



## Die Vorspeisen:

Fein geschnittener Parmaschinken an Melonensalat,  
Orangenvinaigrette und marktfrischen Salatspitzen

Euro 10,90

\*

Jacobsmuscheln mit feinem Avocadopüree,  
an Zitronenmarmelade und Sojaschaum

Euro 11,50

\*

Fangfrische Riesengarnelen mit  
Auberginen – Kaviar  
und aromatischem Kräutersalat

Euro 11,50

\*

Mousse vom Büffelmozzarella  
garniert mit knackigem Rucola und Pinienkernen  
an einer Marinade aus getrockneten Tomaten

Euro 10,50

\*

Gefüllte Blüte von der Zucchini mit Ziegenfrischkäse,  
mit kleinen Baumtomaten und gebratenen Waldpilzen

Euro 10,50

\*

Rose vom Räucherlachs mit kleinem Kartoffelrösti,  
Kaviarcreme und saftigen Kirschtomaten

Euro 10,90

\*

Veganer Vorspeisensalat nach italienischer Art  
mit gebratenem Tofu an Tomaten,  
Basilikum und Zupfsalat

Euro 7,90



## Die Suppen:

Apfel – Selleriesüppchen mit Röstzwiebelpesto und einer Haube aus Petersilienschäum	Euro 6,50
*	
Crèmesuppe von grünem Spargel und Räucherlachsnocken	Euro 6,50
*	
Geflügelessenz mit Kräuterfritatten und feinen Gemüsestreifen	Euro 6,50
*	
Hochzeitssuppe vom Rind mit Eierstich, Fleischklößchen und feinen Nudeln	Euro 6,50
*	
Kartoffel – Lauchcrèmesuppe mit Nordseekrabben und gebräunter Butter	Euro 6,50
*	
Schaumsuppe von Paprika und Tomate mit Basilikum – Frischkäseklößchen	Euro 6,50
*	
Rote Linsensuppe mit getrockneten Tomaten und fein gerösteten Haselnüssen	Euro 6,50



## Der Zwischengang:

Gebratener Kabeljau mit Paprika - Grauben  
und Ziegenkäseschaum

Euro 10,50

\*

Gedünstetes Lachsmedaillon auf Gemüsespaghetti  
und Safranemulsion

Euro 11,50

\*

Wachtelbrust „Supreme“ an feinen Belugalinsen  
mit Portweinjus

Euro 10,50

\*

Waldpilzrisotto  
an getrüffelter Nussbutter  
und gehobelten Parmesanspähen

Euro 9,50

\*

Zucchini - Bandnudeln  
an Tomaten - Paprikarelish  
und Walnuss - Crumble

Euro 7,50



## Die Hauptgerichte:

Lammlachs mit Thymianjus  
im Grillgemüsebett  
und gebackenem Kartoffelaufbau

im 3- Gang Menü Euro 28,50  
im 4- Gang Menü Euro 27,00  
im 5- Gang Menü Euro 25,90

\*

Filet vom deutschen Landschwein  
mit Serranojus, Prinzessbohnen  
und cremiger Polenta

im 3- Gang Menü Euro 21,90  
im 4- Gang Menü Euro 20,00  
im 5- Gang Menü Euro 18,90

\*

Rinderlende - rosa gebraten -  
unter Kräuter - Pfefferkruste  
an einem Cognacsaucenspiegel,  
grünem Spargel und Nusskartoffeln

im 3- Gang Menü Euro 30,90  
im 4- Gang Menü Euro 29,50  
im 5- Gang Menü Euro 28,50

\*

Schwarzfeder - Hähnchenbrust  
mit Sherrysauce, Mini Karotten  
und Graupenrisotto

im 3- Gang Menü Euro 23,90  
im 4- Gang Menü Euro 22,80  
im 5- Gang Menü Euro 21,70

\*

Mediterrane Perlhuhnbrust  
mit Oliven und Salbei, Zucchini  
und Püree von grünen Erbsen

im 3- Gang Menü Euro 20,90  
im 4- Gang Menü Euro 19,90  
im 5- Gang Menü Euro 18,90



