



## Vorspeisen

### 1. **Blattsalatvariation mit**

- Scheiben von der geräucherten Putenbrust mit Curry-Dip 10,50 €
- warmem Hähnchenbrustfilet mit Aprikosen-Ingwer-Sauce 11,50 €
- warmen geräucherten Lachsspitzen und Käse-Kräuterkruste 12,90 €
- geräuchertem Lachsforellenfilet und Honig-Senfsauce 12,90 €
- norwegischem Gravedlachs und Honig-Senfsauce 12,90 €

Dazu reichen wir das passende Dressing sowie ofenfrisches Baguette.

### 2. **Geräucherter und gebeizter Lachs**

mit Honigsenf-Sauce, Blattsalat sowie ofenfrischem Baguette mit Butter 14,50 €

### 3. **Melonen-Gurken-Salat**

mit weißem Balsamico, Scheiben vom zarten Parmaschinken, Basilikumschaum, Sesam-Grissini und ofenfrischem Baguette 12,50 €

### 4. **Frische Feige mit Ziegenkäse und Trüffelhonig**

dazu knuspriger Bacon, Feldsalat mit Apfel-Vinaigrette und warmes Baguette 13,50 €

### 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, Granatapfelkernen, Sprossen und knusprigem Wrap-Segel 5,90 €

### 7. **Rucola und Feldsalat**

mit Apfel-Vinaigrette, Mango, Granatapfel und mildem Gorgonzola 7,90 €

# Suppen

Unsere Suppen werden in Terrinen am Tisch serviert.

1. **Nienhofer Hochzeitssuppe**  
mit hausgemachten Fleischklößchen, Eierstich, Spargel und kleinen Eiernudeln 7,90 €
2. **Tomaten-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
aus sonnengereiften Tomaten, Croûtons und hauseigener Pestosahne 7,50 €
3. **Cremesuppe von der Petersilienwurzel** (vegetarisch o. vegan möglich)  
dazu frische Steinpilzravioli, Chillischmand und Croûtons 9,80 €
4. **Zitronengras-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
mit gebratenen Gemüsestreifen und  
- Scampispiß und Bärlauchsahne 8,90 €  
- Hähnchenfilet und Bärlauchsahne 7,90 €
5. **Champagner-Dijon-Senf-Suppe**  
mit feinen Gemüsestreifen, Butter-Croûtons und Kräutersahne 7,50 €
6. **Blumenkohl-Safran-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
mit Grand-Manier-Schaum und gepoppten Quinoa 8,50 €
7. **Curry-Kokos-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
mit Hähnchenbrust, knackigem Asiagemüse und Bärlauchsahne 8,90 €
8. **Getrüffelte Sellerie-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
mit Knusper-Bacon und Topinambur-Chips 9,50 €
9. **Rote Beete-Cremesuppe** (vegetarisch o. vegan möglich)  
mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen und Sliwowitzsahne 7,90 €

## Saisonale Suppen

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

## Salate

1. **Bunter Salatmix**  
aus verschiedenen frischen Salatsorten, leichtem Joghurt-French-Dressing  
und Alfalfasprossen 6,50 €
2. **Knackiger Eisbergsalat**  
in mildem Zitronen-Sahne-Dressing mit Mandarinspalten 5,50 €
3. **Feldsalat**  
mit krossen Brot-Croûtons, Himbeer-Walnuss-Vinaigrette und geröstetem Sesam 6,50 €
4. **Salat im Glas**  
leckere kleine Salatvorspeise, modern angerichtet.  
Blattsalatmix mit Himbeer-Vinaigrette, Granatapfelkerne, Erbsensprossen  
und knuspriges Wrap-Segel 5,90

## Leckere Fischgerichte

1. **Gebratenes Zanderfilet**  
auf Blumenkohl-Chili-Püree mit Safranschaum 25,90 €
2. **Frisches Fjord-Lachsfilet**  
mit einer feinen Gartenkräuter-Kruste auf getrüffeltem Kartoffelpüree,  
frittiertem Rucola und Petersilien-Zitronen-Butter 25,90 €
3. **Pasta in Curry-Kokos-Sahne**  
mit knackigem Asiagemüse, gebratenen Scampi und Salbei-Nuss-Butter 21,50 €
4. **Frisch gebratenes Fischfilet der Saison**  
auf Tagliatelle in cremiger Hummersauce mit Krabbenchips 23,50 €

# Hauptspeisen

Bei einem Menü, am Tisch serviert, sind Kombinationen aus zwei Hauptgerichten möglich, bei einem Menü in Buffetform sind 3 Hauptgerichte möglich.

Die Beilagen sind frei kombinierbar.

Der Preis hierfür ergibt sich aus dem Mittel-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 21,50 €
- 2. Zartes Schweinefilet**  
im Ganzen gebraten, dazu Sauce Béarnaise, frische Rahm-Champignons, Gemüseauswahl, cremiges Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 24,90 €
- 3. Schweinefilet im würzigem Alpenschinken**  
mit milder steirischer Senf-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, cremigem Kartoffelgratin und Kartoffel-Kroketten 26,50 €
- 4. Zartes Schweinefilet im Wrap-Mantel**  
mit Sangrita-Tequila-Rahmsauce, Buttergemüse, mediterranem Pfannengemüse, Brokkoliröschen, knusprigen Kartoffelecken und Süßkartoffel-Püree 26,50 €
- 5. Schweinefilet im knusprigem Ciabatta-Mantel**  
mit mediterraner Kräuter-Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl, Kartoffel-Kroketten und Rosmarin-Kartoffeln 26,50 €
- 6. ofenfrischer Braten vom iberischen 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 26,50 €
- 7. Knusprige Schweineschnitzel mit frischem Spargel (April-Juni)**  
dazu Holsteiner Katenschinken aus der Schinkenräucherei Braasch, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Heidekartoffeln und Kartoffel-Kroketten 29,50 €

