorspeise stellt das Bindeglied zwischen Suppe und Fisch- bzw. Hauptgang.*

Blätterteigpastete

mit Hühner- oder Kalbsragout (3;4;12;a1;c;g)

Blattsalate mit Kräuterdressing dazu wahlweise

Streifen von der Hühner- oder Entenbrust

Würfel vom Lachsfilet (1;3;4;d)

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter (3;6;a1;d;g)L

Scheiben vom Räucherlachs mit Senfdillsauce

dazu Baguette und Butter

oder Kartoffelpuffer (3;a1;b;c;d;g;i;k)

Räucherfischteller mit Lachs, Forelle und Krabben

dazu Baguette und Butter (3;12;a1;b;d;g)

Krabbencocktail mit Baguette und Butter (3;4;12;a1;c;g)L

Roastbeef rosa gebraten mit hausgemachter Remouladensauce (3;4;12;c)

Auswahl von Antipasti und Parmaschinken, dazu Baguette und Butter (3;a1;d;g;i)

Duett von Tomate und Mozzarella an Balsamico Dressing und Pesto

mit Baguette und Butter (a1;g;h1) (V)

Garnelenspieß mit Knoblauchbutter an Salatgarnitur mit Baguette und Butter (a1;b;g)

Roe-Beete-Carpaccio mit Walnussdressing und Feldsalat (1;3;4;h4) (Veg.)

### In der Saison:

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Kräuterdressing (1;3;4;a1;g) (Veg.)

Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel gefüllt (1;3;a1;c;d;g)

Spargelcocktail (V) mit Streifen vom Kochschinken in Cocktaildressing (1;3;a1;c;g)L

Zu allen Saisonvorspeisen reichen wir Ihnen Baguette & Butter

V = vegetarisch Veg. =Vegan

## Suppe

*Suppe (vom mittelhochdeutschen: supfen = trinken) bezeichnet eine gewöhnlich warme, flüssige bis dünnbreiige Speise. Ferner werden der Suppe zusätzlichen Bestandteile als Einlage beigefügt. Es wird im Allgemeinen zwischen klaren und gebundenen Suppen unterschieden.*

Kraftbrühe mit Einlage  
(Eierstich, Blumenkohl, Fleischklösschen, Nudeln) (3;4;12;a1;c;g;i)

Hühnerbrühe (3;4;12;a1;c;g;i)  
mit Gemüwestreifen, Eierstich, Hühnerfleisch, Nudeln oder Reis

Französische Fischsuppe mit Safran (1;3;12;d;i)L

Ungarische Gulaschsuppe (1;4;12;a1;g,i)

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton (1;3;4;12;a1;g;i)L

Tomatensuppe (Veg.) mit Sahnehaube (1;4;12;g;i)

Tomaten-Orangensuppe (Veg.) mit Garnelenspieß (1;4;12;b;g;i)

Geflügelcremesuppe  
mit Spargelspitzen, Lauch- und Möhrenstreifen (3;4;12;a1;g;i)

Broccoli Suppe mit Mandelsahne (V) (3;4;12;a1;g;i)

Käsecremesuppe mit Hackfleisch und Lauchstreifen (1;3;4;12;a1;d;g;i)

Kartoffelsuppe (V)  
wahlweise mit Lauchstreifen, Krabben oder Mettwurstscheiben (3;4;12;a1;b;d;g;i)

Pfifferlingrahmsuppe (V)(3;4;12;a1;g;i)

Hummercreme mit Cognac und Shrimps (3;4;12;a1;b;d;i)

## In der Saison

Deftige Steckrübensuppe (V) mit geräucherten Entenbruststreifen (3;4;12;a1;g;i)

Wildrahmsuppe „Hubertus“ mit Steinpilzen (3;4;12;a1;g;i)

Spargelcremesuppe (V) mit Lachs- und Kochschinkenstreifen (3;4;12;a1;d;g;i)

## Kaltschalen

Sauerkirschkaltschale (4;a1;g) (Veg.)

Apfelkaltschale mit Rosinen und Grieß (4;a1;g) (Veg.)

