



**Sie haben den Anlass...
wir kümmern uns!**

Ihre Feier bei Fricke.



Hotel & Restaurant Fricke

Hämelerwald
Niedersachsenstraße 8
31275 Lehrte
info@hotelfricke.de

Festsäle Fricke

Sievershausen
John-F.-Kennedy-Straße 32
31275 Lehrte
info@festsaelefricke.de

Reservierung

☎ (0 51 75) 77 96

www.hotelfricke.de • www.festsaele.com



Herzlich willkommen!

Bereits seit mehreren Jahrzehnten ist **FRICKE** ein beliebter Ort für Feiern jeglicher Art. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Jubiläum oder eine andere Festlichkeit - das Hotel & Restaurant Fricke in Hämelerwald und die Festsäle Fricke in Sievershausen bieten mit Räumlichkeiten für 10 – 250 Personen für jede Veranstaltung den passenden Rahmen in ansprechendem Ambiente.

Unsere Küche genießt in der Region einen sehr guten Ruf und unser Service-Team sorgt dafür, dass Sie sich bei Ihrer Feier ganz Ihren Gästen widmen können. Um alles andere kümmern wir uns. Dabei bestimmen Sie, in welchem Umfang Sie sich an den Vorbereitungen und der Ausstattung beteiligen möchten.

Vor jeder Veranstaltung werden wir in einem persönlichen Gespräch mit Ihnen die Details für Ihre Veranstaltung besprechen und festlegen, damit alles Ihren Vorstellungen entspricht. Auf Wunsch sorgen wir für den Blumenschmuck und die weitere Tischdekoration und vermitteln Ihnen sogar einen DJ oder eine Party-Band.

Sie möchten Blumen und die Tischdekoration selbst organisieren? Kein Problem. Sie bestimmen, wie weit unser Service gehen soll. Weiße Tischwäsche und weiße Stoffservietten sowie Kerzenleuchter und Kerzen, die Raummiete und der Service sind in den genannten Preisen selbstverständlich bereits enthalten. Weiße Stuhlhussen besorgen wir Ihnen zum Selbstkostenpreis. Das Auf- und Abziehen der Hussen übernehmen wir gern gegen eine Aufwandspauschale.

Sie möchten im Vorwege wissen, welche Kosten auf Sie zukommen? Mit unseren Veranstaltungspauschalen können Sie unbeschwert feiern und müssen keine Überraschungen befürchten. Alternativ stellen Sie sich Ihr Buffet oder Menü individuell zusammen und zahlen die Getränke nach Verzehr.

Sie möchten Ihren Gästen selbstgebackenen Kuchen anbieten oder haben Bekannte oder Verwandte, deren Tortencreations legendär sind? Kein Problem. Gegen eine Kostenpauschale von 3,50 € pro Person richten wir mitgebrachte Kuchen und Torten für Sie an, stellen das erforderliche Geschirr und die Servietten für die Kaffeetafel bereit und sorgen im Anschluss für den Abwasch. Alternativ buchen Sie ein Kaffee- und Teegedeck, das darüber hinaus bereits unbegrenzten Filterkaffee – mit und ohne Koffein – und eine Auswahl verschiedener Teesorten beinhaltet.

Gerne führen wir Sie an einem zu vereinbarenden Termin durch unsere Häuser und besprechen mit Ihnen, welche Räumlichkeiten am besten zu Ihrem Anlass passen. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunschtermin mit.

Die Bankettmappe gilt ab 01.01.2024 und verliert mit dem Erscheinen einer aktualisierten Fassung ihre Gültigkeit.