## Gerichte vom Geflügel

1. **Hähnchenbrustschnitzel in Brezel-Kürbiskern-Panade**  
dazu streirische Schnittlauch-Senf-Rahmsauce, Gemüseauswahl,  
Heidekartoffeln und knusprige Kartoffelnocken 23,90 €
2. **Gebratenes Putenbrustfilet**  
an Steinpilz-Rahmsauce mit rosa Pfeffer, Blumenkohl, Karotten und feinen  
Erbsen, dazu Herzoginkartoffeln 23,90 €
3. **Zartes Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade**  
mit Cranberry-Whiskey-Sauce, Eisbergsalat in Zitronensahne, Gemüse-Wildreis  
und gebackenen Röstinchen 23,90 €
4. **Zartes Hähnchenbrustfilet**  
mit lieblich pikantem Sweet-Chili-Schmand, verfeinert mit Frühlingszwiebeln  
und einem Hauch Koriander, dazu Gemüseauswahl, Rosmarinkartoffeln  
und Basmati-Reis 23,50 €
5. **Saftig geräucherte Truthahnbrust**  
mit Apfel-Calvados-Sauce, Brokkoliröschen mit Mandelbutter, Gemüsemais  
und Minz-Möhren, dazu Heidekartoffeln und Kroketten 23,50 €
6. **Hähnchenbrustfilet im würzigem Baconmantel**  
dazu milde Pfeffer-Rahmsauce mit tasmanischem Bergpfeffer mit Mango-  
würfel, bunte Gemüseauswahl, geröstete Rosmarin-Kartoffeln und Kroketten 23,50 €
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 31,90 €
8. **Hähnchenbrustfilet im würzigem Baconmantel**  
mit einer Auflage aus Kräuter-Frischkäse, getrockneten Tomaten und Brokkoli,  
dazu Butterrosenkohl, Kohlrabi mit Kräuterbutter, Schwarzwurzelgemüse  
mit Sesam, Röstinchen und Salbei-Gnocchi 24,90 €
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 37,50 €

## 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 24,90 €
2. **Zarter Hirschbraten**  
Pilzduett aus Pfifferlingen und frischen Champignons, kräftiger Rotwein-Schlehensauce, geschwenktem Rosenkohl, Apfelrotkohl, Preiselbeer-Birne, Semmelknödel mit brauner Butter und Petersilien-Kartoffeln 29,50 €
3. **Gebeizter Wildschweinbraten**  
Wacholder-Rahmsauce mit Gin verfeinert, Preiselbeer-Pfirsich, gebratenen Austernpilzen, getrüffeltem Rahm-Wirsing, dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße mit pommerscher Butter 28,80 €

## Gerichte von Rind und Kalb

1. **Zarter Schäufilebraten vom heimischen Rind**  
mit Pfifferling-Rahmsauce, Apfelrotkohl, Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Kroketten 23,50 €
2. **Argentinisches Rinderfilet**  
rosa gebraten, mit kräftiger Portweinreduktionsauce, Bärlauchbutter, Blumenkohl mit Chili-Hollandaise, Bohnen im Speckmantel, Honig-Ingwer-Möhrrchen, dazu Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffelgratin 32,90 €
3. **Geschmorter Kalbsbraten**  
mit Rahm-Weißweinsauce, sautierten Kräutersaitlingen, Möhrrchen- und Pastinakengemüse, Rosenkohl, Apfelrotkohl, dazu geröstete Heidekartoffeln und Butterspätzle 28,90 €

## vegetarische und vegane Hauptgerichte

1. **Schupfnudel-Wirsing-Pfanne mit Thymiansahnesauce,**  
gebratenen Austernpilzen und Pecorino gratiniert, vegetarisch 14,50 €
2. **hausgemachte Linsen-Quinoa-Brätling**  
mit Tomatensugo, mediterranes Pfannengemüse und Blattsalatmix mit Himbeer-Walnuss-Vinaigrette, Rosmarinkartoffeln, vegan 22,50 €
3. **hausgemachte vegane, knusprige Sojaschnitzel**  
mit Champignon-Cremesauce, bunte Gemüseauswahl, Heidekartoffeln und Röstinchen, vegan 22,50 €

# Desserts

## Cremespeisen

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

## Eisauswahl

1. **Cremiges Vanilleeis** mit
  - heißen karamellisierten Kirschen 7,50 €
  - heißen Himbeeren 7,50 €
  - warmen Cassis-Heidelbeeren 7,90 €
  - warmer Schokoladen-Bailey's-Sauce 7,50 €
  - warmer hausgemachter Karamellsauce 7,50 €
  - warmer weißer Schokoladensauce 7,50 €
2. **Eisvariation**  
Wählen Sie neben dem Vanilleeis mit Früchten oder Sauce noch zusätzlich  
weitere Eissorten für eine große Eisplatte aus: 8,50 €  
Joghurt, Stracciatella, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Mangosorbet

## Cremespeisen und Eisauswahl

- Wählen Sie 1 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus. 8,90 €
- Wählen Sie 2 Cremespeise und eine der obigen Vanille-Eis-Kombinationen aus. 9,50 €