

Ihre

Menüvorschläge

für Feierlichkeiten bis 39 Personen

GASTHAUS
DUDA

Kalte Vorspeisen

1. **Blattsalatvariation mit Alfalfasprossen** und
 - Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Curry-Dip 9,50 €
 - warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 9,50 €
 - warmen geräucherten Lachsspitzen in Käse-Kräuter-Kruste 11,90 €
 - geräucherter Lachsforelle mit Honigsenf-Sauce 11,90 €
 - norwegischem Gravedlachs mit Honigsenf-Sauce 11,90 €Dazu reichen wir versch. Dips und Buttersorten sowie ofenfrisches Baguette.

2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**
mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 13,50 €

3. **Melonen-Gurken-Salat**
mit weißem Balsamico, Scheiben vom zarten Parmaschinken, Basilikumschaum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 10,50 €

4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**
dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmes Baguette 11,50 €

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. **Salat im Glas**
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.
Knackiger Blattsalat mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Sprossen und knuspirges Wrap-Segel 4,50 €

7. **Rucola und Feldsalat**
mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Gorgonzola 7,90 €

Suppen

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 6,90 €
2. **Tomaten-Cremesuppe**
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 5,90 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel**
dazu frische Steinpilzravioli, Chillischmand und Croûtons 8,90 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe**
mit gebratenen Gemüsestreifen und
- Scampispiß und Bärlauchsahne 8,90 €
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 7,60 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 6,90 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe**
mit Grandniersahneschaum und gepoppten Quinoa 7,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe**
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 7,90 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe**
mit Knusper-Bacon und Topinapur-Chips 7,90 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe**
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 7,50 €

Saisonale Suppen

10. **Spargel-Cremesuppe** (April-Juni)
mit Bärlauchpestosahne und Croûtons 7,50 €
11. **Cremesuppe von frischen Pfifferlingen** (Juli-Aug.)
mit Seranoschinken und Thymianschaum 8,90 €
12. **Cremesuppe vom Muskat- und Hokaidokürbis** (Sep.-Jan.)
mit frittiertem Selleriestroh und steirischem Kürbiskernöl 7,90 €

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 4,50 €
- 3. Frühlingssalat**
Eisbergsalat mit Paprika, Tomate, Radieschen und Mais in einem milden Sahne-Senf-Dressing, Alfalfasprossen und Sonnenblumenkernen 5,50 €
- 4. Feldsalat**
mit krossen Brot-Croûtons, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und geröstetem Sesam 5,90 €

Warme Vorspeisen

- 1. Gebackene Blätterteigpastete**
gefüllt mit feinem Zungenragout, frischen Champignons und Saucisken 10,90 €
- 2. Gebackene Blätterteigpastete**
gefüllt mit chilenischen Shrimps in Hummersauce und mit Cognac verfeinert 12,90 €

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 23,90 €
- 3. Pasta in Curry-Kokos-Sahne**
mit knackigem Asiagemüse, gebratenen Scampis und Salbei-Nuss-Butter 19,50 €
- 4. Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 23,90 €

Hauptspeisen

Es sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich. Der Preis hierfür ergibt sich aus den Preisen Ihrer ausgewählten Speisen und wird gerne im Besprechungstermin für Sie errechnet.

Gerichte vom Schwein

- 1. Französisches Schäufole**
mild gespritzter Schulterbraten mit französischem Senf und Estragon gewürzt, frischer Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Salzkartoffeln 19,50 €
- 2. Zarte Schweinelendchen**
im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons, Gemüseauswahl, cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 21,90 €
- 3. Schweinefilet in würzigem Alpinschinken**
mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, cremigem Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 23,50 €
- 4. Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**
mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse, Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 23,50 €
- 5. Schweinefilet in knusprigem Ciabatta-Mantel**
mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 23,50 €
- 6. offenfrischer 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 24,50 €
- 7. Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**
dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 27,50 €

Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**
dazu streirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und knusprige Kartoffelnocken 20,50 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Karotten und feinen
Erbsen, dazu Herzoginkartoffeln 20,50 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis
und gebackenen Röstinchen 20,90 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
mit lieblich pikantem Sweet-Chilli-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln
und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln
und Basmati-Reis 20,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais
und Minz-Möhrrchen, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 21,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet in würzigem Baconmantel**
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer, saftige Mango-
würfel, bunte Gemüseauswahl, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 20,50 €
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 26,90 €
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 21,90 €
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 32,50 €

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

21,90 €

2. Zarter Hirschbraten

mit Rahm-Pfifferlingen, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, in Speck geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, dazu Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln

25,80 €

3. Gebeizter Wildschweinbraten

mit Wacholder-Rahm, gefüllten Preiselbeer-Früchten, Rahm-Pfifferlingen, Apfelrotkohl, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter

22,80 €

Gerichte von Rind und Kalb

1. Zartes argentinisches Roastbeef

rosa gebraten, mit kräftiger Portweinsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chilli-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin

31,50 €

2. Geschmorter Kalbsbraten

mit Rahm-Weißweinsauce, Möhrchen- und Pastinakengemüse, Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfelrotkohl, dazu geröstete Heidekartoffeln und Butterspätzle

22,50 €

3. Zarter Schäufilebraten vom heimischen Rind

mit Pfifferling-Rahmsauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten

21,90 €

Desserts

1. **Panna Cotta von der Tonkabohne**
mit Mango- und Erdbeermark 6,50 €
2. **Traditionelle Schokoladen-Creme**
mit karamellisierten Mandelblättchen 6,50 €
3. **Leichte Mousse au Chocolat**
mit Oreokeksen und weißer Schokolade 6,50 €
4. **Stracciatella-Creme**
weiße Schokoladencreme mit dunklen Schokoladenstückchen, verfeinert
mit Amaretto Tia María 6,50 €
5. **Sahne-Joghurt-Creme „Bora Bora“**
mit tropischem Fruchtmark und Mangospiegel 6,50 €
6. **Erdbeer-Mascarpone-Quark-Creme**
mit weißen Schokoladenflocken 6,50 €
7. **„Karibischer Traum“**
leichte und erfrischende Limetten-Joghurt-Creme 6,50 €
8. **Leckere Cookie-Creme**
geschichtet mit Himbeer, Schokoladenbisquit und knusprig Mandelblättchen 6,50 €
9. **Dessertkombination**
Wählen Sie 2 beliebige der genannten Desserts aus. 8,50 €

Eisauswahl

1. Cremiges Vanille-Eis mit

- heißen karamellisierten Kirschen 6,50 €
- heißen Himbeeren 6,50 €
- warmen Cassis-Heidelbeeren 6,50 €
- warmer Schokoladen-Bailey`s-Sauce 6,50 €
- warmer hausgemachter Karamellsauce 6,50 €
- warmer weißer Schokoladensauce 6,50 €

2. Eisvariation

Wählen Sie neben dem Vanille-Eis mit Früchten oder Sauce noch zusätzlich weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus. 7,90

- Joghurt-Cassis
- Stracciatella
- Schokolade
- Erdbeere
- Zitrone

Dessertkombinationen

1. Dessertauswahl

Wählen Sie eine Cremespeise sowie eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus. 8,50 €

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. 12,50 €