Unsere Räumlichkeiten

Hotel & Restaurant Fricke

Ratszimmer

- Tischformen: Tafel, L-Tafel, Block
- maximal 20 Personen (abhängig von der Tischform)

„Wintergarten“

- Tischformen: einzelne Tafeln, max. 5 runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel, T-Tafel, Block
- maximal 40 - 44 Personen (abhängig von der Tischform)

Hämelerwald 1

- Tischformen: einzelne Tafeln, max. 3 runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel, Block
- maximal 24 – 30 Personen (abhängig von der Tischform)

Hämelerwald 2

- Tischformen: einzelne Tafeln, max. 3 runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel, Block
- maximal 24 – 30 Personen (abhängig von der Tischform)

Hämelerwald (Hämelerwald 1 und 2)

- Tischformen: einzelne Tafeln, max. 7 runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch)
- maximal 56 – 65 Personen (abhängig von der Tischform)
- mit Tanzfläche max. 40 – 50 Personen (abhängig von der Tischform)

Sievershausen (Wintergarten, Hämelerwald 1 und 2)

- Tischformen: einzelne Tafeln, max. 12 runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch)
- maximal 80 – 100 Personen (abhängig von der Tischform)
- Tanzfläche

Terrasse (linker Bereich, nur tagsüber während der warmen Jahreszeit)

- Tischformen: einzelne Tische, U-Tafel, Block
- maximal 30 Personen

Die angrenzende überdachte Terrasse und der Garten mit Teich können in der warmen Jahreszeit mitbenutzt werden.

Festsäle Fricke

Großer Saal

- Tischformen: ovale Tische (bis zu 10 Personen pro Tisch), runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel, T-Tafel
- maximal 80 Personen (abhängig von der Tischform)
- Buffet im Terrassenraum



- Tanzfläche
- Die Terrasse kann mitbenutzt werden (bis max. 22 Uhr)

Terrassenraum

- Tischformen: ovale Tische (bis zu 10 Personen pro Tisch), runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel, T-Tafel
- maximal 60 Personen (abhängig von der Tischform)
- mit Tanzfläche max. 40 Personen
- Die Terrasse kann mitbenutzt werden (bis max. 22 Uhr)

Clubzimmer

- Tischformen: ovale Tische (bis zu 10 Personen pro Tisch), runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), U-Tafel
- maximal 40 Personen (abhängig von der Tischform)

Großer Saal mit Terrassenraum

- Tischformen: ovale Tische (bis zu 10 Personen pro Tisch), runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), einzelne Tafeln
- maximal 140 Personen (je nach Tischform; mit Balkon maximal 200 Personen)
- Tanzfläche
- Buffet im Vestibül
- Die Terrasse kann mitbenutzt werden (bis max. 22 Uhr).

Großer Saal inklusive aller Nebenräume (mit/ohne Balkon)

- Tischformen: ovale Tische (bis zu 10 Personen pro Tisch), runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch), einzelne Tafeln
- maximal 190 Personen (je nach Tischform; mit Balkon maximal 250 Personen)
- Tanzfläche
- Buffet im Vestibül und ggf. im Clubzimmer
- Die Terrasse kann mitbenutzt werden (bis max. 22 Uhr).





Getränkepauschalen (ab 40 Personen)

Sie können alle Getränke nach Verzehr abrechnen oder eine der folgenden Pauschalen buchen. Diese gelten für 8 Stunden. Danach erfolgt die Berechnung der Getränke nach Verzehr. Gern bieten wir Ihnen für Veranstaltungen, die bereits am Nachmittag beginnen, auch eine individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmte Getränkepauschale an.

Getränkepauschale SOFT

Mineralwasser/Tafelwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon

Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Rhabarber-Schorle, Orangensaft, Traubensaft

Filterkaffee, Teeauswahl, Kakao

29,00 € pro Person

Getränkepauschale „MIXED“

Mineralwasser/Tafelwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon

Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Rhabarber-Schorle, Orangensaft, Traubensaft

Bier vom Fass: Härke Pils, Krombacher Pils, Radler

Härke Pils alkoholfrei, Krombacher Radler alkoholfrei

Maisel's Weizenbier (Original und alkoholfrei)

Weine vom Weingut Schick, Pfalz:

Chardonnay -trocken-, Blanc de noir -feinherb-, Merlot -trocken

Sekt Fricke's Cuvée trocken

Filterkaffee, Teeauswahl, Kakao

42,00 € pro Person

Getränkepauschale „ALL INCLUSIV“

Mineralwasser/Tafelwasser (mit und ohne Kohlensäure)

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Bitter Lemon

Apfelsaft, Apfelsaftschorle, Rhabarber-Schorle, Orangensaft, Traubensaft

Bier vom Fass: Härke Pils, Krombacher Pils, Radler

Härke Pils alkoholfrei, Krombacher Radler alkoholfrei

Maisel's Weizenbier (Original und alkoholfrei)

