

Ihre

# Menüvorschläge

für Feierlichkeiten ab 40 Personen

GASTHAUS  
DUDA

# Kalte Vorspeisen

1. **Blattsalatvariation mit Alfalfasprossen** und
  - Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Curry-Dip 7,50 €
  - warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 7,50 €
  - warmen geräucherten Lachsspitzen in Käse-Kräuter-Kruste 9,20 €
  - geräucherter Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce 9,20 €
  - norwegischem Gravedlachs mit Honigsenf-Sauce 10,50 €

Dazu reichen wir versch. Dips und Buttersorten sowie ofenfrisches Baguette.
2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**  
mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 12,50 €
3. **Melonen-Gurken-Salat**  
mit weißem Balsamico, Scheiben vom spanischen Parmaschinken, frischem Basilikum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 9,60 €
4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**  
dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmem Baguette 10,90 €
5. **Rucola- und Feldsalatauswahl mit Apfel-Vinaigrette**  
dazu Pumpernickel-Croûtons, gebratene Feigen, milder Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch und ofenfrisches Baguette 10,90 €
6. **Bunter Salatmix**  
mit frischer Salatauswahl, leichtem Joghurt-French-Dressing und gerösteten Sonnenblumenkernen und ofenfrischem Baguette 3,90 €
7. **Salat im Glas**  
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.  
Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Sprossen und knuspirges Wrap-Segel 3,90 €

# Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**  
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 6,20 €
2. **Tomaten-Cremesuppe**  
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 5,50 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**  
dazu frische Steinpilzravioli, Chillischmand und Croûtons 8,50 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe**  
mit gebratenen Gemüsestreifen und  
- Scampispiß und Bärlauchsahne 8,50 €  
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 7,20 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**  
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 6,20 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe**  
mit Grandnier-Sahneschaum und gepoppten Quinoa 6,90 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe**  
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 6,90 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe**  
mit Knusper-Bacon und Topinapur-Chips 7,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe**  
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 6,90 €

## Saisonale Suppen

10. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni)  
mit Bärlauchpestosahne und Croûtons 6,80 €
11. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)  
mit Seranoschinken und Thymianschaum 8,50 €
12. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokaidokürbis** (Sep.-Febr.)  
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernöl 6,50 €

## Warme Vorspeisen

### 1. Gebackene Blätterteigpastete

- gefüllt mit feinem Zungenragout, frischen Champignons und Saucisken 7,90 €
- gefüllt mit zartem Hühnerfrikassee 7,50 €

## Salate

### 1. Bunter Salatmix

- aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing und Alfalfasprossen 4,50 €

### 2. Knackiger Eisbergsalat

- in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 3,90 €

### 3. Salat im Glas

- leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.  
Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen und knuspiriges Wrap-Segel 3,50 €

### 4. Frühlingssalat

- Eisbergsalat mit Paprika, Tomate, Radieschen und Mais in einem milden Sahne-Senf-Dressing, Alfalfasprossen und Sonnenblumenkernen 4,50 €

## Fischgerichte (auch als Zwischengericht möglich,- 7 €)

### 1. Gebratenes Zanderfilet

- auf Blumenkohl-Chilli-Püree mit Safranschaum 22,50 €

### 2. Frisches Fjord-Lachsfilet

- mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffeltem Kartoffelpüree, frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 21,90 €

### 3. Pasta in Curry-Kokos-Sahne

- mit knackigem Asiagemüse, gebratenen Scampis und Salbei-Nuss-Butter 17,50 €

### 4. Frisch gebratenes Fischfilet der Saison

- auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 21,90 €

# Hauptspeisen

Es sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich. Der Preis hierfür ergibt sich aus den Preisen Ihrer ausgewählten Hauptgerichte.

## Gerichte vom Schwein

- 1. Französisches Schäufile**  
mild gespritzter Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt, frischer Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Salzkartoffeln 18,50 €
- 2. Zarte Schweinelendchen**  
im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons, Gemüseauswahl, cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 19,50 €
- 3. Schweinefilet in würzigem Alpinschinken**  
mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, cremigem Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 21,50 €
- 4. Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**  
mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse, Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 21,50 €
- 5. Schweinefilet in knusprigem Ciabatta-Mantel**  
mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 21,50 €
- 6. Ofenfrischer braten vom Iberischer Duroc-Schwein**  
das qualitativ sehr hochwertige, zarte und fein marmorierte Fleisch servieren wir mit einer Pfifferling-Thymian-Rahmsauce, mediterranem Pfannengemüse, Rosmarin-Kartoffeln und kleinen Kartoffelklößen 21,50 €
- 7. Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**  
dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene Butter, kleine Gemüseauswahl, Sauce Hollandaise, Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 21,50 €

## Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**  
dazu streirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Gemüseauswahl,  
Heidekartoffeln und knusprigen Kartoffelnocken 18,50 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**  
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Karotten und feinen  
Erbsen, dazu Herzoginkartoffeln 18,80 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**  
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis  
und gebackenen Röstinchen 18,50 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**  
mit lieblich pikantem Sweet-Chilli-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln  
und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln  
und Basmati-Reis 18,90 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**  
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais  
und Minz-Möhren, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 18,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**  
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer, saftige Mango-  
würfel, bunte Gemüseauswahl, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 18,50 €
7. **Scheiben von der Barbarie-Entenbrust**  
rosa gebraten, mit Orangen-Balsamico-Jus, Zuckerschoten, Brokkoliröschen  
mit Nussbutter, gebratenen Honig-Ingwer-Möhren, Apfelrotkohl,  
cremigem Kartoffelgratin und Pommes Dauphines 22,90 €
8. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**  
mit einer Auflage aus Kräuter-Frischkäse, getrockneten Tomaten und Brokkoli,  
dazu Butterrosenkohl, Kohlrabi mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse  
mit Sesam, Röstinchen und Salbei-Gnocchi 19,50 €
9. **Ofenfrische, knusprige Gänsebrust und –keule (Nov.-Feb.)**  
mit würziger Gänsesauce, in Rotwein mariniertem Backobst, Apfelrotkohl,  
Wirsing-Pfifferlings-Gemüse, Kroketten und Kartoffelklöße mit  
pommerscher Butter 27,50 €

## Gerichte von Lamm und Wild

1. **Lammkeule „Provence“**  
mit einer Senf-Kräuter-Kruste, Rosmarinjus, Gemüseplatte mit Brokkoli, überbackenem Fenchel, Karotten und Bohnen im Speckmantel, dazu Rahm-Kartoffeln und Kroketten 19,50 €
2. **Zarter Hirschkalbsbraten**  
mit Rahm-Pfifferlingen, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, in Speck geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, dazu Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln 23,90 €
3. **Gebeizter Wildschweinbraten**  
mit Wacholder-Rahm, gefüllten Preiselbeeren, Rahm-Pfifferlingen, Apfelrotkohl, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 22,90 €

## Gerichte von Rind und Kalb

1. **Zarter Schäufilebraten vom heimischen Rind**  
mit Pfifferling-Rahmsauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten 19,50 €
2. **Zarte argentinische Rindersteakhuft**  
in Niedertemperatur 9 Stunden im Spezialofen gegart, mit kräftiger Portweinsauce und Sauce Béarnaise, Blumenkohl mit brauner Butter, Zuckerschoten, Honig-Ingwer-Möhrrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 21,50 €
3. **Zartes argentinisches Roastbeef**  
rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chilli-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 27,50 €
4. **Geschmorter Kalbsbraten**  
mit Rahm-Weißweinsauce, Möhrrchen- und Pastinakengemüse, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl, dazu geröstete Heidekartoffeln und Butterspätzle 21,90 €

## Desserts

1. **Panna Cotta von der Tonkabohne**  
mit Mango- und Erdbeermark 5,90 €
2. **Traditionelle Schokoladen-Creme**  
mit karamellisierten Mandelblättchen 5,90 €
3. **Leichte Mousse au Chocolat**  
mit Oreokeksen und weißer Schokolade 5,90 €
4. **Stracciatella-Creme**  
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen, verfeinert  
mit Amaretto Tia María 5,90 €
5. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**  
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 5,90 €
6. **Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme**  
mit weißen Schokoladenflocken 5,90 €
7. **„Karibischer Traum“**  
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 5,90 €
8. **Leckere Cookie-Creme**  
geschichtet mit Himbeer, Schokoladenbisquit und knusprig Mandelblättchen 5,90 €
9. **Dessertkombination**  
Wählen Sie 2 beliebige der genannten Desserts aus. 7,90 €



## Eisauswahl

### 1. Cremiges Vanille-Eis mit

- heißen karamellisierten Kirschen 5,50 €
- heißen Waldbeeren 5,95 €
- heißen Himbeeren 5,50 €
- warmen Cassis-Heidelbeeren 5,50 €
- warmer Schokoladen-Bailey`s-Sauce 5,50 €
- warmer hausgemachter Karamellsauce 5,50 €
- warmer weißer Schokoladensauce 5,50 €

### 2. Eisvariation

Wählen Sie neben dem Vanille-Eis mit Sauce noch zusätzlich weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus. 7,50 €

- Joghurt-Waldfrucht
- Stracciatella
- Schokolade
- Erdbeere
- Walnuss
- Mangosorbet
- Zitronensorbet

## Dessertkombinationen

### 1. Dessertauswahl

Wählen Sie eine Cremespeise sowie eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus. 7,90 €

### 2. Dessertvariation

Eine abwechslungsreiche Kombination aus einer Cremespeise, hausgebackene etwas Gebackenem, einer Kugel Eis sowie frischen Früchten.

Als Beispiel: Mangosorbet auf Himbeerlack, hausgebackener Kaiserschmarrn mit Vanilleschaum und leichte Mousse au Chocolat mit gebrannten Mandelblättchen. 11,50 €