

Menüvorschläge für Juli und August 2025

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate Juli und August 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

Lauch-Suppe mit Crôutons

Gratinierter Jungschweinerücken mit Dijon Senfsauce
gebratenen Pilzen und Polenta

Armer Ritter mit Vanilleeis

€ 40,50

Menü 2

Curry-Kokos-Suppe

Rotbarschfilet
auf Tomaten-Lauch-Gemüse mit Gnocchi

Limetten-Basilikumparfait mit Pfirsich-Ragout

€ 46,50

Menü 3

Pfifferlingsrahmsuppe

Roastbeef mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin

Bayrisch Creme mit frischen Beeren und Erdbeersorbet

€ 56,00

Menü 4

Rucola Salat mit Parmesan
Pinien und Parmaschinken

Tomatenessenz mit Quarknockerln

Lammnüsschen in Thymianjus mit Ratatouille und Carréekartoffeln

Espresso-Crème Brûlée mit Erdbeeren
und Joghurt-Limetten Sorbet

€ 66,00

Menü 5

Schwertfischcarpaccio mit Currymarinade und geröstetem Sesam

Spinat-Ricotta Ravioli mit gebratener Garnele
und Parmesanschaum

Rosa gebratener Kalbstafelspitz in Pfifferlingsrahm
Spitzkohl und Trüffel-Rahmpüree

Weißes Schokoladenmousse mit Aprikosenröster und Heidelbeereis

€ 70,90

Menü 6

Vorspeisenvariation „Schaumburger Ritter“

Gebratene Gänsestopfleber in Trüffeljus
mit karamellisiertem Pfirsich und Rahmpüree

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce, Rotweinzwiebeln
Sommergemüse und Kartoffelplätzchen

Mirabellenknödel an Heidelbeer-Ragout und Johannisbeereiscreme

€ 77,50

Menü 7

Rindercarpaccio mit Sommertrüffel,
Rucola, Pinien und Parmesan

Schaumsuppe von der Zuckererbse mit Jakobsmuschel

Seezungenfilet in Champagnerbutter
auf Artischockenrisotto

Glacierter Rehrücken in Wacholdersauce
mit jungem Spitzkohl, Waldpilzen
und Kartoffel-Pilz-Roulade

Heidelbeerpfannkuchen mit Sauerrahmeis

€ 90,90