V = vegetarisch Veg. =Vegan

## Salate & Gemüse

*Gemüsebeilagen dienen hauptsächlich der Aufwertung der Mahlzeit mit Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen.*

*Daneben wird zu einigen Gerichten auch Salat serviert.*

*Er wird vorwiegend aus rohem Salatgemüse hergestellt und wird fast immer kalt serviert.*

### **Bunte Salatplatte**

Gemischte marinierte und frische Salate der Saison mit Cocktail Dressing

Kopfsalat in Zitronen-Sahne-Dressing (4;g)

Cocktail Dressing (3;4;12;a1;c;g;i)

Essig-Öl (1;3;4)

Joghurt (4;g)

Balsamico Dressing (4;3)

### **Bunte Gemüseplatte**

mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren und Speckböhnchen (2;3;g;i)

*in der Saison mit frischem Stangenspargel*

Rotkohl und Rosenkohl servieren wir nach Absprache (3;4;12;g;i)

Blattspinat (3;12;g;i)

Rahmwirsing (3;12;g;i)

Provenzalisches Gemüse  
mit Paprika, Zucchini, Zwiebel und Oliven (3;6;12;g;i)

## Vegetarisch

Spinat-Feta-Quiche mit Kirschtomaten (1;12;a1;c;g;i)

mit Ratatouille gefüllte Zucchini auf Tomatensauce dazu Gnocchi (1;4;12;a1;c;g;i)

mit Gemüse und Reis gefüllte Paprika (12;g;i)

vegetarische Lasagne (1;4;12;g;i)

mildes Gemüsecurry mit Joghurt (12;g;i)

Semmelknödel auf Pfifferlingrahmsauce (Saison)

## Vegan

Vegane Kohlroulade mit Tomatensauce (3,4,12,f,i)  
Verschiedene Curry (Kürbis, Süßkartoffel, Tomate)  
Verschiedene Vegane Burger

## Sättigungsbeilagen

*Als Sättigungsbeilage werden kohlenhydratreiche Lebensmittel bezeichnet, die bei einer Mahlzeit vor allem Kalorien und Ballaststoffe liefern sollen und, wie der Name schon sagt, zur Sättigung beitragen.*

*Sie sind meist weniger oder mild gewürzt um den Charakter des Gerichtes nicht zu beeinflussen und werden in der Regel warm serviert.*

Butterreis (g)  
Bandnudeln (a1;c:g)  
Butterspätzle (a1;c:g)

Salzkartoffeln (a1;3)  
Rosmarinkartoffeln

Kartoffelklöße (c)  
Semmelknödel

Kartoffelgratin (1;3;12;g;i)  
Bratkartoffeln (1;d;g;i)

Kartoffelkroketten (c)  
Pommes frites  
Röstinchen  
Macaire Kartoffeln  
Herzoginkartoffeln (c)  
Twister Kartoffeln

Drillinge mit Kräuterquark (4;g)  
Westernkartoffeln mit Kräuterquark (4;g)

Kartoffelpüree (3;7;12;g;i)  
Verfeinert mit:  
Meerrettich (3;6;7;12;g;i) Speck (1;3;7;12;g;i) oder Kürbis (Saisonal) (3;7;12;g;i)

Schupfnudeln (c)  
Gnocchi (c)

## Hauptgerichte

*Als Hauptgericht oder auch Hauptspeise bezeichnet man das Gericht, das in einer Reihe von Gängen, dem So genannten Menü die zentrale oder dominierende Stelle einnimmt.  
In der Regel ist der Hauptgang warm zubereitet.*

### ...vom Rind...

Rinderschmorbraten mit Zwiebeln (1;3;4;12;a1;c;g;i)

Geschmorte Rinderroulade  
gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke (2;3;4;12;d;g)

Zungenragout in Madeirasauce (3;4;12;a1;c;d;g;i)L

Rinderfilet im Speckmantel mit Pfifferlingen  
Wahlweise mit Sauce Bernaise oder Rotweinsauce (1;3;4;12;a1;g;i)L

Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce (3;4;12;a1;g;i)

Sauerbraten mit Rosinen oder ohne Rosinen (3;4;12;a1;g;i)

Rindergulasch mit Champignons in einer kräftigen Sauce (3;4;12;a1;g;i)

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ (3;4;12;a1;g;i)

Im Ganzen gebratenes rosa Roastbeef  
Wahlweise mit Sauce Bernaise oder Rotweinsauce

### ...vom Schwein...

Schweinenackenbraten mit geschmorten Zwiebeln (3;4;12;a1;g;i)

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit oder ohne Speckmantel, Champignons und Kräuterbutter  
dazu wahlweise Rahmsauce, Gorgonzolasauce oder Dijon-Senfsauce (1;3;4;12;a1;d;g;i;k)