## Die Hauptgerichte:

Glasierter Hirschrücken  
auf Pilzragout  
und Speck - Semmelknödel

im 3- Gang Menü Euro 28,90  
im 4- Gang Menü Euro 27,70  
im 5- Gang Menü Euro 26,50

\*

Milchkalbskarree  
mit weißer Pfeffersauce  
an Wurzelgemüse  
und hausgemachten Herzoginkartoffeln

im 3- Gang Menü Euro 25,50  
im 4- Gang Menü Euro 23,50  
im 5- Gang Menü Euro 21,50

\*

Zanderfilet mit Lauchzwiebeln  
an Kräutersaiblingen, Süßkartoffelpüree  
und Gewürzsabayon

im 3- Gang Menü Euro 20,80  
im 4- Gang Menü Euro 19,80  
im 5- Gang Menü Euro 18,80

\*

Saltimbocca vom Kalb  
auf Basilikumjus, Streifen von Paprika  
und Gnocchis

im 3- Gang Menü Euro 26,50  
im 4- Gang Menü Euro 25,00  
im 5- Gang Menü Euro 23,50

\*

Vegane Auberginen  
mit Amaranth - Füllung,  
zweierlei Reis und Cashew-Safrandip

im 3- Gang Menü Euro 11,50  
im 4- Gang Menü Euro 11,00  
im 5- Gang Menü Euro 10,50



## Das Dessert:

Minz - Pistaziencreme mit Schokoladenmousse	Euro 6,50
*	
Hausgemachtes Beerenragout mit Mangoschaum	Euro 6,20
*	
Schokoladen - Chilicreme mit rotem Meringue und Sesamcracker	Euro 6,50
*	
Feigencarpaccio an Mango - Granatapfelsalat und zweierlei Schokolade	Euro 6,50
*	
Lauwarmes Birnenküchlein mit Walnusseis und Zimtsabayon	Euro 6,50
*	
Limettenknödel mit Basilikumparfait und Grapefruit - Aspik	Euro 6,50
*	
Waldmeister - Flan mit Weinschaumeis und Zitronengras - Vanillesauce	Euro 6,50
*	
Vegane Cashew - Pannacotta mit frischen Beeren	Euro 6,50



## Das Buffet:

### Buffet I

#### Vorspeisen:

Makrelenvariation mit Dill - Senfsauce

Luftgetrockneter Schinken mit Melonen - Feldsalat

Rustikale Braten- und Schlachteplatte  
mit Senf und Remouladensauce

Hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat

Ländliche Poulardenbrust an frischen Früchten

Brotvariation Salz- und Kräuterbutter

#### Warme Speisen:

Niedersächsische Kartoffelsuppe  
mit Speckwürfeln, Majoran und Kräutercroûtons

Gebackener Seelachs mit Zitronensauce

Jungschwein - Karree auf Wurzelbett  
und Butterjus

Poulardenbrust mit Champignonragout

dazu

Schoten- Karottengemüse,  
Kartoffelspalten, Süßkartoffelpüree und Reis

#### Nachspeisen:

Käsevariation von Camembert, Blauschimmel  
und Schnittkäse

Beerenragout mit Vanillesauce

Eisplatte mit Hippengebäck

Bayerische Creme mit Erdbeerbüree

Euro 29,90



## Buffet II

### Vorspeisen:

Geräucherter Lachs  
und Bio - Bachforelle mit Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato

Gebratene Maispouardenbrust  
mit Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

Shrimpscocktail mit frischer Mango, Zucchini und Safrandip  
Geflügelsalat  
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum  
Rohkostsalate mit Balsamico - Vinaigrette,  
Joghurt- und Cocktaildressing

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotvariation,  
Salz- und Kräuterbutter

### Warme Speisen:

Krustiertes Barschfilet an Limettensauce

Maispouardenbrust auf Grillgemüse

Geschmortes Osso Bucco in Basilikumjus

dazu

bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin,  
Gnocchi und Rosmarinkartoffeln

