



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