

Vorspeisen



Bunter Salatteller	4,50 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet Honig-Senf-Dill-Sauce	9,50 €
Gebratene Garnelen an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette Baguette und Butter	9,50 €
Stremellachs an Blattsalate, Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	9,50 €
Melonenspalten mit Serranoschinken Baguette und Butter	8,50 €

Suppen

Hedendorfer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 6,00 € in Terrinen 8,50 €
Tomatensuppe	6,00 €
Curry-Geflügelcremesuppe	6,00 €
Lauchcremesuppe mit RäucherlachsWürfel	6,00 €
Krebssuppe mit Shrimps	6,50 €
Kürbissuppe* mit Kürbiskernöl	6,00 €
Steckrübensuppe	6,00 €
Rote-Bete-Suppe	6,00 €
Pfifferlingrahmsuppe* mit Schnittlauch	6,50 €
Spargelrahmsuppe* mit Sahnehaube	6,50 €

*Saisonbedingt

Hauptgerichte

Schweinenackenbraten, Rinderbraten und kl. Hähnchenschnitzel	19,80 €
Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel	20,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	2,00 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	2,00 €
Rinderfilet und Schweinemedallions im Speckmantel	Tagespreis
Rinderfilet, Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel	Tagespreis

Die Beilagen zu den obigen Gerichten:
Rahmsauce, Sauce Hollandaise, bunte Gemüseplatte,
Salzkartoffeln und Kroketten

Rinderfilet im Ganzen gebraten 220g mit Sauce Béarnaise, Balsamico-Kräutersauce, Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse	Tagespreis
Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl Rosenkohl, Kroketten, Pfirsich, Preiselbeeren	22,80 €
Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel	22,80 €
Rehbraten aus der Keule	24,80 €
zusätzlich mit Champignons in Rahm	2,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge in Rahm (Saison)	5,00 €
zusätzlich mit Champignons & Pfifferlinge (Saison)	3,50 €
Braten vom Kalbsrücken rosa mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison und Herzoginkartoffeln	25,80 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten (200 g) mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl und Mandelkroketten	22,80 €
Hirschrückenmedallions (200 g) mit Preiselbeer-Rahmsauce, gefüllter Birne, Champignons, Brokkoli, Rotkohl und Kartoffeltaler	29,80 €

Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

Saisonal

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

5,50 €

mit heißen Himbeeren

6,50 €

mit heißen Zimtpflaumen

5,80 €

Bayerische Vanillecreme

mit Fruchtsauce, frische Früchten und Sahne

6,50 €

Minz Eis-Parfait

mit Erdbeersauce und Sahne

6,50 €

Panna Cotta & Mousse au Chocolat

mit Frucht- & Vanillesauce

6,50 €

Lauwarmes Schoko-Küchlein

mit Vanilleeis und Sahne

6,50 €

Bunter Dessertteller "Zur Eiche"

9,50€

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

Saison/Tagespreis

Informationen

Optional: 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 40,- €

Nachzuschlag ab 3:00 Uhr pro Stunde 250,-€

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

Kuchenservice
bei mitgebrachten Kuchen und Torten pro Person 4,00 €

Menükarten mit Ihrem persönlichen Anlasstext pro Karte 3,50 €

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

Zahlungsvereinbarungen:

Die genaue Personenzahl kann bis 4 Tage vor der Veranstaltung geändert werden.

Diese gilt dann als verbindlich und ist Grundlage für die Mindest-Rechnungsstellung.

Bei Bankettveranstaltungen ist der Rechnungsbetrag zahlbar - entweder in bar, ec-karte oder per Überweisung.
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