

## Vorspeisen



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

## Suppen

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

\*Saisonbedingt

# Hauptgerichte

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Schweinefiletmedaillons und kl. Hähnchenschnitzel</b>         | 27,80 € |
| zusätzlich mit Rinderbraten                                      | 4,50 €  |
| zusätzlich mit kleinen Rinderrouladen                            | 6,00 €  |
| <b>Rinderfilet, Schweinemedallions und kl. Hähnchenschnitzel</b> | 43,80 € |
| <b>Roastbeef</b> rosa im Kräutermantel gebraten                  | 39,80 € |

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

|                                                                                                                                      |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Rinderfilet</b> im Ganzen gebraten 220g<br>mit Sauce Béarnaise, Barolosauce,<br>Kartoffeltaler, Champignons, saisonales Gemüse    | 43,80 € |
| <b>Hirschkalbsbraten</b> aus der Keule<br>mit Wacholderrahmsauce, Apfelrotkohl,<br>Rosenkohl, Kroketten, Preiselbeeren               | 29,80 € |
| zusätzlich mit Champignons in Rahm                                                                                                   | 4,50 €  |
| zusätzlich mit Pfifferlinge in Rahm (Saison)                                                                                         | 6,50 €  |
| <b>“ 24 hour beef “ - geschmorte Rinderschulter</b><br>Rotweinschalotten, cremiges Kartoffel-Selleriepüree,<br>Wurzelgemüse          | 29,80 € |
| <b>Braten vom Kalbsrücken</b> rosa gebraten<br>mit Pfifferlingsauce, Sauce Hollandaise,<br>Gemüseplatte und Kartoffelgratin          | 36,80 € |
| <b>Barbarie Entenbrust</b> rosa gebraten ( 200 g )<br>mit Orangensauce, Rotkohl und Rosenkohl<br>und Kartoffelklöße mit Bröselbutter | 34,80 € |
| <b>Hirschrückenmedaillons</b> ( 200 g )<br>mit Preiselbeer-Rahmsauce, Champignons,<br>Rotkohl und Karotten-Kartoffel-Püree           | 43,80 € |

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  
mit heißen Himbeeren  
mit heißen Zimtpflaumen

7,80 €  
7,80 €  
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**