

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	22,00 €
Rosé-Sekt, trocken	Flasche	23,00 €
Mumm & Co.: Dry Sekt, trocken oder Rosé Dry Sekt, trocken	Flasche	24,00 €
Fürst von Metternich: Riesling Sekt, trocken oder Rosé Sekt, trocken	Flasche	26,00 €
Secco	Flasche	23,00 €
Champagner	Flasche ab	59,00 €
„Hugo“, Prosecco mit Holunderblütensirup & Minze	Glas 0,1 L	5,00 €
„Aperol Sprizz“, Aperol mit Secco & Orangenscheibe	Glas 0,1 L	5,00 €
„Schwentinewasser“, Blue Curacao, Orangensaft & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Kir Royal“, Cassis & trockener Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
Waldbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
Heidelbeerlikör & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Kiwi-Traum“, Kiwi-Likör, Gin & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Blue Lagune“, Curacao, Kirschwasser & Sekt	Glas 0,1 L	5,00 €
„Mimosa“ Sekt und Orangensaft		4,00 €
Sekt / Rhabarbersaft		4,00 €

– alkoholfrei –

„Drivers Cocktail“, verschiedene Säfte & Sirup	Glas 0,2 L	5,50 €
Monin Bitter & O-Saft, die Alternative zum Campari	Glas 0,2 L	5,00 €
alkoholfreier Sekt	Flasche	23,00 €



Tapas & Vorspeisen

V01 Tapas (2 Stk./Person)	2,80 €
V02 Tapas Premium	5,00 €
V03 Antipasti Auswahl	9,50 €
V04 Mildgeräuchertes Forellenfilet	12,00 €
V05 Geräucherter Lachs	11,80 €
V06 Kartoffelpuffer mit Gravedlachs	11,80 €
V07 Nordischer Vorspeisenteller	13,50 €
V08 Geflügelcocktail	9,50 €
V09 Variationen von Blattsalaten	
A) mit gebratenen Streifen von der Putenbrust	8,80 €
B) mit Räucherlachsstreifen	11,50 €
C) mit Shrimps	12,00 €
D) mit Flusskrebsfleisch	12,50 €
V10 Gemischter Schinkenteller	11,00 €
V11 Tischbuffet A ab 15/30 Personen	ab 14,50/12,00 €
V12 Tischbuffet B ab 15/30 Personen	ab 11,50/10,20 €

Alternative & Ergänzung zur Suppe

Kleiner gemischter Salat anstelle einer Suppe	zzgl. 2,00 €
---	--------------

Als Ergänzung zu Suppe oder Salat:

Baguettebrot oder Vollkornbrot	zzgl. 1,00 €
Brotkonfekt	zzgl. 2,00 €



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.

M01	Filet-Potpourri	38,00 €
M02	Filetsteaks von Rind & Schwein	38,50 €
M03	Steak vom Schweinefilet im Speckmantel & panierte Hähnchenbrust	31,00 €
M04	Putensteak „italienisch“	28,00 €
M05	Rinderfilet Wellington	40,00 €
M06	Rinderfilet	40,00 €
M07	Schweinefilet mit Blattspinat im Blätterteigmantel	31,50 €
M08	Gefüllte Kalbsroulade & Schweinemedallions	32,00 €
M09	Hüftsteak vom Rind & saftiger Putenkeulenbraten	31,00 €
M10	Entenbrust & Rinderbraten	33,00 €
M11	Entenbrust & Rinderfiletsteak mit Zwiebeln	37,00 €
M12	Damwildbraten & Entenbrust	35,50 €
M13	Entenbrust & Schweinemedallions	33,00 €
M14	Damwildbraten & Schweinemedallions	33,00 €
M15	Damwildbraten	37,00 €
M16	Wildschweinbraten	38,00 €
M17	Damwild- & Wildschweinbraten	38,00 €
M18	Wildschweinbraten & Damkalbssteak	39,00 €
M19	Rehrücken	45,50 €
M20	Lammrücken	33,80 €
M21	Rinder- & Schweinenackenbraten	27,50 €
M22	Putenoberkeulen- & Rinderbraten	27,50 €
M23	Tafelspitz	31,00 €
M24	Roastbeef	37,00 €
M25	Kasseler im Blätterteig	25,00 €
M26	Gefüllte Rinderrouladen nach Großmutter's Art	28,00 €
M27	Gedünstetes Zanderfilet	31,00 €
M28	Grönland-Kabeljaufilet	27,00 €



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. 0,50 €
Eisbombe	zzgl. 1,60 €
Eistorte	zzgl. 1,60 €
„Sommerwind“	zzgl. 1,60 €
„Tiramisu“	zzgl. 1,60 €
„Eis-Traum in Marzipan“	zzgl. 3,00 €
„Mohnpfannkuchen und Eis“	zzgl. 3,00 €
Fliegendes Büffet ab 20/50 Personen	ab zzgl. 3,90/2,60 €
Dessert Büffet ab 50 Personen	ab zzgl. 3,00 €
Tischbüffet A ab 20/50 Personen	ab zzgl. 3,50/2,50 €
Tischbüffet B inkl. Eisbombe ab 20/50 Personen	ab zzgl. 4,50/3,50 €
Käseauswahl als Abschluss eines Menüs pro Person	ab zzgl. 5,50 €

Kaffee- & Kuchen-Pauschalen

Flüggendorfer Kaffeetafel	13,00 €
Kaffee & Kuchen	9,30 €
Kleine Kaffeetafel	10,50 €
Kleine Kaffeezeit	8,20 €

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	5,70 €
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 14,00 €) 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 2,00 € „Tellergeld“** sowie den Kaffee nach Verbrauch
oder **5,70 € 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	5,00 €
N02 Hausgemachte Lauchkremssuppe	4,50 €
N03 Schnittchen „Klassisch“	12,50 €
N04 Kombination „Klassisch“	13,80 €
N05 Rustikale Mitternachtsschnittchen	10,00 €
N06 Kombination „Rustikal“	12,50 €
N07 Kombination „Suppe & Süßes I“	7,00 €
N08 Kombination „Suppe & Süßes II“	8,00 €
N09 Kombination „Käse & Süßes“	11,00 €
N10 Kombination „Käse und Kaffee“	12,50 €
N11 Currywurst	7,00 €
N12 Spiegeleier und Vollkornbrot	6,50 €
N13 Kombination „Holstein“	14,50 €

Hochzeitstorten

2-stöckige Hochzeitstorte	230,00 €
3-stöckige Hochzeitstorte	290,00 €
4-stöckige Hochzeitstorte	320,00 €

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 **5,70 € 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. 20,00 €) 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. 0,70 € p.P.
- Wie wäre es mit einem Tischband (ca. 2,20 € p.m.) oder Menükarten (ab 2,20 € 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

