



KÄMPEŦ

Menüs

2026



Lieber (Bankett)Gast,

diese Menüs werden direkt für Sie zubereitet. Aus diesem Grund können Sie erst ab **15** Personen buchen. Sollten Sie weniger Personen sein, berechnen wir trotzdem **15** Personen. Beschränken Sie sich bitte auf **ein** Menü, zwei Hauptgänge sind nach Absprache möglich. Sie können sich die Menüs gerne selbst zusammenstellen. Eine Menükarte drucken wir gerne für Sie, diese ist im Preis enthalten. Bis zum Vortag ist eine Stornierung einzelner Personen möglich. Am Tag der Veranstaltung berechnen wir dann die volle Personenzahl. Unser Serviceteam steht für eine Beratung, auch im Dekorationsbereich, gerne zur Verfügung. Wir würden uns freuen, sie in unserem Hause verwöhnen zu dürfen.

Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Ihr Team vom Hotel Kämper

Menü 1:

Reibeküchlein mit geräuchertem Lachs
an Senf-Dill-Dressing

Kartoffel- Lauchsuppe
mit Ammerländer Schinkenstreifen

Medaillons vom Rind- und Schweinefilet vom
Grill, mit frischen Champignons an leichter
Pfefferrahmsauce, dazu Saisongemüse, Bratkartoffeln und
Kartoffelplätzchen

Kämpers Dessertteller! Lassen Sie sich überraschen

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	43,90 €
Preis 4 Gang Menü	54,90 €

Menü 2:

Fischmenü:

2 Riesen Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, auf Feld- und
Ruccolasalat mit Vinaigrette und frischem Parmesan

Rauchaalsuppe mit Gemüsestreifen und Räucheraal

Edle Fischfilets auf geschmortem Gemüsebett, an Kräuterrahmsauce
dazu Kartoffelgratin, Salzkartoffeln und Salate

Mascarponecreme mit Himbeersauce und frischen Himbeeren

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)	47,90 €
Preis 4 Gang Menü	62,40 €

Menü 3:

Saisonmenü Wild:

Blattsalate in Vinaigrette mit gerösteten Pinienkernen
und rosa gebratenen Entenbruststreifen an Cassissauce

Wildkraftconsommée mit Wildklößchen

Wildgulasch, Hirschmedaillons und Wildschweinbraten an Lebkuchen-
Preiselbeersauce, gefüllte Williamsbirne, Pfifferlinge, Apfelrotkohl,
Rosenkohl in Mandelbutter,
Kartoffelklöße, Salzkartoffeln

Warme Zimtpflaumen mit Walnußeis

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

51,80 €

Preis 4 Gang Menü

65,70 €

Menü 4:

Blattsalate mit Vinaigrette, dazu gebratene Lachs- oder Hähnchenstreifen

Holsteiner Gemüsecreme mit Kräutercroutons

Schnitzelplatte:

Gebratene Hähnchenbrustfilets mit gebackenem Obst, panierte
Schweineschnitzel, kleine Cordon bleu aus Schweinefilet,
Champignonrahmsauce, Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und
Pommes frites

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahnetupfer

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert)

38,60 €

Preis 4 Gang Menü

46,30 €

Menü 5:

Krabbencocktail aus Nordseekrabben in Vinaigrette,
mit Cocktailsauce

Brokkolicremesuppe mit Mandelsahne

Lammrücken und gefüllter Kalbsbraten an Rosmarinjus, Pfifferlinge,
Bohnenbouquet, geschmorter Spitzkohl,
Kartoffelplätzchen und Kartoffelgratin

Birne Helene

Vanilleeis, warmer Birne, Schokoladensauce und Krokantstreusel

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 45,60 €

Preis 4 Gang Menü 59,00 €

Menü 6:

Lachsterrine an Rieslingschaum

Klare Tomatenessenz mit Basilikumklößchen

Rinderfilet zart rosa im Ganzen gebraten und Schweinefilet
in Tranchen an einer Schalotten- Rotweinjus,
mit Grilltomate, Bohnenbouquet, Romanescoröschen mit Mandelbutter,
Nußkartoffeln und Kartoffelgratin

Mousse au chocolate mit frischen Früchten und Minzespuma

Preis 3 Gang Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 55,00 €

Preis 4 Gang Menü 68,90 €

Unser klassisches Menüangebot

Menü 7:

Rindfleischsuppe mit Gemüsestreifen
und Eierstich

Rindsroulade, Burgunderbraten und
panierte Hähnchenbrust mit gebackenem Obst,
frischen Champignons, Gemüse der Saison,
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

38,50 €

Ein Salat kann gegen einen Aufpreis von 3,50€ pro Person
dazu gebucht werden



Notizen





Hotel-Restaurant Kämper
Georgstr. 12
26160 Bad Zwischenahn

Tel: 04403/9260
Fax: 04403/63797
E-Mail: info@hotel-kaemper.de
homepage: www.hotel-kaemper.de