Weine vom Weingut Schick, Pfalz:

Chardonnay -trocken-, Blanc de noir -feinherb-, Merlot -trocken

Große Auswahl an Marken-Spirituosen (*Osborne Brandy, Ron Bacardi Carta Blanca, Havanna Club 3 anos, Ramazotti, Averna, Jägermeister, Williams Birnenbrand, Obstler, Ouzo, Bailey's Irish Cream, Jim Beam Bourbon Whiskey, Ballentines Scotch Whisky, Mackenstedter*

Kirsch/Waldmeister, Gordon's Dry Gin, Wodka Gorbatschow) und korrespondierenden

Longdrinks (Cola Osborne, Cola Whisky, Cuba Libre, Wodka Bitter Lemon, Wodka Orange,

Gin Tonic), Sekt Fricke's Cuvée trocken, Aperol „sprizz“, Lillet Wildberry, Appléritif

(alkoholfrei); Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato, Teeauswahl, Kakao

56,00 € pro Person





Buffets

Mediterranes Buffet

(ab 30 Personen)

Tomatensuppe mit Basilikumsahne
oder
Minestrone Tricolore

Auswahl italienischer Salami und Parma-Schinken mit aromatisierter Melone
Vitello Tonato (rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Soße)
Caprese (Mozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl und frischem Basilikum)
Italienische Antipasti
(in Olivenöl eingelegte Champignons, Zucchini, Aubergine und Paprika,
gefüllte Weinblätter, Zwiebeln in Balsamico, Oliven und Hirten-Käse)
Penne Salat mit ital. Fleischtomaten, grünen und gelben Zucchini und schwarzem Sesam
Wildkräutersalat
Gemischte frische Salate mit Balsamico-Dressing
dazu verschiedene Ciabatta, Stangenbrot und Butter

Piccata von der Hähnchenbrust mit fruchtiger Tomatensoße,
mediterraner Gemüsepfanne und Rosmarinkartoffeln

Piemontesischer Braten vom Rind
mit Barolosoße, Portweinschalotten und Polenta

Gebratene Lachsfilets mit italienischen Kräutern,
Limonensoße und Pasta

Italienisches Eis (3 Sorten – größere Auswahl +3,00 € pro Person)

Crème Brûlée

Panna Cotta mit Waldbeerencoulis

Käsespezialitäten

44,00 € pro Person





Fricke's Festtagsbuffet

(ab 30 Personen)

Suppe nach Wahl

Schwarzwälder und Serrano Schinken mit Honigmelone
Roastbeef – rosa gebraten – mit hausgemachter Remouladensoße
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
Caprese (Mozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl und frischem Basilikum)
Hausgeräucherter Stremel Lachs mit Meerrettich-Sahne
Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettich-Preiselbeer-Sahne
Hausgebeizter Lachs mit Honigsenf-Dill-Soße
Matjesfilets mit Hausfrauensoße

Geflügel-Curry-Salat
Salat von Eismeer-Shrimps
Thunfischsalat „Nicoise“
Champignon-Kresse-Salat
Gartenfrische Salate mit drei verschiedenen Dressings

Internationale Käseauswahl
Brot- und Brötchensortiment, Butter

Vier Desserts nach Wahl

Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorie „Buffet I“

47,00 € pro Person

Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorien „Buffet I“ und „Buffet II“

49,50 € pro Person

Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorien „Buffet I“, „Buffet II“ und „Buffet III“

53,00 € pro Person





Alt Burgdorfer Gala-Buffet

(ab 40 Personen)

Suppe nach Wahl

Kalbspastete und -terrine mit Cumberlandsoße
Frischkäsemousse mit Zucchini und Radieschen
Roastbeef – rosa gebraten – mit hausgemachter Remouladensoße
Auswahl verschiedener Schinkenspezialitäten mit Portwein-Melone
Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico und gehobeltem Parmesan
Caprese (Mozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl und Basilikum)

