

Menü 1 (3 Gänge)

Calenberger Hochzeitssuppe mit deftiger Einlage

* * *

Gegrillte zarte Schweinemedallion mit Cremechampignons,
Rinderbraten in einer Rotweinsauce
Gemüse der Saison mit Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten

* * *

gefülltes Brandteigschwänchen
mit einer Kugel Vanilleeis
an Fruchtbuket und Sahnedekor

Preis pro Person: 23,50 €

Menü 2 (3- Gänge)

Räucherlachsroschen auf Salatherzen
mit Kaviar verfeinert dazu warme Baguettescheiben

* * *

gefülltes Schweinefilet, Hirschrahmbraten "Baden Baden"
tranchiertes Hähnchenbrustfilet, Gemüse der Saison & Waldpilze
Herzoginkartoffeln und Thüringer Klöße

* * *

Duett von Waldbeeren- an Panna Cotta mit Sahnedekor

Preis pro Person: 31,50 €

Menü 3 (4 Gänge)

Salatteller der Saison
mit frischen Joghurtdressing, Essig & Öl
dazu warme Baguettescheiben

* * *

Steinpilzcremesüppchen
mit Sahnehaube

* * *

Schweinelendchen
Wildschweinbraten mit Preiselbeersöße
Gemüsevariation, Rotkohl & Waldpilze
Kartoffelvariation
mit Kroketten & Thüringer Klöße

* * *

Eisvariation mit Fruchtbukett am Karamelgitter angerichtet
Sahnetupfer

Preis pro Person: 37,50 €

Menü 4 (4 Gänge)

Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsejulienne

* * *

Zander- Lachs- Spinatröllchen
an Wildreistimbal

* * *

Steaks vom Schweinerücken,
Scaloppine von der Putenbrust sowie Tournedos vom Rinderfilet
dekorierte Gemüsevariation, Cremechampignons
mit Petersilienkartoffeln, Herzoginkartoffeln &
Thüringer Klöße

* * *

Weincreme
"Calenberger Land"
mit Traubenbukett
Sahnetupfer

Preis pro Person: 39,50 €