

Aperitifs

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

Sekt, Privat-Cuvee, Halbtrocken oder Brut	Flasche	18,00 €
Rose-Sekt, Trocken	Flasche	19,00 €
Mumm & Co. dry, Trocken oder Rose	Flasche	20,00 €
Fürst von Metternich, Trocken oder Rose	Flasche	22,00 €
Prosecco	Flasche	19,00 €
Champagner	Flasche ab	42,00 €
«Hugo», Prosecco mit Holunderblütensirup & Minze	Glas 0,1 L	4,30 €
«Aperol Sprizz», Aperol mit Prosecco & Orangenscheibe	Glas 0,1 L	4,30 €
«Schwentinewasser», Blue Curacao, Orangensaft & Sekt	Glas 0,1 L	4,30 €
Kir Royal, Cassis & trockener Sekt	Glas 0,1 L	4,20 €
Fragoli-Cocktail, Walderdbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	4,30 €
Mirtilli-Cocktail, Heidelbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	4,30 €
Kiwi-Traum, Kiwi-Likör, Gin & Sekt	Glas 0,1 L	4,20 €
Blue Lagune, Curacao, Kirschwasser & Sekt	Glas 0,1 L	4,20 €
Campari-Orangensaft	Glas 0,2 L	4,40 €
Sherry Laredo, Fino, Medium, Cream	5 cl	2,80 €
Martini, Bianco, Dry, Rosso	5 cl	2,80 €

– alkoholfrei –

Drivers Cocktail, verschiedene Säfte & Sirup	Glas 0,2 L	4,50 €
Monin Bitter & O-Saft, die Alternative zum Campari	Glas 0,2 L	4,40 €
alkoholfreier Sekt	Flasche	19,00 €



Tappas und Vorspeisen

V01 Tapas zum Aperitiv (2 Stk./Person)	2,00 €
V02 Tappas Premium	3,70 €
V03 Antipasti-Teller	7,20 €
V04 Mildgeräuchertes Forellenfilet	9,20 €
V05 Geräucherter Lachs	8,70 €
V06 Krabbencocktail	9,70 €
V07 Nordischer Vorspeisenteller	10,20 €
V08 Geflügelcocktail	7,10 €
V09 Variationen von Blattsalaten	
· mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	6,50 €
· mit Räucherlachsstreifen	8,50 €
· mit Shrimps	8,90 €
· mit Flusskrebsfleisch	9,20 €
V10 Gemischter Schinkenteller	8,60 €
V11 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs	8,60 €

Suppen

Suppen sind in den Preisen der Hauptgerichte enthalten.

kleiner gemischter Salat anstelle einer Vorsuppe **zzgl. 1,30 €**

Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:

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

Brotkonfekt **zzgl. 0,90 €**



Hauptspeisen

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

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

M01	Filet-Potpourri	30,00 €
M02	Filetsteaks von Rind & Schwein	30,40 €
M03	Steaks vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust	23,90 €
M04	Putensteak «italienisch»	22,00 €
M05	Rinderfilet Wellington	32,00 €
M06	Rinderfilet	32,00 €
M07	Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel	24,70 €
M08	Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedailles	24,70 €
M09	Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten	23,90 €
M10	Entenbrust & Rinderbraten	25,70 €
M11	Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln	28,40 €
M12	Damwildbraten & Entenbrust	27,60 €
M13	Entenbrust & Schweinemedailles	25,60 €
M14	Damwildbraten & Schweinemedailles	25,80 €
M15	Damwildbraten	29,00 €
M16	Wildschweinbraten	29,70 €
M17	Damwild- & Wildschweinbraten	30,00 €
M18	Wildschweinbraten & Damkalbssteak	30,50 €
M19	Rehrücken	36,00 €
M20	Lammrücken	26,70 €
M21	Rinder- & Schweinenackenbraten	21,30 €
M22	Putenoberkeulen- & Rinderbraten	21,50 €
M23	Tafelspitz	23,60 €
M24	Schweinenackenbraten	20,80 €
M25	Kasseler im Blätterteig	20,50 €
M26	Gefüllte Rinderrouladen nach Großmutter's Art	20,50 €
M27	Gedünstetes Zanderfilet	23,50 €



Desserts

Desserts sind standardmäßig 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. 1,30 €
Eistorte	zzgl. 1,30 €
«Sommerwind»	zzgl. 1,30 €
«Tiramisu»	zzgl. 1,30 €
«Eis-Traum in Marzipan»	zzgl. 2,50 €
«Mohnpfannkuchen und Eis»	zzgl. 2,50 €
Fliegendes Büffet ab 20/ 50 Personen	ab zzgl. 3,00/ 2,00 €
Dessert Büffet ab 50 Personen	ab zzgl. 2,50 €

Hausgemachte Torten und Kuchen

Flüggendorfer Kaffeetafel	10,50 €
Kaffee & Kuchen, verschieden Blechkuchen	8,20 €
Kaffee & Streusel- oder Butterkuchen	6,00 €

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	1,80 €
----------------------------------	--------



