

## Aperitifs

**Der Aperitif soll den Appetit anregen,  
die Zeit vor dem Essen verkürzen und Ihre Gäste willkommen heißen**

Sekt, Privat-Cuvée, halbtrocken oder brut .....	Flasche	<b>20,00 €</b>
Rosé-Sekt, trocken .....	Flasche	<b>21,00 €</b>
Mumm & Co.: Dry Sekt, trocken oder Rosé Dry Sekt, trocken .....	Flasche	<b>22,00 €</b>
Fürst von Metternich: Riesling Sekt, trocken oder Rosé Sekt, trocken .....	Flasche	<b>24,00 €</b>
Secco .....	Flasche	<b>21,00 €</b>
Champagner .....	Flasche ab	<b>43,00 €</b>
«Hugo», Prosecco mit Holunderblütensirup & Minze .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Aperol Sprizz», Aperol mit Secco & Orangenscheibe .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Schwentinewasser», Blue Curacao, Orangensaft & Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Kir Royal», Cassis & trockener Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Fragoli-Cocktail», Walderdbeerlikör & Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Mirtilli-Cocktail», Heidelbeerlikör & Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Kiwi-Traum», Kiwi-Likör, Gin & Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
«Blue Lagune», Curacao, Kirschwasser & Sekt .....	Glas 0,1 L	<b>4,50 €</b>
Campari-Orangensaft .....	Glas 0,2 L	<b>4,50 €</b>
Sherry Laredo: Fino, Medium oder Cream .....	5 cl	<b>3,00 €</b>
Martini: Bianco, Dry oder Rosso .....	5 cl	<b>3,00 €</b>

### – alkoholfrei –

«Drivers Cocktail», verschiedene Säfte & Sirup .....	Glas 0,2 L	<b>4,70 €</b>
Monin Bitter & O-Saft, die Alternative zum Campari .....	Glas 0,2 L	<b>4,50 €</b>
alkoholfreier Sekt .....	Flasche	<b>21,00 €</b>



## Tapas & Vorspeisen

V01 Tapas (2 Stk./Person) .....	2,20 €
V02 Tapas Premium .....	4,00 €
V03 Antipasti-Teller .....	7,90 €
V04 Mildgeräuchertes Forellenfilet .....	10,00 €
V05 Geräucherter Lachs .....	9,60 €
V06 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs .....	9,50 €
V07 Nordischer Vorspeisenteller .....	11,20 €
V08 Geflügelcocktail .....	7,80 €
V09 Variationen von Blattsalaten	
A) mit gebratenen Streifen von der Putenbrust .....	7,20 €
B) mit Räucherlachsstreifen .....	9,40 €
C) mit Shrimps .....	9,80 €
D) mit Flusskrebsfleisch .....	10,20 €
V10 Gemischter Schinkenteller .....	9,50 €
V11 Tischbüffet A ab 15/30 Personen .....	ab 12,50/10,00 €
V12 Tischbüffet B ab 15/30 Personen .....	ab 9,50/8,50 €

## Alternative & Ergänzung zur Suppe

Kleiner gemischter Salat anstelle einer Suppe ..... **zzgl. 1,50 €**

### Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:

Baguettebrot oder Vollkornbrot ..... **zzgl. 0,40 €**

Brotkonfekt ..... **zzgl. 1,00 €**



## Hauptspeisen

### Die Preise der Hauptspeisen verstehen sich inkl. Suppe und Dessert.

Bei allen Hauptgerichten wird, falls nicht anders gewünscht, die Fleischkomponente auf Platten und die Beilagen in Schüsseln serviert. Es wird von allem ggf. mehrfach nachgereicht.