Geflochtener Lachs mit Zucchini
Terrine von Edelfischen mit Zitronen-Dill-Soße
Hausgeräucherter Stremel Lachs mit Sahne-Meerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Honigsenf-Dill-Soße
Hausgeräucherte Forellenfilets mit gefüllten Eiern
Kräutermatjes auf Apfelscheiben mit Zwiebel-Sahne-Soße

Geflügel-Curry-Salat
Salat von Eismeer-Shrimps
Wildkräutersalat
Gartenfrische Salate mit drei verschiedenen Dressings

Internationale Käseauswahl
Brot- und Brötchensortiment, Butter

Vier Desserts nach Wahl



Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorie „Buffet I“
52,00 € pro Person

Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorien „Buffet I“ und „Buffet II“
55,50 € pro Person

Preis inklusive drei warmer Gerichte der Kategorien „Buffet I“, „Buffet II“ und „Buffet III“
59,00 € pro Person



Katt'sches Schnitzelbuffet

(ab 20 Personen)

Schweine- und Hähnchenschnitzel in verschiedenen Panaden

dazu

Rahmsoße mit frischen Champignons

Paprikasoße – feurig-scharf

Holländische Soße

Curry-Mango-Soße

Kräuterrahmsoße

Marktgemüse

Kartoffelgratin

Kartoffelkroketten

Petersilienkartoffeln

Warmer Speckkartoffelsalat

Frische Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

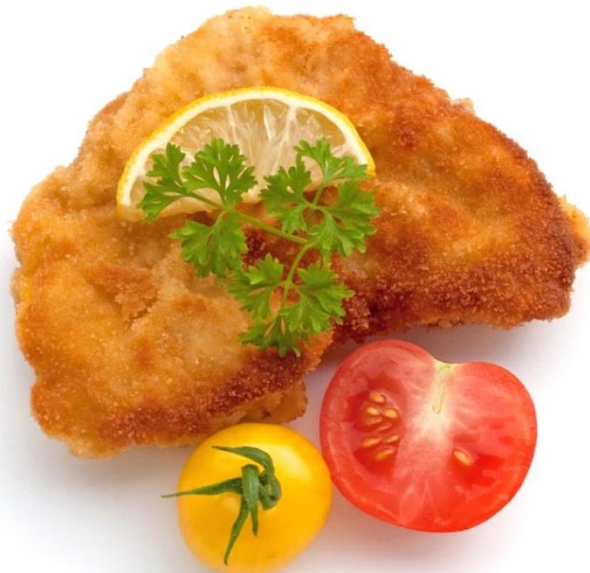
...und als Nachspeise

Mousse au Chocolat

Hausgemachte Rote Grütze

Vanilleeis mit Schlagsahne

31,50 € pro Person





Sievershäuser Vesper

(ab 30 Personen)

Schwarzwälder Schinken mit Melonencocktail
Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensoße
Mettbällchen mit Knoblauchdip
Schinkenmett mit Zwiebelringen
Gebratene Hähnchenbrust mit Waldorfsalat
Kassler-Röllchen mit Grüner Soße
Hausgeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich-Preiselbeer-Sahne
Hausgebeizter Lachs mit Honigsenf-Dill-Soße
Matjesfilets mit Zwiebelringen und Hausfrauensoße

Griechischer Salat mit Hirten-Käse
Speck-Kartoffelsalat
Rindfleischsalat
Frische Salate mit drei verschiedenen Dressings

Käseauswahl
Brot- und Brötchenauswahl, Butter

28,00 € pro Person





In der Sommer-Saison

BBQ Buffet

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Caprese (Mozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl und Basilikum)

Hausgemachte Antipasti

Tagliatelle à la panna mit sautierten Austernpilzen

Vom Grill

Schweine-Nackensteaks in würziger Marinade

Verschiedene Bratwürste nach hauseigenen Rezepten

Rumpsteaks vom Black Angus Beef

Lammkoteletts – mariniert in Kräuteröl

Hähnchenbrust in Limetten-Marinade

Sesam-Lachs in der Folie

Beilagen

Gebratene Drillinge, Kartoffelgratin

Gekräutertes Knoblauch-Baguette

Grilltomaten, Maiskolben, geschmortes Pfannengemüse

Hausgemachte Kräuterbutter

BBQ Soße, Chili-Soße, Sour Cream, Mango Chutney

Amerikanischer Cole Slaw

Griechischer Bauernsalat mit Hirtenkäse

Hausgemachter Krautsalat

Hausgemachter Kartoffelsalat

Mediterraner Nudelsalat

Wildkräutersalat

Gartenfrische Salate mit drei verschiedenen Dressings

Stangenbrot und verschiedene Ciabatta, Butter

Desserts

Italienisches Eis (3 Sorten – größere Auswahl +3,00 € pro Person)

