

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	24,50 €
Rosé-Sekt, trocken	Flasche	25,50 €
Mumm & Co.: Dry Sekt, trocken oder Rosé Dry Sekt, trocken	Flasche	26,50 €
Fürst von Metternich: Riesling Sekt, trocken oder Rosé Sekt, trocken	Flasche	29,50 €
Secco	Flasche	25,50 €
Champagner	Flasche ab	72,00 €
„Hugo“, Prosecco mit Holunderblütensirup & Minze	Glas 0,1 L	5,60 €
„Aperol Sprizz“, Aperol mit Secco & Orangenscheibe	Glas 0,1 L	5,60 €
„Schwentinewasser“, Blue Curacao, Orangensaft & Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
„Kir Royal“, Cassis & trockener Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
Waldbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
Heidelbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
„Kiwi-Traum“, Kiwi-Likör, Gin & Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
„Blue Lagune“, Curacao, Kirschwasser & Sekt	Glas 0,1 L	5,60 €
„Mimosa“ Sekt und Orangensaft		4,50 €
Sekt / Rhabarbersaft		4,50 €

– alkoholfrei –

„Drivers Cocktail“, verschiedene Säfte & Sirup	Glas 0,2 L	5,90 €
Monin Bitter & O-Saft, die Alternative zum Campari	Glas 0,2 L	5,60 €
alkoholfreier Sekt	Flasche	25,50 €



Tapas & Vorspeisen

V01 Tapas (2 Stk./Person)	3,40 €
V02 Tapas Premium	5,90 €
V03 Antipasti Auswahl	10,60 €
V04 Mildgeräuchertes Forellenfilet	13,20 €
V05 Geräucherter Lachs	12,70 €
V06 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs	12,70 €
V07 Nordischer Vorspeisenteller	15,20 €
V08 Geflügelcocktail	10,60 €
V09 Variationen von Blattsalaten	
A) mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	9,50 €
B) mit Räucherlachsstreifen	12,20 €
C) mit Shrimps	12,80 €
D) mit Flusskrebsfleisch	13,20 €
V10 Gemischter Schinkenteller	11,80 €
V11 Tischbuffet A ab 15/30 Personen	ab 15,50/13,00 €
V12 Tischbuffet B ab 15/30 Personen	ab 13,00/11,00 €

Alternative & Ergänzung zur Suppe

Kleiner gemischter Salat anstelle einer Suppezzgl. 2,90 €

Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:

Baguettebrot oder Vollkornbrotzzgl. 1,50 €

Brotkonfektzzgl. 2,90 €



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.

Wir empfehlen ggf. Vegetariern / Veganern ein entsprechendes Gericht aus unserer separaten Speisekarte auszuwählen

M01	Filet-Potpourri	40,80 €
M02	Filetsteaks von Rind & Schwein	41,80 €
M03	Steak vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust	33,80 €
M04	Putensteak „italienisch“	31,80 €
M05	Rinderfilet Wellington	44,80 €
M06	Rinderfilet	44,80 €
M07	Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel	34,80 €
M08	Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions	34,80 €
M09	Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten	33,80 €
M10	Entenbrust & Rinderbraten	37,80 €
M11	Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln	41,80 €
M12	Damwildbraten & Entenbrust	41,80 €
M13	Entenbrust & Schweinemedallions	37,80 €
M14	Damwildbraten & Schweinemedallions	37,80 €
M15	Damwildbraten	41,80 €
M16	Wildschweinbraten	42,80 €
M17	Damwild- & Wildschweinbraten	42,80 €
M18	Wildschweinbraten & Damkalbssteak	43,80 €
M19	Rehrücken	51,80 €
M20	Lammrücken	37,80 €
M21	Rinder- & Schweinenacknbraten	32,80 €
M22	Putenoberkeulen- & Rinderbraten	31,80 €
M23	Tafelspitz	34,80 €
M24	Roastbeef	41,80 €
M25	Kasseler im Blätterteig	29,80 €
M26	Gefüllte Rinderrouladen nach Großmutter's Art	32,80 €
M27	Gedünstetes Zanderfilet	34,80 €
M28	Grönland-Kabeljaufilet	30,80 €



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. 0,80 €
Eisbombe	zzgl. 1,80 €
Eistorte	zzgl. 1,80 €
„Sommerwind“	zzgl. 1,80 €
„Tiramisu“	zzgl. 1,80 €
„Eis-Traum in Marzipan“	zzgl. 3,30 €
„Mohnpfannkuchen und Eis“	zzgl. 3,30 €
Fliegendes Büffet ab 20/50 Personen	ab zzgl. 4,00/2,90 €
Dessert Büffet ab 50 Personen	ab zzgl. 3,00 €
Tischbüffet A ab 20/50 Personen	ab zzgl. 3,70/2,70 €
Tischbüffet B inkl. Eisbombe ab 20/50 Personen	ab zzgl. 4,80/3,90 €
Käseauswahl als Abschluss eines Menüs pro Person	ab zzgl. 6,30 €

Kaffee- & Kuchen-Pauschalen

Flüggendorfer Kaffeetafel	13,90 €
Kaffee & Kuchen	9,80 €
Kleine Kaffeetafel	11,30 €
Kleine Kaffeezeit	9,00 €

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	2,30 €
Gedeckpauschale pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao	5,90 €
Verpackungsmaterial für das Einpacken von Kuchen/Speisen nach Aufwand	ab 6,00 €

oder REBOWL Pfandschalen je 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 14,50 €) schenken wir Ihnen und Ihren Gästen am Platz ein.

Kaffee/Hag oder Kakao wird – ebenso wie Tee (ca. 8 verschiedene Sorten zur Wahl) – ggf. pro Kannchen 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 2,30 € „Tellergeld“** sowie den Kaffee nach Verbrauch oder **5,90 € 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

Preisauflagen an Sie weitergeben.



Zu später Stunde

N01 Hausgemachte Gulaschsuppe	5,70 €
N02 Hausgemachte Lauchkremssuppe	5,30 €
N03 Schnittchen „Klassisch“	13,60 €
N04 Kombination „Klassisch“	15,20 €
N05 Rustikale Mitternachtsschnittchen	11,50 €
N06 Kombination „Rustikal“	13,60 €
N07 Kombination „Suppe & Süßes I“	8,00 €
N08 Kombination „Suppe & Süßes II“	8,90 €
N09 Kombination „Käse & Süßes“	12,50 €
N10 Kombination „Käse und Kaffee“	13,60 €
N11 Currywurst	7,90 €
N12 Spiegeleier und Vollkornbrot	7,20 €
N13 Kombination „Holstein“	15,80 €

Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte	290,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte	360,00 €
4-stöckige Hochzeitstorte	410,00 €

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 **2,30 € pro Person** und den Kaffee nach
Verbrauch. Oder **5,90 € pro Person inkl. Kaffee/Hag/Tee/Kakao**.
(Kaffeespezialitäten 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. 21,00 €) oder Vasen (ca. 10,00 €) 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. 0,80 € p.P.
- Wie wäre es mit einem Tischband (ca. 2,30 € p.m.) oder Menükarten (ab 2,30 € 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.