

## Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller</b>	4,20 €
<b>Gebezter Lachs</b> mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet Honig-Senf-Dill-Sauce	7,80 €
<b>Gebratene Garnelen</b> an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette Baguette und Butter	7,80 €
<b>Stremellachs</b> an Blattsalate, Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	7,80 €
<b>Melonenspalten</b> mit Serranoschinken Baguette und Butter	6,80 €

## Suppen

<b>Hedendorfer Hochzeitssuppe</b> mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 5,50 € in Terrinen 7,50 €
<b>Tomatensuppe</b>	5,00 €
<b>Curry-Geflügelcremesuppe</b>	5,80 €
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Räucherlachswürfel	5,80 €
<b>Krebssuppe mit Shrimps</b>	5,80 €
<b>Kürbissuppe*</b> mit Kernen und Kürbisöl	5,80 €
<b>Steckrübensuppe*</b> mit geräucherten Schinken Crunchis	5,50 €
<b>rote-Bete-Suppe</b>	5,80 €
<b>Pfifferlingrahmsuppe*</b> mit Schnittlauch	5,80 €
<b>Spargelrahmsuppe*</b> mit Sahnehaube	5,80 €

\*Saisonbedingt

# Hauptgerichte

<b>Kleine Schnitzel vom Schwein und Hähnchen</b>	17,80 €
<b>Schweinenackenbraten, Rinderbraten und kl. Hähnchenschnitzel</b>	17,80 €
<b>Schweinemedaillons und kl. Hähnchenschnitzel</b>	18,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	1,00 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	1,00 €
<b>Rinderfilet und Schweinemedaillons im Speckmantel</b>	24,80 €
<b>Rinderfilet, Schweinemedaillons und kl. Hähnchenschnitzel</b>	25,80 €

**Die Beilagen** zu den obigen Gerichten:

Rahmsauce, Sauce Hollandaise, bunte Gemüseplatte,  
Salzkartoffeln und Kroketten

<b>Rinderfilet</b> im Ganzen gebraten mit Sauce Béarnaise, Balsamico-Kräutersauce, Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse	29,50 €
<b>Hirschkalbsbraten</b> aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl Rosenkohl, Kroketten, Pfirsich, Preiselbeeren	19,80 €
<b>Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel</b>	19,80 €
<b>Rehbraten</b> aus der Keule	23,80 €
zusätzlich mit Champignons	2,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge (Saison)	5,00 €
zusätzlich mit Champignons & Pfifferlinge (Saison)	3,50 €
<b>Braten vom Kalbsrücken</b> rosa mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison und Herzoginkartoffeln	22,80 €
<b>Barbarie Entenbrust</b> rosa gebraten (200 g) mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl und Mandelkroketten	19,80 €
<b>Hirschrückenmedaillons</b> (200 g) mit Preiselbeer-Rahmsauce, gefüllter Birne, Champignons, Pfifferlingen, Brokkoli, Rotkohl und Kartoffeltaler	27,80 €

Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

## Saisonau

### **Portion frischer Spargel**

mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise,  
diversen Schinken, Schweineschnitzel und Salzkartoffeln

Preise  
nach  
Saison

### **Stint**

mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Salatteller

### **Grünkohl**

mit Kohlwurst, Kasseler, Bauchspeck  
und süßen Röstkartoffeln

### **Gänsebraten**

mit Bratensauce, Apfelkompott, Rotkohl und Klöße

## Desserts

### **Vanilleeis**

mit heißen Sauerkirschen	5,00 €
mit heißen Himbeeren	5,50 €
mit heißen Zimtpflaumen	5,80 €

### **Bayerische Vanillecreme**

mit Fruchtsauce, frische Früchten und Sahne	6,20 €
---	--------

### **Orangenlikör Eis-Parfait**

mit Orangensauce und Sahne	6,20 €
----------------------------	--------

### **Minz Eis-Parfait**

mit Erdbeersauce und Sahne	6,20 €
----------------------------	--------

### **Panna Cotta & Mousse au Chocolat**

mit Frucht- & Vanillesauce	6,20 €
----------------------------	--------

### **Lauwarmes Schoko-Küchlein**

mit Vanilleeis und Sahne	6,20 €
--------------------------	--------

### **Bunter Dessertteller "Zur Eiche"**

	7,80€
--	-------

### **Frische Erdbeeren**

mit Vanilleeis und Sahne	Saison/Tagespreis
--------------------------	-------------------

# Informationen

**Getränkepauschale** für 9 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Secco, Orangensaft

Alkoholfreie Getränke, König Pilsener, Strothmann Korn, Bacardi Rum, Havana Club,  
Wodka Gorbatschow, Ballantines Whisky, Helbing Kümmel, Jägermeister, Ouzo, Sambuca,  
Baileys, Oldesloer Kirsch, Oldesloer Waldmeister,  
Filterkaffee und Tee sowie Weine aus unserem Angebot

pro Person 35,- €

**Nachtzuschlag** ab 3:00 Uhr pro Stunde 190,- €

**Kinderermäßigung** beim Hauptgang  
Kinder bis 3 Jahre kostenfrei  
Kinder von 4 – 12 Jahre 50 %

**Kuchenservice**  
bei mitgebrachten Kuchen und Torten pro Person 3,- €

**Menükarten** mit Ihrem persönlichen Anlasstext pro Karte 2,50 €

Alle Preise verstehen sich pro Person und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

## Zahlungsvereinbarungen:

Abgerechnet wird die Personenzahl die Sie uns bis spätestens 48 Stunden vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt haben.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag sofort zahlbar - entweder in bar oder mit EC-Karte. Eine Zahlung mit Kreditkarte ist nicht möglich.

Haben Sie Fragen, Änderungswünsche oder vermissen Sie etwas? Rufen Sie uns einfach an und vereinbaren Sie ein persönliches Beratungsgespräch in unserem Restaurant. Wir freuen uns.

**Telefon : 04163 / 80 76 0**