



Menu „Küchenchef“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Schweinefilet „nach Art des Hauses“ mit Champignons
Sauce Bearnaise, Grilltomate
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
Preis pro Person: 24,90 €

Menu „Wildpark“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Steakplatte „Wildpark“
Kleine Steaks vom Wild, Rind und Schwein
Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Grilltomate
Champignons
Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Kroketten
Zitronencreme
Preis pro Person: 27,90 €

Menu „Vegetarisch“

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Gemüseschnitzel „Gärtnerin Art“
mit Sauce Hollandaise, Champignons in Rahm
gemischte Salatplatte und Salzkartoffeln
Bayrisch Creme auf Himbeermark mit Früchten umlegt
Preis pro Person: 22,90 €



Menu „Garlstorf“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Jungschweinsbraten „Jäger Art“ mit Champignons
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
Preis pro Person: 18,90 €

Menu „Nindorf“

Tomatensuppe mit frischem Parmesan und Croutons
Rinderschmorbraten in Rahmsauce, Champignons
Rotkohl, Salzkartoffeln
Welfencreme
Preis pro Person: 19,90 €

Menu „Hanstedt“

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube
gespickte Hirschkeule „Hubertus“ in Burgunder Sauce
Champignons, Rotkohl, Gemüseauswahl der Saison
Mandelbällchen
frischer Obstsalat
Preis pro Person: 24,90 €



Menu „Jäger“

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Rinderbraten in Rahmsauce mit Champignons
Rotkohl, Salzkartoffeln
Schweinebraten nach „Jäger Art“ mit Champignons
Gemüseauswahl der Saison, Krokette
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Preis pro Person: 23,90 €

Menu „Hubertus“

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube
Rinderbraten in Rahmsauce
Wildschweinkeule „Hubertus“ in Burgunder Sauce
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Champignons, Rotkohl
Gemüseauswahl der Saison, Salzkartoffeln, Krokette
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
Preis pro Person: 28,90 €

Menu „Ahrwald“

Tomatensuppe mit frischem Parmesan und Croutons
Putensteak „Indisch“ mit Currysauce, gebackene Banane
gemischter Salat, Butterreis
gespickte Hirschkeule „Ahrwald“ in Wacholderrahmsauce
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl
Champignons, Mandelbällchen
Vanilleeis mit frischem Obstsalat
Preis pro Person: 31,90 €



Menu „Leckerer Norden“

Salatteller mit Entenbrust umlegt
Lüneburger Kartoffelsuppe mit Croutons
Hirschkeule „Hubertus“ in Wacholderrahmsauce
gefüllte Frucht, Rotkohl und Herzoginkartoffeln
gespicktes Rinderfilet „Gärtnerin Art“ mit Sauce Bearnaise
Gemüseauswahl der Saison, Gratinkartoffeln
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne
Preis pro Person: 39,90 €

Menu „Hohe Geest“

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum
Lauchcremesuppe mit Croutons
Rinderbraten in Rahmsauce mit Champignons
Rotkohl und Salzkartoffeln
Schweinebraten nach „Art des Hauses“
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce
Preis pro Person: 27,90 €

Menu „Lüneburger Heide“

Kartoffelpuffer mit Lachstatar und Crème fraiche
Niedersächsische Hochzeitssuppe
Wildschweinkeule „Ahrwald“ in Wacholderrahmsauce
gefüllte Frucht, Champignons, Rotkohl und Mandelbällchen
Hirschbraten „Diana“ mit Bratapfel, Brokkoli, Petersilienkartoffeln
Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade
Preis pro Person: 38,90 €