

Vorspeisen



Bunter Salatteller	6,80 €
Räucherlachstatar mit Apfel und Wakame, Kartoffelrösti, Honig-Senf-Dill-Sauce	13,80 €
Gebratene Garnelen auf Gurkensalat mit Mango und Sesam	14,80 €
Roastbeef "Asia Style" pikanter Gemüsessalat, Teriyaki-Sauce	15,80 €
Melonenspalten mit Serranoschinken Grillgemüse, Pesto	14,80 €
Rote-Bete-Carpaccio - vegan mit Apfel, eingelegtem Ingwer, Nüsse	12,80 €

Suppen

Hedendorfer Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Gemüsestreifen, Eierstich und Spargel	in Tassen 8,00 € in Terrinen 10,40 €
Tomaten-Basilikum-Suppe mit Croutons	7,50 €
Curry-Kokos-Suppe mit Erdnüssen	7,50 €
Lauchcremesuppe mit Räucherlachs	8,50 €
Krustentiersuppe mit gebackener Garnele	9,50 €
Karotten-Ingwersuppe mit Cashewkernen	8,00 €
Kürbissuppe* mit Kürbiskernöl	8,00 €
Pfifferlingrahmsuppe* mit Serrano-Chip	8,50 €
Spargelrahmsuppe* mit Sahnehaube	8,00 €

*Saisonbedingt

Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons und kl. Hähnchenschnitzel	27,80 €
zusätzlich mit Rinderbraten	4,50 €
zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen	6,00 €
Rinderfilet, Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel	40,80 €
Roastbeef rosa im Kräutermantel gebraten	36,80 €

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

Rinderfilet im Ganzen gebraten 220g mit Sauce Béarnaise, Barolosauce, Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse	40,80 €
Hirschkalbsbraten aus der Keule mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Krokette, Preiselbeeren	29,80 €
zusätzlich mit Champignons in Rahm	4,50 €
zusätzlich mit Pfifferlinge in Rahm (Saison)	6,50 €
“ 24 hour beef “ - geschmorte Rinderschulter Rotweinschalotten, cremiges Kartoffel-Selleriepüree, Wurzelgemüse	29,80 €
Braten vom Kalbsrücken rosa gebraten mit Pfifferlingsauce, Sauce Hollandaise, Gemüseplatte und Kartoffelgratin	32,80 €
Barbarie Entenbrust rosa gebraten (200 g) mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter	34,80 €
Hirschrückenmedaillons (200 g) mit Preiselbeer-Rahmsauce, Champignons, Rotkohl und Karotten-Kartoffel-Püree	40,80 €

Gewichtsangaben entsprechen dem Rohgewicht.

Saisonal

Portion frischer Spargel

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

Preise
nach
Saison

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kasseler, Bauchspeck
und süßen Röstkartoffeln

Gänsebraten

mit Bratensauce, Apfelkompott, Rotkohl und Klöße

Desserts

Vanilleeis

mit heißen Sauerkirschen

7,80 €

mit heißen Himbeeren

7,80 €

mit heißen Zimtpflaumen

8,50 €

Tonka-Bohnen Crème Brûlée

mit Erdbeereis und Fruchtsauce

9,50 €

Nuss-Tiramisu

mit Mango und Apfel

9,00 €

Panna Cotta & Mousse au Chocolat

mit Frucht- & Vanillesauce

9,00 €

Lauwarmes Schoko-Küchlein

mit Vanilleeis, Früchten und Sahne

9,80 €

Bunter Dessertteller "Zur Eiche"

5 süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie

15,80 €

FrISCHE Erdbeeren

mit Vanilleeis und Sahne

Saison/Tagespreis

Informationen

Optional: Getränkepauschale für 8 Stunden mit folgenden Getränken:

Empfangsgetränke: Sekt, 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 58,- €

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 6,00 €

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 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