Kaffee- & Kuchenpauschalen

für Gesellschaften im Hause ab 15 Personen

«Flüggendorfer Kaffeetafel»

Sie wählen auf unserem vielseitigem Angebot an hausgemachten Torten (Richtwert: pro ca. 10 Personen eine Torte, sowie je nach Personenzahl ca. 1–3 verschiedene Kuchen vom Blech) und Kuchen nach Herzenslust die Torten & Kuchen aus die wir für Sie backen sollen. Je nach Personenzahl können diese dann als Büffet aufgebaut werden oder auf dem Tisch verteilt werden. Auf Wunsch sind wir Ihnen gern beim anschneiden behilflich. Der Kaffee am Tisch wird von uns eingesehenkt. Auf Wunsch servieren wir auch Kaffee Hag oder Tee (ca. 10 verschiedene Sorten).

Pro Person € 10,50



«Kaffee & Kuchen»

Sie wählen je nach Personenzahl 2 bis 5 verschiedene Kuchen vom Blech aus. Diese servieren wir dann nett angerichtet auf Kuchenplatten. Natürlich reichen wir Schlagsahne zu den Kuchen. Der Kaffee wird von uns am Tisch eingesehenkt. Auf Wunsch servieren wir auch Kaffee Hag oder Tee (ca. 10 verschiedene Sorten).

Pro Person € 8,20



«Kleine Kaffezeit»

Je nach Personenzahl und Tischform (bzw. Platzverhältnissen) stellen wir die Kuchenplatten auf ein Büffet oder den Tisch. Pro Person werden ein kleines Stück Quark-Mandarinenkuchen und ein kleines Stück Apfelkuchen angeboten, dazu Schlagsahne. Kaffee & Kaffee Hag stehen für Sie ausreichend bereit.

Pro Person € 7,20



«Kleine Kaffeetafel»

Wie die «kleine Kaffezeit», jedoch inkl. Torte nach Wahl (außer Marzipan-Nußtorte & Frankfurter Kranz – gegen Aufpreis möglich) z. B. für eine Gesellschaft pro 20 Pers. 1 Torte, z. B. Schwarzwälder-Kirschtorte, Käse-Sahnetorte mit Fruchtfüllung (mehrere Sorten zur Wahl), je 20 kleine Stückchen Apfelkuchen & Quark-Mandarinenkuchen

Pro Person € 9,20

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 Verzehrduer ausgegangen wird. Einweg-Verpackungsmaterial ist weder gut für die Umwelt noch für den Geldbeutel. Verpackungsmaterial wird ggf. in Rechnung gestellt



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 € 10,00) schenken wir Ihren Gästen und Ihnen am Platz ein.
Kaffee Hag oder Kakao wird ebenso wie unsere ca. 10 Teesorten
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 € 1,80 «Tellergeld»** sowie den Kaffee nach Verbrauch.

Zwei Bedingungen haben wir jedoch: Bitte liefern Sie die Torten & Kuchen in einem «servierfähigen» Zustand. Da wir die Torte/Kuchen in der Form servieren, in der Sie angeliefert werden. Wird der Kuchen auf dem 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. Einweg-Verpackungsmaterial ist weder gut für die Umwelt noch für den Geldbeutel. Verpackungsmaterial 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	4,20 €
N02 Hausgemachte Lauchkremssuppe	3,70 €
N03 Schnittchen «Klassisch»	10,50 €
N04 Kombination «Klassisch»	11,60 €
N05 Rustikale Mitternachtsschnittchen	8,40 €
N06 Kombination «Rustikal»	10,40 €
N07 Kombination «Suppe & Süßes I»	5,80 €
N08 Kombination «Suppe & Süßes II»	6,70 €
N09 Kombination «Käse & Süßes»	9,50 €
N10 Kombination «Käse und Kaffee»	10,50 €
N11 Currywurst	5,50 €
N12 Spiegeleier und Vollkornbrot	5,00 €
N13 Kombination «Holstein»	11,60 €

Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte	170,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte	220,00 €
4-stöckige Hochzeitstorte	250,00 €

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
zuässig. Wir berechnen dann ggf. eine Gedeckpauschale von € 1,80 **pro Person** und den Kaffee nach
Verbrauch ab.



Einige Fragen sollten noch beantwortet werden ...

- Was möchten Sie Ihren Gästen zur Begrüßung anbieten?
- Welchen Wein möchten Sie Ihren Gästen anbieten?
 - Weißwein, Rose 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. 18,50 €) oder Vasen (ca. 8,50 €) 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 Blumengesteck bzw. -vasen enthalten. Werden die Blumen selbst mitgebracht, werden für Platzteller & Stoffservietten ca. 0,60 € p.P. berechnet
- Wie wäre es mit einem Tischband (€ 2,00 p.m.) oder Menükarten (z. B. 2 € p.St.)?
- Falls Sie Tischkarten vorgesehen haben, bitten wir Sie uns diese etwa 2 Tage vor der Feier – samt Tischplan – zur Verfügung zu stellen.
- 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 ggf. 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