### Nachspeisen:

Französische Käseauswahl  
mit Rohmilch - Schnittkäse, Camembert,  
Weiß- und Blauschimmelkäse  
mit Früchten und Salzgebäck

Weißer Mousse au Chocolat  
mit Mangosauce

Orangen - Grießflammerie  
Joghurtterrine an frischen Obst

Euro 37,90





## Buffet III:

### Vorspeisen:

Mildgeräucherte Forellenfilets  
und Muschel - Torrone - Turm  
mit Mandeln und Limettengelee

Schwarzwälder Schinken an Melonenspalten

Flugentenbrust mit Preiselbeeren

Rosa gebratenes Roastbeef  
mit Cherrytomaten und grünem Pfefferschmand

Avocadosalat mit gegrillten Shrimps

Eingelegtes mediterranes Gemüse und gehobelter Hartkäse

Blattsalate mit Balsamico- und Joghurtdressing

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotvariation,  
Salz- und Kräuterbutter

### Warme Speisen:

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Kräuter - Lachsfilet an Rieslingsauce,

Perlhuhnbrust mit Portweinsauce,  
und  
Saltimbocca von der Schweinelende,  
mit Kräuterfrischkäsesauce  
Gemüsevariation und Kräutersaitlingen,  
Kartoffelgratin, Krokette und zweierlei Reis

### Nachspeisen:

Internationale Käseauswahl  
mit Rohmilch - Schnittkäse, Camembert,  
Ziegenkäse, Weiß- und Blauschimmelkäse  
mit Früchten und Salzgebäck

Tiramisu  
After - Eight - Mousse  
Himbeergrütze mit Vanillesauce

Euro 40,90



## Buffet IV:

### Vorspeisen:

Caipirinha - Lachs mit Limetten - Dill - Dip

Geflügelpralinen  
mit Sauce Cumberland

Coppa - Parmaschinken an Feldsalat und Rispentomaten

Schweine- und Rindertournedos mit Chilidip

Riesengarnelenspieße mit Aioli

Avocadosalat mit Paprika, Mais und Mozzarella

Flusskrebs - Mangosalat mit Zuckerschoten

Rohkostsalate mit Balsamico - Vinaigrette,  
Joghurt- und Cocktaildressing

Brotkorb mit Partybrötchen, Baguette  
und Steinofenbrot,  
Land- und Kräuterbutter

### Warme Speisen:

Klare Steinpilzsuppe Celestine

Dorade auf Meerrettichgemüse

Brust vom Schwarzfederhuhn in Rotweinjus

Rinderlende mit hausgemachter Kräuterbutter

dazu

Saisonale Gemüseauswahl,  
Herzoginkartoffeln und Kartoffelgemüse

### Nachspeisen:

Italienische Käseauswahl mit Weichkäse, Ziegenkäse  
und Gorgonzola

Petit Fours

Mousse Trilogi (Rum-, Riesling- und Beerenmousse)

Obst, mit Zabaione gratiniert

Euro 49,90



## Canapés

belegt mit:

Luftgetrocknetem Schinken Euro 2,50

Geflügelpraline Euro 2,50

Roastbeef Euro 3,00

Räucherlachs Euro 3,00

Saiblingstartar Euro 3,00

Riesengarnelen Euro 3,50

Kräuterfrischkäse Euro 2,00

Mildem Camembert Euro 2,00

Mindestabnahme pro Sorte: 10 Stück



## Hochzeitsarrangement :

Unser spezielles Angebot für Sie mit Festpreisgarantie (ab 35 Personen):

Pro Person: 109,00€

Das Angebot gilt für 8 Stunden ab Empfang.

Nach Ablauf der Pauschale werden Getränke nach Verbrauch berechnet, ebenso eine Servicepauschale von € 100,00 je angefangene Stunde.

