



## **Menüvorschläge für September und Oktober 2025**

### **Liebe Gäste!**

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate September und Oktober 2025. Sie gelten ab 15 Personen.

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge der Menüs untereinander austauschen.

Viel Spaß beim Appetitholen !

**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!

**Familie Kehlenbeck  
und das Ritterteam**

## Menüvorschläge des Schaumburger Ritters

### Menü 1

Wildkraftbrühe mit Ravioli

\*\*\*

Piccata von Putenbrust mit Tomatensauce  
gebratenen Pilzen und Bandnudeln

\*\*\*

Armer Ritter mit Vanilleeis

40,50 €

### Menü 2

Zitronengras-Kokos-Süppchen mit Scampi

\*\*\*

Gratinierter Jungschweinrücken  
mit Ratatouillegemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta auf Mango-Birnenragout

€ 50,00

### Menü 3

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
Pinienkernen und Serranoschinken

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet  
auf buntem Tomaten-Zucchini-Gemüse und Stampfkartoffeln

\*\*\*

Zwetschgenröster mit Mandeleis

€ 53,00

#### Menü 4

Gelbflossenthunfisch in Currymarinade  
mit Koriander und Sesam

\*\*\*

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
mit Rehfilet

\*\*\*

Lammnüsschen in Thymianjus mit Bohncassoulet und Carrékartoffeln

\*\*\*

Crème Brûlée mit Pfirsich-Ragout und Holundersorbet

€ 70,90

#### Menü 5

Lauwarme Lachstranche mit Limettencreme  
und marinierten Kaiserschoten

\*\*\*

Hummerschaumsuppe

\*\*\*

Glacierte Entenbrust mit Pfifferlingen  
Kohlrabi und Stampfkartoffeln

\*\*\*

Mousse von dunkler und weißer Schokolade  
mit frischen Früchten und Minz-Stracciatellaeis

€ 70,90

### Menü 6

Salat von gebratenen Garnelen  
Avocado und Mango

\*\*\*

Taubenbrust im Speckmantel in Trüffeljus  
mit zweierlei Sellerie

\*\*\*

Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce  
Rotweinschalotten, herbstlichen Gemüsen und Gnocchi

\*\*\*

Gebackene Topfenknödel auf Ananascarpaccio und Basilikumeis

€ 83,00

### Menü 7

Provenzalischer Salat vom Lammfilet

\*\*\*

Schaumsuppe von Safran und Heilbutt

\*\*\*

Ziegenkäseravioli mit geschmolzenen Tomaten

\*\*\*

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken in Wacholdersauce mit jungem Spitzkohl  
Waldpilzen und gebackener Kartoffelbirne

\*\*\*

Warmer Schokoladenauflauf mit Orangenkompott  
und weißem Schokoladeneis

€ 91,00