Geschnetzeltes Schweinefilet mit Champignons in Senfrahmsauce (3;4;12;a1;g;i)

Nackenbraten  
wahlweise gefüllt mit Speck & Zwiebel oder Hackfleisch (2;3;4;12;a1;g;i)

Kassler Braten mit einer kräftigen Sauce  
auf Wunsch auch im Blätterteigmantel (2;3;7;12;a1;g;i)

Backschinken mit Schwarte oder Burgunderschinken  
mit Rotweinsauce oder Apfel-Thymian-Sauce (1;3;4;12;a1;g;i)L

„Cordon bleu“ mit Käse und Schinken gefüllt (1;3;4;12;a1;c;d;g;i)

## ...vom Geflügel...

gebratene Putensteaks oder Putenschnitzel, paniert (a1;c) oder „natur“  
wahlweise mit

Morchelrahmsauce (3;4;12;a1;g;i)

Kressesauce (3;4;12;a1;g;i)

Apfel-Thymiansauc (3;4;12;a1;g;i)

Orangen-Honigsauce (3;4;12;a1;g;i)

Curry-Ananas-Sauce (3;4;12;a1;g;i)

„Züricher Geschnetzeltes“ von der Putenbrust mit Champignons (3;4;12;a1;g;i)

Hähnchen-Currygeschnetzeltes mit Möhren und Zucchini

Hähnchenbrust „natur“ oder „paniert“  
wahlweise mit

Senf-Sojasauce (3;4;12;a1;f;g;i;k)

Basilikum-Weinsauce (3;4;12;a1;g;i)L

Currysauce (3;4;12;a1;g;i)

Hähnchenbrust „asiatisch“

„natur“ gebraten mit pikanter Sauce und Wok Gemüse (3;4;12;f;g;i)

Hähnchenbrust „natur“ mit Tomate und Mozzarella überbacken (g)

Hähnchenbrust im Speckmantel in Weißwein gegart (1;4;12;i)  
mit Kräutern, Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln

Hühnerfrikassee mit Champignons und Spargel (3;4;12;a1;g;i)

Geschmorte Entenbrust mit Bratapfel (h1)

dazu:

Rotweinsauce (3;4;12;a1;g;h1;i)L

Preiselbeersauce (3;4;12;a1;g;h1;i)

Orangensauce (3;4;12;a1;g;h1;i)

Portweinsauce (3;4;12;a1;g;h1;i)L

## Auf Vorbestellung:

Gefüllte Gans

dazu Bratapfel (h1)

Rotkohl (3;4;12;g;i) & Rosenkohl (3;4;12;g;i)

Kartoffelklöße (c) & Salzkartoffeln (a1;3)

Orangensauce (3;4;12;a1;g;h1;i)

Apfelmus mit Preiselbeeren (3;4;12;a1;g;h1;i)

## **...vom Fisch...**

Gemischte Fischplatte  
mit Filets von Rotbarsch, Lachs und Zander,  
Muscheln, Garnelen und Black Tiger (b;d;o)

dazu reichen wir:

Senfsauce (3;4;12;a1;g;i;k)

Rieslingsauce (3;4;12;a1;g;i)L

Dill- oder Schnittlauchsauce (3;4;12;a1;g;i)

Zitronensauce (3;4;12;a1;g;i)

Specksauce (2;3;4;12;a1;d;g;i)

Tomatensauce (1;4;12;g;i)

Sauce bearnaise (3;4;12;c;g;i)

Blattspinatsauce (3;4;12;a1;g;i)

Lachsfilet auf Blattspinat mit Safransauce (3;4;12;a1;g;i)

Scholle „Finkenwerder-Art“

Garnelen-Gemüse Pfanne mit Paprika und Frühlingszwiebeln

## **...vom Lamm...**

an Knoblauch gegrilltes Lammfilet mit Grilltomate  
dazu Knoblauch- oder Rotweinsauce (1;3;4;12;a1;g;i)

Geschmorte Lammkeule mit Knoblauchsauce (3;4;12;a1;g;i)

## **...vom Wild...**

Wildgulasch  
mit Waldpilzen und Preiselbeeren (3;4;12;a1;g;i)

Hirschkalbskeule  
mit Pfifferlingen und Rotweinbirne (12;i)

Medaillons vom Hirsch  
mit Kirsch-Pfeffersauce (1;3;4;12;a1;g;i)

