

Liebe Gäste,

ob grüne Hochzeit, Silber-oder Goldene Hochzeit
Geburtstag oder Jubiläum, Vereinsfeiern
oder das gemütliche Treffen mit der Familie,
es gibt immer einen Grund zu feiern.

Wir dekorieren die Tische individuell Ihrem Wunsche
entsprechend,
denn rustikal oder elegant, Sie wählen die Farben und
Serviettenformen
sowie die Blumenarrangements persönlich aus.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines Menüs
und der dazupassenden Weine.

Wir lassen Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Bei Interesse vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin für
ein persönliches Beratungsgespräch.

Ihre Familie Derboven und Mitarbeiter.

Kalte Vorspeisen

Eisbergsalat

in Joghurt- Sahne- Dressing mit Apfelsinenspalten oder Mangospalten 5,20

Kaninchenterrine * *

mit Kürbiskompott in der Römerpastete mit Salatbuquett 8,50

Wildschinkenteller

mit Portwein-Melonensalat 8,50

Katenschinken mit Melonenkugeln

auf Blattsalaten in Eierlikör- Dressing 9,50

Tomatenkörbchen gefüllt mit frischen Nordseekrabben ab 10,50

Cocktail von frischen Nordseekrabben ab 10,50

Frische Nordseekrabben

mit Avocadomousse und Cocktailsauce ab 10,50

Scampivariationen

auf Blattsalaten in Balsamico-Dressing 11,90

Vorspeisenteller „Neptun“

mit frischen Nordseekrabben, geräucherter Forelle und Lachs, ab 10,50

Toast und Butter

Parmaschinken auf Melonenschiffchen

9,50

Variation von Rauchfisch und Scampi

mit Salatbuquett und Rosenbrötchen

Tages Preis

Rehrücken

mit Cumberland sauce an Blattsalaten in Balsamicodressing

Tages Preis

Scampis gebraten mit Cocktailsauce

oder mediterran

Tages Preis

Suppen

Karoxbosteler Hochzeitssuppe

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen

Pilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen

Hamburger Krebsuppe mit Cognacschaum

Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

Klare Ochschwanzsuppe mit Currysahne und Chesterstange

Klare Tomatensuppe mit Pistazienklößchen

*Pfefferrahmsuppe „Madagaskar“ mit Feigen
und grünem Pfeffer und Sahnehäubchen*

*Curryrahmsuppe „Madras“ mit Banane und Ananas,
Pernod und Sahnehäubchen mit Kokosstreuseln*

Lachscremesuppe mit Sahnehäubchen

Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Sahnehäubchen

Karottensuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen

*Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehäubchen * **

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Sahnehäubchen

Forellenrahmsüppchen mit Sahnehäubchen

Steckrübencreme mit Rauchaal mit Aufpreis

Steinpilzessenz, Pistazienklöße und Käsestange

Topinambursuppe mit Wildfarcenocken

Pastinakensuppe

Warme Zwischengerichte

*Lachsfilet in einer Broccolifarce im Blätterteig mit
Honig- Dill- Senf- Sauce 10,50*

*Seezungenfilet in Rielsingsauce mit Blattspinat
oder einem kleinem Eisbergsalat ,Butterreis
Saisonpreis*

Sorbet Lemon 4,20

Sorbet Passionsfrucht 4,20

Liebe Gäste,

*Unsere Gemüseplatten bezeichnen wir mit „auf Gärtnerin Art“
Sie beinhaltet drei Gemüsesorten Ihrer Wahl, z.B. Blumenkohl, Erbsen,
Karotten oder Bohnen oder saisonbedingt Spargel** oder Rosenkohl* *
Wirsingkohl im Rahm * * und Broccoli.*

Sehr beliebt auch unser gebackenes Sellerie- oder Zucchini-Gemüse.

Auch mediterranes Gemüse harmonisiert zu vielen Gerichten.

