



### **Menu „Küchenchef“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
Schweinefilet „nach Art des Hauses“ mit Champignons  
Sauce Bearnaise, Grilltomate  
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten  
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren  
**Preis pro Person: 26,90 €**

### **Menu „Wildpark“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
Steakplatte „Wildpark“  
Kleine Steaks vom Wild, Rind und Schwein  
Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Grilltomate  
Champignons  
Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Kroketten  
Zitronencreme  
**Preis pro Person: 29,90 €**

### **Menu „Vegetarisch“**

Mozzarella mit Tomate und Basilikum  
Gemüseschnitzel „Gärtnerin Art“  
mit Sauce Hollandaise, Champignons in Rahm  
gemischte Salatplatte und Salzkartoffeln  
Bayrisch Creme auf Himbeermark mit Früchten umlegt  
**Preis pro Person: 24,90 €**



### **Menu „Garlstorf“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
Jungschweinsbraten „Jäger Art“ mit Champignons  
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten  
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren  
**Preis pro Person: 20,90 €**

### **Menu „Nindorf“**

Tomatensuppe mit frischem Parmesan und Croutons  
Rinderschmorbraten in Rahmsauce, Champignons  
Rotkohl, Salzkartoffeln  
Welfencreme  
**Preis pro Person: 21,90 €**

### **Menu „Hanstedt“**

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube  
gespickte Hirschkeule „Hubertus“ in Burgunder Sauce  
Champignons, Rotkohl, Gemüseauswahl der Saison  
Mandelbällchen  
frischer Obstsalat  
**Preis pro Person: 26,90 €**



### **Menu „Jäger“**

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
Rinderbraten in Rahmsauce mit Champignons  
Rotkohl, Salzkartoffeln  
Schweinebraten nach „Jäger Art“ mit Champignons  
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
**Preis pro Person: 25,90 €**

### **Menu „Hubertus“**

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube  
Rinderbraten in Rahmsauce  
Wildschweinkeule „Hubertus“ in Burgunder Sauce  
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Champignons, Rotkohl  
Gemüseauswahl der Saison, Salzkartoffeln, Kroketten  
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren  
**Preis pro Person: 30,90 €**

### **Menu „Ahrwald“**

Tomatensuppe mit frischem Parmesan und Croutons  
Putensteak „Indisch“ mit Currysauce, gebackene Banane  
gemischter Salat, Butterreis  
gespickte Hirschkeule „Ahrwald“ in Wacholderrahmsauce  
gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl  
Champignons, Mandelbällchen  
Vanilleeis mit frischem Obstsalat  
**Preis pro Person: 33,90 €**



### **Menu „Leckerer Norden“**

Salatteller mit Entenbrust umlegt  
Lüneburger Kartoffelsuppe mit Croutons  
Hirschkeule „Hubertus“ in Wacholderrahmsauce  
gefüllte Frucht, Rotkohl und Herzoginkartoffeln  
gespicktes Rinderfilet „Gärtnerin Art“ mit Sauce Bearnaise  
Gemüseauswahl der Saison, Gratinkartoffeln  
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne  
**Preis pro Person: 41,90 €**

### **Menu „Hohe Geest“**

Mozzarella mit Tomate und frischem Basilikum  
Lauchcremesuppe mit Croutons  
Rinderbraten in Rahmsauce mit Champignons  
Rotkohl und Salzkartoffeln  
Schweinebraten nach „Art des Hauses“  
Gemüseauswahl der Saison, Kroketten  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
**Preis pro Person: 29,90 €**

### **Menu „Lüneburger Heide“**

Kartoffelpuffer mit Lachstatar und Crème fraiche  
Niedersächsische Hochzeitssuppe  
Wildschweinkeule „Ahrwald“ in Wacholderrahmsauce  
gefüllte Frucht, Champignons, Rotkohl und Mandelbällchen  
Hirschbraten „Diana“ mit Bratapfel, Brokkoli, Petersilienkartoffeln  
Mousse au chocolat von heller und dunkler Schokolade  
**Preis pro Person: 40,90 €**