Hirschroulade „Hubertus“ mit Pilzrahmsoße

## Dessert

*Als Dessert, auch Nachspeise oder Nachtisch genannt, wird eine meist süße, kalte oder warme Speise gereicht.*

### ...Eis...

Vanille oder Walnusseisbombe (1;g)

wahlweise mit (heißen):

Sauerkirschen (1)L

Schokosauce(1;g;f)

Himbeeren (1)L

Brombeeren (1)

Zimtpflaumen (1)L

Erdbeersauce mit Pernod und grünem Pfeffer (1;3)L

(Kalt)

Erdbeermark (2;3)

Frische Erdbeeren (Saison)

### ...Creme und Pudding...

Schokoladencreme mit oder ohne Mandelsplittern (g;h1)  
Karamell (g;h2), Vanille (1;g), Orangen (1;3;g), Cappuccino (1;11;g;f), Stracciatella, Erdbeer (g) -, Creme  
Zitronencreme mit Himbeermark (1;3;g)  
Bayrisch Creme mit Himbeer- oder Erdbeermark (1;2;3;g)

Joghurtcreme (1;g) wahlweise mit:  
Pflirsichen (1;3)  
Waldfrüchten (1)  
Himbeeren oder Erdbeeren (2;3)

### ...Creme und Pudding (mit Alkohol)...

Welfenspeise (1;3;a1;c)L

Limonen-Tequila-Creme (1;g)L

Herrencreme mit Rum und Schokoladenstreusel (1;g;f)L

Schwarzwälder-Kirschcreme (1;g;f)L

Vanille-Rum-Rosinencreme (1;g)L

### ...Mousse...

Quarkmousse mit Blaubeeren (1;g)  
Schokoladenmousse (g;f)  
Vanillemousse (1;g)

### ...Sonstiges...

Götterspeise (3;a1)

Tiramisu (1;c;g)L

Rote Grütze mit Vanillesauce (1;g)

Obstsalat mit Vanillesauce (1;g)

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.**

**Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Es wird keine Haftung übernommen.**

## **Allergene**

- a = glutenhaltiges Getreide  
(a1 = Weizen, a2 = Roggen, a3 = Gerste, a4 = Hafer, a5 = Kamut oder Hybridstämme)
- b = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c = Eier und Eierzeugnisse
- d = Fisch und Fischerzeugnisse
- e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
- g = Milch und Milcherzeugnisse
- h = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse  
(h1 = Mandeln, h2 = Haselnüsse, h3 = Walnüsse, h4 = Kaschunüsse, h5 = Pecanüsse)  
h6 = Paranüsse, h7 = Pistazien, h8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse)
- i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- k = Senf und Senferzeugnisse
- l = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L = mit Alkohol
- m = Schwefeldioxid und Sulfite
- n = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- o = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

## **Zusatzstoffe**

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert

**Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.**

## Frühstück

### Frühstück Büfett                      normal

Getränke:	Kaffee, Tee, Kakao, Milch, Orangensaft, Wasser
Brötchen:	Mehrkornbrötchen, Weizenbrötchen, gemischtes Brot
Eierspeisen:	gekochte Eier (Rührei +0,50€)
Aufschnitt:	verschiedene Sorten Wurst-Schinken
Käse:	verschiedene Schnittkäsesorten + Brie
Sonstiges:	Honig, Konfitüre, Nutella, Müsli
Obst:	Obstkorb



### Frühstück Büfett                      komplett                      (Frühstück normal + Zusätzlich):

Getränke:	Kaffeespezialitäten;
Brötchen:	verschiedene Brötchen, kl. Croissants, Mini Muffin;
Eierspeisen:	gefüllte Eier;
Aufschnitt:	verschiedene Sorten Wurst-Schinken, Mett, Fleischsalat;
Käse:	verschiedene Schnittkäsesorten + Käseplatte;
Kalte Platten:	Anti Pasti, Tomate-Mozzarella, Schinkenröllchen, Fischplatten, Krabbencocktail, Melone-Parmaschinken;
Sonstiges:	Honig, Konfitüre, Nutella, Joghurt, Quark, Müsli;
Obst:	Obstkorb und Obstplatten;
Warme Gerichte:	Nürnberger Würstchen, kl. Frikadellen, Speck, Rührei + Rührei mit Speck;
Dessert:	1 Sorte Pudding und Obstsalat mit Vanillesoße;

**Zu buchbar:**                      Suppe am Tisch oder am Büfett  
Fleischsorten, Gemüse, Sättigungsbeilagen (Brunch)

