

## Vorspeisen

<b>Bunter Salatteller</b>	4,80 €
<b>Gebeizter Lachs</b> mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet, Honig-Senf-Dill-Sauce	9,50 €
<b>Gebratene Garnelen</b> an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette	9,50 €
<b>Stremellachs</b> an Blattsalate, Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	9,50 €
<b>Melonenspalten</b> mit Serranoschinken	8,50 €

## Suppen

<b>Hedendorfer Hochzeitssuppe</b> mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 6,00 € in Terrinen 8,50 €
<b>Tomaten-Basilikum-Suppe</b> mit Croutons	6,00 €
<b>Curry-Geflügelcremesuppe</b>	6,00 €
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Räucherlachswürfel	6,00 €
<b>Krebssuppe</b> mit Shrimps	6,50 €
<b>Kürbissuppe*</b> mit Kürbiskernöl	6,00 €
<b>Steckrübensuppe</b>	6,00 €
<b>Rote-Bete-Suppe</b>	6,00 €
<b>Pfifferlingrahmsuppe*</b> mit Schnittlauch	6,50 €
<b>Spargelrahmsuppe*</b> mit Sahnehaube	6,50 €

\*Saisonbedingt

# Hauptgerichte

<b>Schweinenackenbraten, Rinderbraten und kl. Hähnchenschnitzel</b>	19,80 €
<b>Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel</b>	20,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	2,00 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	2,00 €
<b>Rinderfilet und Schweinemedallions im Speckmantel</b>	31,80 €
<b>Rinderfilet, Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel</b>	30,80 €

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

<b>Rinderfilet</b> im Ganzen gebraten 220g mit Sauce Béarnaise, Balsamico-Kräutersauce, Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse	33,80 €
<b>Hirschkalbsbraten</b> aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl Rosenkohl, Kroketten, Pfirsich, Preiselbeeren	22,80 €
<b>Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel</b>	22,80 €
<b>Rehbraten</b> 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 €
<b>Braten vom Kalbsrücken</b> rosa mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison und Herzoginkartoffeln	25,80 €
<b>Barbarie Entenbrust</b> rosa gebraten ( 200 g ) mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl und Mandelkroketten	22,80 €
<b>Hirschrückenmedallions</b> ( 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

6,80 €

### **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 42,- €

**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**