*Selbstverständlich können Sie auch mehr als drei Gemüsesorten
auswählen.*

*Die folgenden Preise der Hauptgerichte verstehen sich inklusive
Suppe und Dessert*

Hauptgerichte

| | |
|--|------------------------|
| <i>Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce auf Gärtnerin Art mit Kartoffelvariationen</i> | <i>34,90</i> |
| <i>Flugentenbrust mit Calvadosrahmsauce auf Gärtnerin Art mit Kartoffelvariationen und Schweinelendchen mit Sauce Béarnaise und Broccoli</i> | <i>40,90</i> |
| <i>Lammrücken mit Kräutersauce mit Grilltomate, Butterbohnen und Broccoli, Gratinkartoffeln und Rösti mit Schweinemedailon oder Schweinelendchen</i> | <i>34,90 40,90</i> |
| <i>Frischlingsrücken mit Kirsch-Pfeffersauce und Kalbsrücken in der Honigkruste mit Sauce Béarnaise, grünem Gemüse, sowie Kartoffelvariationen</i> | <i>40,90</i> |

*Kalbstafelspitz mit Kräutersauce,
Schweinelendchen im Speckmantel mit Sauce Bearnaise
und Champignons, auf Gärtnerin Art mit Kartoffelvariationen* 34,50

*Putenbraten mit Rahmsauce,
Schweinelendchen (im Kräutermantel) mit Sauce Béarnaise
und Champignons, auf Gärtnerin Art mit Kartoffelvariationen* 29,90

*Schweinenacken und
Rinderbraten mit Rahmsauce mit Champignons
auf Gärtnerin Art und Kartoffelvariationen* 27,90

*Gefüllter Schweinenacken mit Rahmsauce,
Apfel-Pflaumenfüllung, Rotkohl, Rosenkohl und Karoffelklöße,
Putenbraten mit frischen Rahmchampignons,
Brokkoli und Kroketten* 28,90

*Rinderfilet mit Rahmsauce und
Schweinelendchen mit Sauce Bearnaise
mit Champignons auf Gärtnerinart und Kartoffelvariationen* 40,90

*Rinderfilet „Wellington“ mit einer Kräuterfarce im
Blätterteig auf Gärtnerinart mit Gratinkartoffeln und Rösti* 46,90

*Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen in Wachholderrahmsauce,
gebackener Banane und Ananas, gefüllter Birne
(oder Pfirsich), Butterbohnen und Rotkohl
und Kartoffelvariationen* 35,90

mit Schweinelendchen, Sauce Béarnaise und Broccoli 40,90

Dessert

Vanilleeiscreme

mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Sommertraum

Caramelcreme

Schokocreme

Dessertteller **

mit frischen Früchten, Eis und einer Creme

Rosa Wölkchen * *

Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Pfirsich Melba

*ein halber Pfirsich mit einem Fruchtspiegel,
Sahnetupfen und Vanilleeiscreme*

Birne Helene

*eine halbe Williamsbirne auf Schokoladensauce mit
Sahnetupfen und Vanilleeiscreme*

Südseezauber **

Haselnußparfait **

fein garniert

Beerenteller mit Sabayone und Eiscreme ** * *

Schneegestöber **

*Eisbombe ***

brennend serviert, mit heißen Kirschen

Zweierlei Mousse

an Schokofrüchten

*Hawaii Schlemmerei ***

*eine geviertelte Ananas mit Sahne ,Eierlikör und
Schokosträuseln mit Eiscreme*

Hamburger rote Grütze

mit Vanilleeis und flüssiger Sahne

Nussknacker

Nuß- und Cremeeis mit Sahne und Krokant

*Armagnacgenuß ***

*Haselnußeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne-
tupfen mit einer Pflaume in Armagnac*

Apfel-Küchle

mit Zimtucker, Vanillesauce und Eiscreme

*Griesflammerie * **

mit warmer Fliederbeersuppe

*** Aufpreis von € 1,50 - 3,00*

** * Saisonbedingt*

*Alle Preise verstehen sich in € und inclusive MwSt. und Bedienungsgeld
für das Jahr 2018*