

Liebe Gäste,

ob grüne Hochzeit, Silber-oder Goldene Hochzeit
Geburtstag oder Jubiläum, Vereinsfeiern
oder das gemütliche Treffen mit der Familie,
es gibt immer einen Grund zu feiern.

Wir dekorieren die Tische individuell Ihrem Wunsche entsprechend,
denn rustikal oder elegant, Sie wählen die Farben und Serviettenformen
sowie die Blumenarrangements persönlich aus.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung eines Menüs
und der dazupassenden Weine.

Wir lassen Ihre Feier zu einem unvergeßlichen Erlebnis werden.

Bei Interesse vereinbaren Sie bitte telefonisch einen Termin für ein persönliches
Beratungsgespräch.

Ihre Familie Derboven und Mitarbeiter.

Kalte Vorspeisen

Eisbergsalat

in Joghurt- Sahne- Dressing mit Apfelsinenspalten oder Mangospalten 4,50

Kaninchenterrine * *

mit Kürbiskompott in der Römerpastet und Salatbuquett 8,50

Wildschinkenteller

mit Porwein-Melonensalat 8,50

Wildpastete

mit Waldorfsalat und Cumberlandsauce 9,20

Katenschinken mit Melonenkugelchen

auf Blattsalaten in Eierlikör- Dressing 8,50

Tomatenkörbchen gefüllt mit fischen Nordseekrabben ab 8,70

Cocktail von frischen Nordseekrabben ab 8,70

Frische Nordseekrabben

mit Avocadomousse und Cocktailsauce ab 9,20

Scampivariationen

auf Blattsalaten in Balsamico-Dressing 10,90

Vorspeisenteller „Neptun“

mit frischen Nordseekrabben, geräucherter Forelle und Lachs,
Toast und Butter 8,50

Katenschinken auf Melonenschiffchen 8,50

Variation von Rauchfisch und Scampi

mit Salatbuquett und Rosenbrötchen Tages Preis

Rehrücken

mit Cumberlandsauce an Blattsalaten in Balsamicodressing Tages Preis Scampis

gebraten mit Cocktailsauce

oder mediterran Tages Preis

Suppen

Karoxbosteler Hochzeitssuppe
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne
Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen
Pilzrahmsuppe mit Sahnehäubchen
Hamburger Krebsuppe mit Cognacschaum
Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen
Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Currysahne und Chesterstange
Klare Tomatensuppe mit Pistazienklößchen
Pfefferrahmsuppe „Madagaskar“ mit Feigen
und grünem Pfeffer und Sahnehäubchen
Curryrahmsuppe „Madras“ mit Banane und Ananas,
Pernod und Sahnehäubchen mit Kokosstreußeln
Lachscremesuppe mit Sahnehäubchen
Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen und Sahnehäubchen
Karottensuppe mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Sahnehäubchen * *
Rahmsuppe von Steinpilzen mit Sahnehäubchen
Forellenrahmsüppchen mit Sahnehäubchen
Schaumsüppchen von gelben Erbsen mit Schinkencroutons
Steckrübencreme mit Rauchaal
Steinpilzessenz mit Käsestange
Muschelrahmsuppe
Topinambursuppe mit Wildfarcnocken
Pastinakensuppe

Warme Zwischengerichte

Lachsfilet in einer Broccolifarce im Blätterteig mit
Honig- Dill- Senf- Sauce 9,80

Seezungenfilet in Rielsingsauce mit Blattspinat
oder einem kleinem Eisbergsalat ,Butterreis Saisonpreis

Sorbet Lemon 3,85

Sorbet Passionsfrucht 3,85

Liebe Gäste,
Unsere Gemüseplatten bezeichnen wir mit „auf Gärtnerinart“
Sie beinhaltet vier Gemüsesorten Ihrer Wahl, z.B. Blumenkohl, Erbsen, Karotten und Bohnen oder
saisonbedingt Spargel** oder Rosenkohl* *
Wirsingkohl im Rahm * * und Broccoli.
Sehr beliebt auch unser gebackenes Sellerie- oder Zucchini Gemüse.
Auch mediterranes Gemüse harmonisiert zu vielen Gerichten.
Selbstverständlich können Sie auch mehr als vier Gemüsesorten auswählen.

