

## Menüvorschläge vom 15. April bis Juni 2025

### Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate April 2025 bis 14. Juni 2025. 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

40,50 €

### Menü 2

Zitronengras-Kokos-Süppchen  
mit Shrimps

\*\*\*

Geröstetes Schweinefilet in Dijon-Senfsauce  
mit Bohnencassoulet und Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta auf Rhabarber-Ragout und Vanilleschaum

€ 46,50

### Menü 3

Bärlauchsuppe mit Lammfilet

\*\*\*

Gebratene Lachstranche in Proseccoschaum  
Spargelgemüse und Kaiserschotenrisotto

\*\*\*

Dreierlei vom Rhabarber

**€ 53,00**

### 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

**€ 63,50**

## Menü 5

Lachsforellentatar mit marinierten Spargelspitzen und Bärlauchkapern

\*\*\*

Spargelschaumsuppe mit Blätterteigstange  
und luftgetrocknetem Schinken

\*\*\*

Nienburger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
Rosa gebratener Kalbsrücken und Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Törtchen von Himbeere und weißer Schokolade  
Minz-Pesto und Mangosorbet

**€ 68,50**

## 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

**€ 71,00**

## Menü 7

Getrübefelte 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"

**€ 81,00**