M 01	Filet-Potpourri .....	33,00 €
M 02	Filetsteaks von Rind & Schwein .....	33,50 €
M 03	Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust .....	26,30 €
M 04	Putensteak «italienisch» .....	24,20 €
M 05	Rinderfilet Wellington .....	34,50 €
M 06	Rinderfilet .....	34,50 €
M 07	Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel .....	27,20 €
M 08	Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions .....	27,20 €
M 09	Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten .....	26,30 €
M 10	Entenbrust & Rinderbraten .....	28,50 €
M 11	Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln .....	31,30 €
M 12	Damwildbraten & Entenbrust .....	30,50 €
M 13	Entenbrust & Schweinemedallions .....	28,30 €
M 14	Damwildbraten & Schweinemedallions .....	28,50 €
M 15	Damwildbraten .....	32,00 €
M 16	Wildschweinbraten .....	33,00 €
M 17	Damwild- & Wildschweinbraten .....	33,00 €
M 18	Wildschweinbraten & Damkalbssteak .....	33,50 €
M 19	Rehrücken .....	39,60 €
M 20	Lammrücken .....	29,40 €
M 21	Rinder- & Schweinenackenbraten .....	23,50 €
M 22	Putenoberkeulen- & Rinderbraten .....	23,70 €
M 23	Tafelspitz .....	26,00 €
M 24	Roastbeef .....	31,50 €
M 25	Kasseler im Blätterteig .....	22,00 €
M 26	Gefüllte Rinderrouladen nach Großmutter's Art .....	22,50 €
M 27	Gedünstetes Zanderfilet .....	25,80 €
M 28	Grönland-Kabeljaufilet .....	22,00 €



## Desserts

**Desserts sind in den Preisen der Hauptgerichte enthalten.**

**Bei folgenden Desserts berechnen wir einen Aufschlag zum Menüpreis pro Person:**

Eine Soße je Eis/Eisbombe ist inklusive. Aufschlag je weitere Soße .....	zzgl. 0,30 €
Eisbombe .....	zzgl. 1,40 €
Eistorte .....	zzgl. 1,40 €
«Sommerwind» .....	zzgl. 1,40 €
«Tiramisu» .....	zzgl. 1,40 €
«Eis-Traum in Marzipan» .....	zzgl. 2,50 €
«Mohnpfannkuchen und Eis» .....	zzgl. 2,50 €
Fliegendes Büffet ab 20/50 Personen .....	ab zzgl. 3,30/2,20 €
Dessert Büffet ab 50 Personen .....	ab zzgl. 2,50 €
Tischbüffet <b>A</b> ab 20/50 Personen .....	ab zzgl. 3,00/2,00 €
Tischbüffet <b>B</b> inkl. Eisbombe ab 20/50 Personen .....	ab zzgl. 4,00/3,00 €
Käseauswahl als Abschluss eines Menüs pro Person .....	ab zzgl. 5,00 €

## Kaffee- & Kuchen-Pauschalen

Flüggendorfer Kaffeetafel .....	11,50 €
Kaffee & Kuchen .....	8,40 €
Kleine Kaffeetafel .....	9,50 €
Kleine Kaffeezeit .....	7,40 €

**Außerdem bieten wir noch zahlreiche weitere Arrangements zur Kaffeezeit an.**

Sie möchten selbstgemachte Torten oder Kuchen zu Ihrer Feier in unserem Hause mitbringen?

Bitte stimmen Sie dies im Voraus mit uns ab – gegebenenfalls berechnen wir hierfür eine Gedeckpauschale.

Gedeckpauschale pro Person .....	2,00 €
Gedeckpauschale pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao .....	5,20 €
Verpackungsmaterial für das Einpacken von Kuchen/Speisen nach Aufwand .....	ab 5,00 €



## Stellen Sie sich Ihre Kaffeetafel selbst zusammen!

### Die Abrechnung erfolgt dann pro Torte/Kuchen.

Das Repertoire an hausgemachten Kuchen und Torten wird ständig erweitert. Es umfasst zur Zeit mehr als **80 verschiedene Leckereien** und lässt kaum Wünsche offen.