### Unser Service für Sie:

- Empfang mit Sekt von der Kellerei Langenbach, Cuvée Berghölzchen oder Prosecco / Veneto, Orangensaft, Erdbeersaft und Mineralwasser dazu reichen wir Grissini und Salzgebäck
- Stilvoll eingedeckte Tische mit Menükarten vom Haus
- Silberne Platzteller
- Rosenblätter und Kerzenleuchter als Tischdekoration
- Tischwäsche in weiß oder creme
- Tanzfläche
- Ambientebeleuchtung

### Getränke zur Feier:

- König Pilsener vom Fass, Alster, alkoholfreies Pils
- Alle Erdinger Weizenbiere
- Alle alkoholfreien Getränke aus unserer Karte
- Mineralwasser wird auf den Tischen eingedeckt
- 2 Weine, Sie können aus folgenden Weinen wählen:  
Pinot Grigio (Venetien) / Grauburgunder (Baden) / Kerner (Rheinhessen)  
Merlot (Venetien) / Spätburgunder (Baden) / Dornfelder (Rheinhessen)
- Kaffee, Cappuccino, Espresso, Tee
- Kaffeebuffet um Mitternacht

### Speisen:

- Honey Moon - Buffet oder Honey Moon 4 - Gang Menü

### Zusätzlich buchbar:

Stuhlhussen in weiß oder creme	_____	4,50 € pro Person
Mitternachtssuppe Ihrer Wahl	_____	5,50 € pro Person
Mitternachtssnack Currywurst	_____	5,50 € pro Person
Zum Mitternachtskaffee Petit Fours	_____	5,50 € pro Person
Candy - Bar	_____	5,50 € pro Person

### Übernachtung:

Das Hochzeitspaar übernachtet kostenlos in einem unserer schönsten Hotelzimmer.



## Honey - Moon - Buffet

### Vorspeisen:

Hochzeitsuppe  
mit feinen Nudeln, Gemüseeinlage, Kräuterklößchen und Eierstich

Arrangement von Räucherlachs  
und Bio - Bachforelle mit Meerrettich

Fruchtiger Eismeergarnelencocktail  
mit frischer Mango, Zucchini und Safrandip

„Vitello Tonnato“  
Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch - Kaperntopping

Tranchen von der Maispoularde  
mit marinierten Cherrytomaten und gerösteten Pinienkernen

Luftgetrockneter Schinken auf Melonensegel

Gefülltes mediterranes Gemüse  
Rucola - Salat mit Roquefort  
und Walnüssen  
Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto  
Rohkostsalate  
mit dreierlei Dressings

Partybrötchen, Stangenweißbrot und Brotauswahl,  
Land- und Kräuterbutter

### Warme Speisen:

Krustiertes Barschfilet an Dijon - Senfsauce,

kross gebratene Perlhuhnbrust auf Porree - Tomatenragout

Medaillons vom Kalb an Pfefferjus,  
Auswahl von marktfrischen Gemüsen,  
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Roter Bio Reis

### Nachspeisen:

Internationale Käsevariation mit Früchten und Salzgebäck, Feigensenf

Mousse von zweierlei Schokolade  
Orangen - Panna Cotta mit Erdbeer - Coulis  
Marinierte Waldbeeren mit gebrannter Milch



## Honey - Moon - 4 - Gang Menü

Parmaschinken - Rose  
an marinierten Salatspitzen,  
Melonenperlen, gerösteten Pinienkernen  
dazu Stangenweißbrot, Vollkornbaguette und Landbutter

\* \*

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit Kräuterklößchen, Eierstich, Gemüsestreifen und feinen Nudeln

\* \*

Iberico - Schweinelende  
an weißer Pfefferjus,  
glasiertem Minigemüse  
und Kartoffelgratin

\* \*

Dessertvariation „Honeymoon“  
Mousse - Duett auf Schokoladenerde,  
Grand - Manierparfait an Erdbeercoulis,  
Minzschaum und Hippenröllchen

\* \*

GETRÄNKE UND SPEISEN KÖNNEN SELBSTVERSTÄNDLICH NACH EIGENEN WÜNSCHEN  
VARIERT WERDEN!