

Menüvorschläge vom 15. April bis Juni 2024

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate April 2024 bis 14. Juni 2024. 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 (ab 40 Personen) 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-Ragout und Vanilleschaum

€ 45,50

Menü 3

Bärlauchsuppe mit Lammfilet

Gebratene Lachstranche in Proseccoschaum
Spargelgemüse und Kaiserschotenrisotto

Dreierlei vom Rhabarber

€ 52,00

Menü 4

Marinierter Sashimi-Thunfisch
mit Spargelsalat und Mango

Consommé
von der Wachtel mit Trüffelklößchen

Gebratene Rehkeule mit Rahmwirsing, Pilze und Kartoffelstrudel

Waldmeister-Crème Brûlée mit Ananas-Erdbeersalat und
Mirabelleneis

€ 62,50

Menü 5

Lachsforellentatar mit marinierten Spargelspitzen und Bärlauchkapern

Spargelschaumsuppe mit Blätterteigstange
und luftgetrocknetem Schinken

Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
Rosa gebratener Kalbsrücken und Neuen Kartoffeln

Törtchen von Himbeere und weißer Schokolade
Minz-Pesto und Mangosorbet

€ 67,50

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 Cassissorbet
und frischen Beeren

€ 70,00

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"

€ 80,00