



FINGERFOOD ab 15 Teilen



- | | |
|--|--------|
| • Tomatencappuccino Basilikum | 4,00 € |
| • Tatar vom Holsteiner Rind Wachtelei Weizengras | 6,00 € |
| • Mini Stremel-Lachs Avocado-Bowle-Creme | 4,50 € |
| • Gebackene Lauchtorte Grana Padano | 3,50 € |
| • Bruschetta sonnengereifte Tomate Basilikum | 3,50 € |
| • Ziegenkäsecreme Aprikose Pumpernickel | 5,00 € |
| • Belugalinsen Lauchzwiebeln Radieschen | 4,50 € |
| • Wildschwein-Labskaus rote Bete Schnittlauch | 4,50 € |
| • Pfifferlinge Speck Gartenkresse | 4,50 € |



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 1



MENÜ 1

Flüssige Erbse

Holunderblüte | Himbeere

14,00 €

Schweinefilet im Kräutermantel gebraten

Szechuan-Pfeffer-Jus

Pfifferling-Lauch-Ragout

Süßkartoffel-Gnocchi

35,00 €

Birnen-Ingwer-Crumble

Karamell-Erdnusseis | Eistropfensalat

14,00 €

MENÜ 2

Karotten-Gewürz-Suppe

Urmöhre | Kräuter

13,00 €

Gebratene Brust vom Freilandhuhn

eigene Jus | Rucola

mediterranes Gemüse

Polenta-Creme | Zitronen-Knusper

32,00 €

Marinierte Erdbeeren

Fichtennadelsorbet | Schokoladen-Erde

13,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum Juli bis September 2025).

Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 2



MENÜ 3

Carpaccio vom Holsteiner Rind

Ofentomaten | Salatspitzen | Grana Padano

19,00 €

Rosa gebratenes vom Reh

Schalotten-Jus | gebratene Spinatknödel

Kirsch-Pfeffer-Chutney | Pfifferlinge

Lauchzwiebeln

39,00 €

Crème brûlée

Mascarponeeis | Blaubeere | Lavendel

14,00 €

MENÜ 4

Bunte Bete | Ziegenkäse-Crumble

Aprikosenrelish | gegrillter Römersalat

16,00 €

Blumenkohlcremesuppe

Ei | Sonnenblumenkerne | Schnittlauch

13,00 €

Gebratener Kabeljau

weiße Balsamico-Sauce

Quinoa | rote Paprika | Lauchzwiebeln

35,00 €

Mousse au chocolat

Erdbeer-Rhabarbereis | Zitronenhippe

Borretsch

15,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum Juli bis September 2025).

Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 3



MENÜ 5

Gebeizte Fjordforelle
Fenchelsalat | Bitterorange | Hibiskus

18,00 €

Tomatenessenz
Basilikum | Büffel-Mozzarella
(auch als geeiste Suppe möglich)

15,00 €

Rinderfilet, rosa gebraten
Zwiebel-Pfefferrelisch | wilder Brokkoli
Kartoffel-Möhrenstampf
mit Vanille und Ingwer

48,00 €

Dessertvariation „Waldhaus“

14,00 €

MENÜ 6

Sommerliches Grünzeug
in Feigensenf-Dressing
Cranberrys | Appenzeller | Crostini

17,00 €

Gebratenes Zanderfilet
Paprikarisotto | grüner Spargel
Rieslingvelouté

21,00 €

Gegrilltes Kalbsrückensteak
Ochsenherz-Tomaten | Radieschen
Liebstöckel | Kornblumen | Hirse

42,00 €

Tannenhonig-Eisbombe
Warmes Heidelbeerragout

15,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum Juli bis September 2025).
Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.



MENÜVORSCHLÄGE SEITE 4



MENÜ VEGAN

Heimischer Quinoa

Kopfsalat | gepickelte Radieschen | gelbe Bete | Vanille

16,00 €

Gegrillte Sonnenblume

Kamille-Möhren | Topinambur | Cashewkerne

27,00 €

Tiramisu

Himbeersorbet | Crumble

15,00 €

Ab 10 Personen bitten wir, ein einheitliches Menü zu wählen (buchbar im Zeitraum Juli bis September 2025).
Gerne können Sie die Menübestandteile kombinieren.