Die folgenden Preise der Hauptgerichte verstehen sich inklusive
Suppe und Dessert

Hauptgerichte

<i>Flugentenbrust mit Orangen-Pfeffersauce auf Gärtnerinart mit Kartoffelvariationen</i>	<i>29,90</i>
<i>Flugentenbrust mit Calvadosrahmsauce auf Gärtnerin Art mit Kartoffelvariationen und Schweinelendchen mit Sauce Béarnaise und Broccoli</i>	<i>35,90</i>
<i>Lammrücken mit Kräutersauce mit Grilltomate, Butterbohnen und Broccoli, Gratinkartoffeln und Rösti</i>	<i>31,90</i>
<i>mit Schweinemedailon oder Schweinelendchen</i>	<i>36,90</i>
<i>Frischlingsrücken mit Kirsch-Pfeffersauce und Kalbsrücken in der Honigkruste mit Sauce Béarnaise, grünem Gemüse, sowie Kartoffelvariationen</i>	<i>36,90</i>

Kalbstafelspitz mit Kräutersauce, Schweinelendchen im Speckmantel mit Sauce Béarnaise und Champignons, auf Gärtnerinart mit Kartoffelvariationen	31,50
Putenbraten mit Rahmsauce, Schweinelendchen (im Kräutermantel) mit Sauce Béarnaise und Champignons, auf Gärtnerinart mit Kartoffelvariationen	26,90
Schweinebraten und Rinderbraten mit Rahmsauce mit Champignons auf Gärtnerinart und Kartoffelvariationen	25,90
Gefüllter Schweinenacken mit Rahmsauce, Apfel-Pflaumenfüllung, Rotkohl, Rosenkohl und Karoffelklöße, Putenbraten mit frischen Rahmchampignons, Brokkoli und Kroketten	26,90
Rinderfilet mit Rahmsauce und Schweinelendchen mit Sauce Béarnaise mit Champignons auf Gärtnerinart und Kartoffelvariationen	35,90
Rinderfilet „Wellington“ mit einer Kräuterfarce im Blätterteig auf Gärtnerinart mit Gratinkartoffeln und Rösti	39,90
Hirschkalbskeule mit Pfifferlingen in Wacholderrahmsauce, gebackener Banane und Ananas, gefüllter Birne (oder Pfirsich), Butterbohnen und Rotkohl und Kartoffelvariationen	30,90
mit Schweinelendchen, Sauce Béarnaise und Broccoli	35,90
Schweinemedallions in Käse-Sauce mit Spätzle, Kroketten und einem bunten Salatteller, oder auf Gärtnerinart	25,50
Rumpsteak mit Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln und Butterbohnen	31,90

Dessert

Vanilleeiscreme

mit heißen Himbeeren oder Kirschen

Sommertraum

Caramelcreme

Schokocreme

Dessertteller **

mit frischen Früchten, Eis und einer Creme

Rosa Wölkchen * *

Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren und Vanilleeis

Pfirsich Melba

*ein halber Pfirsich mit einem Fruchtspiegel,
Sahnetupfen und Vanilleeiscreme*

Birne Helene

*eine halbe Williamsbirne auf Schokoladensauce mit
Sahnetupfen und Vanilleeiscreme*

Südseezauber **

Haselnußparfait **

fein garniert

Cointreau-Eis Soufflee imd Schokoladenmantel **

Beerenteller mit Sabayone und Eiscreme ** * *

Schneeegestöber **

*Eisbombe ***

brennend serviert, mit heißen Kirschen

Zweierlei Mousse

an Schokofrüchten

*Hawaii Schlemmerei ***

*eine geviertelte Ananas mit Sahne ,Eierlikör und
Schokosträußeln mit Mangoeiscreme*

Hamburger rote Grütze

mit Vanilleeis und flüssiger Sahne

Nußknacker

dreierlei Sorten Nußeis mir Sahne und Krokant

*Armagnacgenuß ***

*Haselnußeis mit warmer Schokoladensauce und Sahne-
tupfen mit einer Pflaume in Amagnac*

Apfel-Küchle

mit Zimtzucker, Vanillesauce und Eiscreme

*Griesflammerie * **

mit warmer Fliederbeersuppe

*** Aufpreis von € 1,20 - 3,00*

** * Saisonbedingt*

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive MwSt. und Bedienungsgeld für das Jahr 2011