

## Menü 1

Hausgebackenes Brot und Dip

Sauerkraut-Vanille-Süppchen mit Italienischer  
Fenchelbratwurst

///

Schweinefilet unter einer Feigen-Senf-Kruste mit  
Rübchen, Parmesan und Nusskartoffeln

///

Aprikosen-Quark-Strudel mit Vanilleparfait

Für dieses Menü würden wir bei  
12 bis 22 Personen 79,00 €  
23 bis 32 Personen 77,00 €  
33 oder mehr Personen 76,00 €  
berechnen

(alle Preisangaben sind brutto inkl. MwSt.)

*Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit*

## Menü 2

Hausgebackenes Brot und Dip

Grünkohl-Radicchio-Salat mit Orange,  
geflämmter Ziegenfeta und Walnüssen

///

Geschmorte Ochsenschulter auf  
Kartoffel-Lauch-Gemüse mit Apfel,  
Meerrettich-Schaum

///

Ofenschlupfer mit Vanilleschmand,  
Kirschkompott

Für dieses Menü würden wir bei  
12 bis 22 Personen 86,00 €  
23 bis 32 Personen 84,00 €  
33 oder mehr Personen 82,00 €  
berechnen

(alle Preisangaben sind brutto inkl. MwSt.)

*Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit*

## Menü 3

Hausgebackenes Brot und Dip

Blumenkohlsalat mit Cashews, Granatapfel, Minze,  
und Lachs Ceviche

///

Rosa Barberie Entenbrust auf Fenchelcreme,  
Cranberry-Jus, Kartoffel-Rosmarin-Würfel

///

Schokoladenmalheur mit Gewürzmandarinen,  
Mandeleis

Für dieses Menü würden wir bei  
12 bis 22 Personen 94,00 €  
23 bis 32 Personen 92,00 €  
33 oder mehr Personen 89,00 €  
berechnen

(alle Preisangaben sind brutto inkl. MwSt.)

*Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit*

## Menü 4

Hausgebackenes Brot und Dip

**Käthes Rapunzelsalat**  
Feldsalat, Kartoffel-Rosmarindressing, Apfel und  
Holsteiner Landschinken-Chips

///

**Gefüllte Nudelschnecken auf Birnen-Bohnen-Speck-**  
**Gemüse, leichte Senfsoße**

///

**Topfenknödel mit Esspressokirschen und**  
**Haselnusseis**

Für dieses Menü würden wir bei  
12 bis 22 Personen 82,00 €  
23 bis 32 Personen 80,00 €  
33 oder mehr Personen 79,00 €  
berechnen

(alle Preisangaben sind brutto inkl. MwSt.)

*Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit*

## Menü 5

### „Vegetarisch“

Hausgebackenes Brot und Dip

Wildkräutersalat mit Currychips auf Rote Bete-Carpchio  
und Pfannentomaten

///

Gefüllte Spitzpaprika mit Linsen-Feta-Gemüse

///

Buttermilch-Pfannkuchen mit Apfelsirup,  
Beerensorbet

Für dieses Menü würden wir bei  
12 bis 22 Personen 76,00 €  
23 bis 32 Personen 74,00 €  
33 oder mehr Personen 72,00 €  
berechnen

(alle Preisangaben sind brutto inkl. MwSt.)

*Wir wünschen Euch viel Spaß und einen guten Appetit*