Joghurt-Vanillemousse mit frischen Früchten und Cantuccini

Panna Cotta mit Himbeercoulis

49,50 € pro Person



In der Spargel-Saison

Spargel Buffet

(ab 30 Personen)

Spargelcremesuppe
mit Mandelsahne

Hausgeräucherte Forelle mit Meerrettich-Preiselbeer-Sahne
Hausgeräucherter Stremel-Lachs mit Sahne-Meerrettich
Vitello Tonato (rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Thunfisch-Kapern-Soße)
Bauernsalat mit Oliven und Hirten-Käse
Spargelsalat mit frischen Kräutern
Luftgetrockneter spanischer Schinken und italienische Salami mit Cantaloupe-Melone

Wildkräutersalat
Gemischte frische Salate mit Balsamico-Essig und Olivenöl

Brot- und Brötchenauswahl, Butter

Frischer Niedersächsischer Stangenspargel
mit Holländischer Soße und flüssiger Butter

dazu:

Schnitzel von Schwein und Hähnchen
Medaillons vom Schweinefilet
Gedünsteter Lachs auf Gemüsestreifen
Rührei
Schinkenvariationen

Petersilienkartoffeln und gebratene Drillinge

Italienisches Eis
(3 Sorten – größere Auswahl +3,00 € pro Person)
Frische Erdbeeren mit Schlagsahne
Erdbeer-Rhabarber-Grütze
Creme Brulée

Saisonaler Preis





Für den „Kleinen Hunger“ danach

(ab 30 Personen)

Mettbällchen mit Knoblauch- und Chilisoße
Schwarzwälder und Parma Schinken mit Melonenbällchen
Caprese (Mozzarella mit Strauchtomaten, Olivenöl und Basilikum)
Hausgeräucherter Stremellachs mit Sahne-Meerrettich
Schinkenmett mit Zwiebelringen
Matjeshappen mit Hausfrauensoße

Wildkräutersalat mit Honig-Kräuter-Dressing
Champignon-Kresse Salat

Käseauswahl
Brot- und Brötchenauswahl, Butter

19,50 € pro Person

(nur in Verbindung mit einem Mittag- oder Abendessen)

Frühstücksbuffet

montags bis freitags von 6:00 – 10:00 Uhr
samstags und sonntags sowie an Feiertagen von 7:00 bis 10:30 Uhr

16,50 € pro Person

Brunch

(ab 40 Personen)

von 11:00 – 14:00 Uhr

Frühstücksbuffet
sowie leckere kalte und warme Speisen vom Buffet
inklusive Dessertauswahl nach Wahl des Küchenchefs.

Orangen- und Apfelsaft, Filterkaffee und Tee sind im Preis enthalten.

43,50 € pro Person



Menüs

Beliebte Menüs

Süppchen von der gelben Paprika
mit Parmesan-Chip

Gebratene Hähnchenbrust
mit Thymiansoße, provenzalischem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Panna Cotta
mit Himbeercoulis, italienischem Mango Eis und frischen Früchten

35,20 €

Niedersächsische Festtagsuppe

Sous vide gegartes Schweinefilet
mit Thymian-Specksoße, gebratenen Pilzen, Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Rinderschmorbatzen
mit Burgundersoße, Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Rote Grütze
mit italienischem Vanilleeis

41,60 €

Wildkräutersalat

mit geschmorten Kirschtomaten in würziger Hibiskus-Glace
Stangenbrot und Butter

Feine Curryrahmsuppe
mit karamelisierten Marillen und frischer Minze

Klassischer Rindertafelspitz
mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln

Crème Brûlée
mit italienischem Eis und Grand Manier-Früchten

45,90 €

(als 3-Gänge-Menü -ohne Vorspeise- € 41,50 €)



