

## Menüvorschläge für Januar bis 14. April 2022

**Liebe Gäste!**

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate Januar 2022 bis 14. April 2022. Sie gelten ab 12 Personen.

Viel Spaß beim Appetitholen !

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge der Menüs untereinander austauschen.

**Bitte wählen Sie für Ihre Veranstaltung ein Menü für alle Gäste aus.**

Sollten Sie weitere Wünsche haben, stehen wir Ihnen für eine persönliche, individuelle Beratung jederzeit gerne zur Verfügung.

Außerdem besteht die Möglichkeit z. B. ein Menü oder Büffet zusammenzustellen, das ganz auf Ihren persönlichen Geschmack abgestimmt ist oder Ihre eigenen Ideen enthält.

Haben Sie Fragen hinsichtlich der passenden Getränke?  
Wir beraten Sie gern!

**Doreen und Stephan Kehlenbeck  
und das Ritterteam**

### Menü 1

Blumenkohlsuppe mit Croutons

\*\*\*

Putengeschnetzeltes mit buntem Gemüseis

\*\*\*

Armer Ritter mit Vanilleeis

€ 29,50

### Menü 2

Rote Bete-Himbeersüppchen

\*\*\*

Geröstete Poulardenbrust auf asiatischen Gemüse und Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta auf Orangen-Mango-Salat und Mandelschaum

€ 34,50

### Menü 3

Kartoffel-Lauchsuppe mit Chorizo und Crôtons

\*\*\*

Filet vom Wolfsbarsch in Weißweinsauce  
auf sizilianischem Blattspinat und Risolée kartoffeln

\*\*\*

Karamellierte Banane mit Schokoladensauce  
und Cappuccinoeis

€ 37,50

### Menü 4

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing  
mit knusprigen Croûtons

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit Walnussnocken und jungen Gemüsen

\*\*\*

Lammnüsschen in Thymianjus mit Spitzkohl und Kartoffel-Olivenpüree

\*\*\*

Apfelsorbet mit Schokobrownies  
und Apfelragout

€ 48,50

### Menü 5

Gratinierter Ziegenkäse auf Linsensalat und Balsamicocreme

\*\*\*

Sellerieschaumsuppe mit gebackenem Wan-Tan

\*\*\*

Glacierte Rehkeule mit Waldpilzen  
feinem Rotkohl und Schupfnudeln

\*\*\*

Zimt-Mascarpone mousse mit hausgemachtem Rumtopf  
und Marzipaneiscreme

€ 52,50

### Menü 6

Rote Bete Carpaccio  
mit hausgebeiztem Heilbutt

\*\*\*

Orangen-Frischkäseravioli  
mit Kaiserschoten

\*\*\*

Gebratene Hirschkeule in Quittenjus  
mit Kräutersaitlingen, Wirsingbällchen und Preiselbeerkräpfen

\*\*\*

Mille Feuille von Mango und weißer Schokolade mit Himbeersorbet

€ 56,50

## Menü 7

Törtchen von Wachtel und Gänsestopfleber mit Mango-Piniensalat

\*\*\*

Klare Safransuppe mit Seeteufelstreifen  
und Zucchinirolade

\*\*\*

Warme Scheiben von der Jakobsmuschel  
mit Imperial Kaviar und Kürbis- Kartoffelpüree

\*\*\*

Filet und Backe vom Weideochsen  
mit Grillgemüse und Steinpilz-Polentasoufflé

\*\*\*

Dreierlei von der Passionsfrucht

€ 65,50