



Menüvorschläge für November und Dezember 2025

Liebe Gäste!

Unsere Menüvorschläge beziehen sich auf die Monate November und Dezember 2025. Sie gelten ab 15 Personen.

Viel Spaß beim Appetit holen!

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 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

Rote Beete Süsschen mit Meerrettich

Geschmorte Entenkeule
mit Rotkohl und Kartoffelplätzchen

Armer Ritter mit Vanilleeis

46,00 €

Menü 2

Schaumsuppe von Krustentieren

Geröstete Maispouardenbrust
mit Sellerie, Brokkoli und Gnocchi

Panna Cotta auf Gewürz-Orangen-Salat und Vanilleschaum

50,00 €

Menü 3

Steckrübensuppe mit Frischlingsfilet

Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut
mit Risolée kartoffeln

Krokantparfait an Rotweibirnen

53,00 €

Menü 4

Hirschcarpaccio mit Parmesan, Trüffel
und Pinienkernen

Wildkraftbrühe mit Ravioli
und jungen Gemüsen

Geschmorte Keule vom Frischling in Preiselbeerjus mit Rahmwirsing
Waldpilzen und hausgemachten Spätzle

Crème Brûlée mit feinem Quittenragout und Mandeleiscreme

70,00 €

Menü 5

Feldsalat mit Granatapfel-Vinaigrette
Speck und Croûtons

Kürbissuppe mit Lachs-Wan Tan

Knuspriger Gänsebraten in Beifussjus mit Rotkohl, Bratapfel
Kartoffelklößen und karamellisierten Maronen

Pralinenmousse mit karamellisierter Banane
und Preiselbeereis

70,00 €

Menü 6

Törtchen vom Rehfilet mit Quittenragout
und winterlichem Salat

Gratinierte Jakobsmuschel auf asiatischem Gemüse

Rinderfilet auf rotem Schalottenkompott
Gemüseauswahl und Olivengnocchi

Mille Feuille von Birne und Nougat mit Rotweinbuttereis

83,00 €

Menü 7

Dreierlei von der Martinsgans
Sülze, Leber und geräucherte Brust

Langustinsuppe mit Trüffelroyale

Kürbisravioli in Curry-Ingwer-Sauce mit Parmesan

Glacierter Rehrücken in Wacholdersauce mit jungem Spitzkohl
Waldpilzen und Preiselbeergnocchi

Warmer Schokoladenauflauf mit Orangenkompott
und weißem Schokoladeneis

91,00 €