Kaffee (pro Liter 12,00 €) schenken wir Ihnen und Ihren Gästen am Platz ein.  
Kaffee Hag oder Kakao wird – ebenso wie Tee (ca. 10 verschiedene Sorten zur Wahl) –  
ggf. pro Kännchen in Rechnung gestellt.



### Sie backen selbst gern oder lassen sich von Freunden und Verwandten mit selbstgemachten Kuchen & Torten beschenken?

Kein Problem! Wir berechnen **pro Person 2,00 € «Tellergeld»** sowie den Kaffee nach Verbrauch  
oder **5,20 € pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao**.

Zwei Bedingungen haben wir jedoch: Bitte liefern Sie die Torten & Kuchen in einem  
«servierfähigen» Zustand, da wir diese in der Form servieren, in der Sie angeliefert werden.

Wird der Kuchen auf einem Blech geliefert, servieren wir ihn auf diesem Blech.

Auf Wunsch können wir die Blechkuchen auf Servierplatten arrangieren (2,00 € Servicepauschale).

**NUR selbstgemachte Kuchen & Torten**, keine Tiefkühlkuchen, keine Gebäck vom Discounter!

**KEINE Sprühsahnedosen!** Bei Bedarf servieren wir gern geschlagene Sahne zu Ihren Kuchen.

Gern packen wir die nicht verzehrten Kuchen /Torten für Sie zum Mitnehmen ein.

Bitte beachten Sie, dass je nach Zutaten der Torten (z.B. Frischei, Sahne etc.)

von einer begrenzten Verzehrdauer ausgegangen wird. Die Haftung für Qualität und Güte mitgenommener  
Speisen wird ausdrücklich ausgeschlossen. Einweg-Verpackungsmaterial ist weder gut für  
die Umwelt noch für den Geldbeutel und wird ggf. in Rechnung gestellt.



Um für alle Gäste das Essen zu einem Festessen werden zu lassen, bitten wir Sie uns mitzuteilen,  
wenn zu Ihrer Gesellschaft Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder  
speziellen Ernährungsformen gehören, damit wir auch auf deren spezielle Bedürfnisse und  
Wünsche eingehen können.

Wir bitten um Verständnis, dass wir ggf. einen Mehraufwand in Form von  
Preisaufschlägen an Sie weitergeben.



## Zu später Stunde

N01 Hausgemachte Gulaschsuppe .....	4,50 €
N02 Hausgemachte Lauchkremssuppe .....	4,00 €
N03 Schnittchen «Klassisch» .....	10,80 €
N04 Kombination «Klassisch» .....	12,00 €
N05 Rustikale Mitternachtsschnittchen .....	8,70 €
N06 Kombination «Rustikal» .....	10,80 €
N07 Kombination «Suppe & Süßes I» .....	6,00 €
N08 Kombination «Suppe & Süßes II» .....	7,00 €
N09 Kombination «Käse & Süßes» .....	9,80 €
N10 Kombination «Käse und Kaffee» .....	10,90 €
N11 Currywurst .....	5,80 €
N12 Spiegeleier und Vollkornbrot .....	5,40 €
N13 Kombination «Holstein» .....	12,00 €

## Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte .....	190,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte .....	240,00 €
4-stöckige Hochzeitstorte .....	270,00 €

Wenn Sie das «**Deko-Brautpaar**» auf der Hochzeitstorte als Andenken an Ihre Feier mitnehmen,  
berechnen wir zusätzlich ..... 25,00 €

Das Mitbringen von Hochzeitstorten, sonstigen Torten und Kuchen ist nur nach vorheriger Absprache  
zulässig. Wir berechnen dann ggf. eine Gedeckpauschale von **2,00 € pro Person** und den Kaffee nach  
Verbrauch. Oder **5,20 € pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao**. (Kaffeesspezialitäten werden nach  
Verbrauch abgerechnet.)



