

Menüvorschläge vom 15. April bis Juni 2022

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Zeit
vom 15. April bis Juni 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

Karotten-Ingwersuppe mit Crôutons

Piccata von Putenbrust mit Tomatensauce
gebratenen Pilzen und Bandnudeln

Armer Ritter mit Vanilleeis

39,50 €

Menü 2

Zitronengras-Kokos-Süppchen
mit Shrimps

Geröstetes Schweinefilet in Dijon-Senfsauce
mit Bohnencassoulet und Gnocchi

Panna Cotta auf Rhabarber-Mango-Ragout und Vanilleschaum

€ 45,50

Menü 3

Bärlauchsuppe mit Lammfilet

Gebratene Lachstranche in Proseccoschaum
Spargelgemüse und Kaiserschotenrisotto

Orangentiramisu mit Rhabarbersorbet
und Kiwi-Erdbeersalat

€ 49,50

Menü 4

Marinierter Sashimi-Thunfisch
mit Spargelsalat und Mango

Consommé
von der Wachtel mit Trüffelklößchen

Gebratene Rehkeule mit Rahmwirsing, Pilze und Kartoffelstrudel

Crème Brûlée mit Rhabarberkompott und weißem Schokoladeneis

€ 59,50

Menü 5

Lachsforellentatar mit marinierten Spargelspitzen und Bärlauchkapern

Spargelschaumsuppe mit Blätterteigstange
und luftgetrocknetem Schinken

Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Kalbsrückensteak und Neuen Kartoffeln

Törtchen von Himbeere und weißer Schokolade
Minz-Pesto und Buttermilch-Waldfruchteis

€ 59,50

Menü 6

Törtchen und gebackene Keule von der Wachtel

Feine Bandnudeln mit Frühlingstrüffeln

Lammcarré in Olivenjus
mit geschmortem Spitzkohl, Artischocken
und gebratener Polenta

Champagnermousse mit Aperol-Orangen-Granité
und exotischem Fruchtsalat

€ 69,50

Menü 7

Getrüffelte Scheiben vom Kalbsfilet
mit Frühlingssalaten und Spargelspitzen

Gebratene Garnele in Curryschaum mit asiatischem Gemüse

Bärlauch-Ricottaravioli mit Spargel und Parmesanschaum

Hirschkalbsrücken in Wacholdersauce mit jungen Rüben
und Kartoffel-Pilzroulade

Dessertvariation "Schaumburger Ritter"

€ 79,50