

Vorspeisen

Bunter Salatteller	6,80 €
Gebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Blattsalatbouquet, Honig-Senf-Dill-Sauce	13,80 €
Gebratene Garnelen an Blattsalate mit Himbeer-Vinaigrette	13,80 €
Stremellachs an Blattsalate, Dill - Sauerrahmsauce, Kartoffelrösti	13,80 €
Melonenspalten mit Serranoschinken	12,80 €

Suppen

Hedendorfer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 7,20 € in Terrinen 9,50 €
Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons	7,20 €
Curry-Geflügelcremesuppe	7,20 €
Lauchcremesuppe mit Räucherlachs	7,20 €
Krebssuppe mit Shrimps	7,20 €
Kürbissuppe* mit Kürbiskernöl	7,20 €
Karotten-Ingwersuppe	7,20 €
Rote-Bete-Suppe	7,20 €
Pfifferlingrahmsuppe* mit Schnittlauch	7,50 €
Spargelrahmsuppe* mit Sahnehaube	7,50 €

*Saisonbedingt

Hauptgerichte

Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel	25,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	4,00 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	5,50 €

Rinderfilet und Schweinemedallions im Speckmantel 40,80 €

Rinderfilet, Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel 40,80 €

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

Rinderfilet im Ganzen gebraten 220g
mit Sauce Béarnaise, Balsamico-Kräutersauce,
Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse 40,80 €

Hirschkalbsbraten aus der Keule
mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl
Rosenkohl, Krokette, Pfirsich, Preiselbeeren 28,80 €

Hirschkalbsbraten und kl. Hähnchenschnitzel 28,80 €

Rehbraten aus der Keule 29,80 €
zusätzlich mit Champignons in Rahm 4,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge in Rahm (Saison) 6,50 €
zusätzlich mit Champignons & Pfifferlinge (Saison) 5,00 €

Braten vom Kalbsrücken rosa
mit Pfifferlingsauce, dazu eine Gemüseplatte der Saison
und Herzoginkartoffeln 30,80 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten (200 g)
mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl
und Mandelkrokette 32,80 €

Hirschrückenmedallions (200 g)
mit Preiselbeer-Rahmsauce, gefüllter Birne, Champignons,
Brokkoli, Rotkohl und Kartoffeltaler 39,80 €

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

7,50 €

mit heißen Himbeeren

7,50 €

mit heißen Zimtpflaumen

8,00 €

Bayerische Vanillecreme

mit Fruchtsauce, frische Früchte und Sahne

8,80 €

Minz Eis-Parfait

mit Erdbeersauce und Sahne

8,80 €

Panna Cotta & Mousse au Chocolat

mit Frucht- & Vanillesauce

8,80 €

Lauwarmes Schoko-Küchlein

mit Vanilleeis und Sahne

8,80 €

Bunter Dessertteller "Zur Eiche"

13,80€

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

Saison/Tagespreis

Informationen

Optional: Getränkepauschale für 8 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 48,- €

Nachtzuschlag 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 6,50 €

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 5 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