## Einige Fragen sollten noch beantwortet werden ...

- Was möchten Sie Ihren Gästen zur Begrüßung anbieten? .....
- Welchen Wein möchten Sie Ihren Gästen anbieten?
  - Weißwein, Rosé oder Rotwein? .....
  - Lieblich, halbtrocken oder trocken? .....
- Ein Digestif? Aquavit? Obstwasser? Grappa? Korn? .....
- Cappuccino oder Espresso? .....
- Am Nachmittag: hausgemachte Kuchen und/oder Torten? .....
- Welche Tischform bevorzugen Sie?  
Zum Beispiel: runde Tische (je 6–10 Plätze) oder eine U-Form ...
- Sollen die Tische festlich gedeckt sein? .....
- Möchten Sie, dass wir Blumengestecke (ca. 19,00 €) oder Vasen (ca. 9,00 €) mit frischen Blumen beim Floristen für Sie bestellen? .....
- Wünschen Sie, dass Platzteller, Stoffservietten und farblich dazu abgestimmte Kerzen auf dem Tisch stehen? .....
- Im Preis sind Blumengestecke bzw. -vasen enthalten. Werden die Blumen selbst mitgebracht, berechnen wir für Platzteller & Stoffservietten ca. 0,60 € p.P.
- Wie wäre es mit einem Tischband (ca. 2,00 € p.m.) oder Menükarten (ab 2,00 € p.St.)? .....
- Falls Sie Tischkarten vorgesehen haben, bitten wir Sie uns diese bis 2 Tage vor der Feier – samt Tischplan – vorbei zu bringen.
- Bis 24 Stunden vor der Veranstaltung können Sie die Teilnehmerzahl noch kostenlos korrigieren.
- Bitte geben Sie ggf. auch das Alter der Kinder an und ob zu Ihren Gästen evtl. Lebensmittelallergiker, Vegetarier oder Veganer gehören.

Für die Beantwortung Ihrer Fragen stehen meine Kolleginnen und ich Ihnen gern während der Restaurantöffnungszeiten zur Verfügung.

Ihre Karen Arp und Team



## Unsere fünf individuellen Räume im Überblick:

### «Saal»

127 qm Fläche inkl. Tanzfläche, direkter Zugang zum Tresen und zur Terrasse an der Westseite des Hauses – von dort zum Garten.

**Veranstaltungen mit Tanz oder Büffet:** bis ca. 90 Personen

Für Gesellschaften mit Tanz **und** Büffet reservieren wir ggf. zusätzlich die «**Neue Stube**» oder «**Alte Stube**».

**Veranstaltungen ohne Tanz:** bis ca. 120 Personen

### «Veranda»

64 qm Fläche inkl. Tanzfläche mit direktem Zugang zur Terrasse an der Südseite des Hauses und Garten.

**Veranstaltungen mit oder ohne Tanz je nach Tischstellung:** bis ca. 70 Personen.

Das Büffet kann je nach Wunsch, Gästezahl und Verfügbarkeit auch in den Räumen «**Foyer**» oder «**Stube 3**» aufgebaut werden. Bei der Kombination «**Veranda**» und «**Stube 3**» stehen insgesamt 88 qm zur Verfügung,

bei Kombination «**Veranda**» und «**Foyer**» 94 qm.

### «Alte Stube»

33 qm Fläche, je nach Tischstellung: **Tafel** bis 22 Personen, **T-Form** bis 27 Personen oder an drei parallel stehenden Tischen insgesamt max. 31 Plätze

### «Neue Stube»

31 qm Fläche für max. 23 Plätze an einer t-förmigen Tafel

### «Stube 3»

24 qm Fläche für max. 17 Personen an einer Tafel mit direktem Zugang zu Süd-Terrasse und Garten.

Durch die kompakte Form des Raums ist auch das Aufstellen eines **runden Tisches** für bis zu 10 Personen möglich.

Die Wand zwischen «**Veranda**» und «**Stube 3**» kann geöffnet werden – so können beide Räume gemeinsam genutzt werden.