Pastinaken-Cremesuppe
mit geräucherten Croutons

Sous vide gegarte Lammkeule
mit Portwein-Schalotten, Thymian-Madeira-Soße,
Prinzessbohnen-Bündchen und gebratenen Drillingen

Panna Cotta
mit Himbeercoulis und frischen Früchten

39,80 €

Tartar vom hausgebeizten Fjordlachs
an einem Wildkräutersalat
Stangenbrot und Butter

Geschmortes Rinderbäckchen
mit Shiraz-Soße und frischen sautierten Champignons,
Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Stampf

Apfel-Beignets
mit Altbier Sabayone und frischen saisonalen Früchten

43,40 €

Wildkräutersalat
mit confierten Strauchtomaten in würziger Hibiscus-Glace
Stangenbrot und Butter

Tomaten-Consommé
mit Basilikum

Gefüllte Seezungen-Röllchen
auf Rieslingschaum mit grünem Spargel

Sous vide gegarter Kalbsrücken
mit Portwein-Schalotten, Kräuterrahmsoße und frischen sautierten Champignons,
Marktgemüse und Kartoffelgratin

Dessertteller „Fricke“

63,60 €



Niedersächsische Festtagsuppe

Sous vide gegartes Schweinefilet

mit Thymian-Specksoße, gebratenen Pilzen, Marktgemüse und Kartoffelkroketten

Braten aus der Hirschkeule

in eigener Schmorsoße, mit Preiselbeerbirne, Rotkohl und Petersilienkartoffeln

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

an italienischem Himbeereis und Grappa-Früchten

46,30 €

Wildkraftbrühe

mit altem Sherry, Gemüse und Fleischklößchen

Rosa gebratene Entenbrust

mit Orangensoße, Rotkohl und Kartoffelklößen

Grappa-Früchte

mit italienischem Vanilleeis

41,50 €

Unsere besondere Empfehlung

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella

Basilikum-Pesto, Oliven Öl, Meersalz und altem Balsamico

Stangenbrot und Butter

Wildkraftbrühe

mit altem Sherry, Gemüse und Fleischklößchen

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel

mit Kräuterrahmsoße, gebratenen Pilzen und Kartoffelkroketten

Sous vide gegartes Rinderfilet

mit Portwein-Schalotten, Thymiansoße, Marktgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

Dessertteller „Fricke“

61,90 €

(als 3-Gänge-Menü -ohne Vorspeise- 55,60 €)

Saisonale Menüs

Spargel Menü



Riesengarnele im Kadayifmantel an frischem Spargelsalat
mit Rispen Tomaten und Shiso-Kresse

Spargelcremesuppe mit frischer Shiso-Kresse

Frischer niedersächsischer Stangenspargel
mit Holländischer Soße, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

dazu:

Schweineschnitzel
Schwarzwälder und Parma Schinken
Filet vom Fjordlachs

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Saisonpreis
(auch als 3-Gänge-Menü -ohne Vorspeise-)

Gänse Menü

Gänsebratleber-Parfait mit Cumberlandsoße
serviert an Orangespalten und Rapunzel

Gänseconsommè
mit Fleischeinlage und feinen Gemüsestreifen

Gänsebraten – Brust & Keule frisch aus dem Ofen -
mit eigener Soße, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklößen

Heiße Rotweinpflaumen mit Zimteis

54,60 €

(als 3-Gänge-Menü -ohne Vorspeise- € 47,80 €)





Individuelle Menüs

Stellen Sie sich Ihr persönliches Menü individuell nach Ihren Wünschen zusammen. Wir beraten Sie gern!

VORSPEISEN

Zu den Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Stangenbrot und Butter.

Vorspeisen – vegetarisch -

- **Wildkräutersalat**
mit confierten Strauchtomaten in würziger Hibiskus-Glace
- **Gartenfrische Zupfsalate**
mit Himbeer-Vinaigrette und gehobeltem Parmigiano Reggiano
- **Ziegenkäse in Karamellkruste**
mit Birnen und Walnüssen an einem Wildkräutersalat
- **Caprese**
Strauchtomaten mit Büffel-Mozzarella, Basilikum-Pesto, Olivenöl, Meersalz und altem Balsamico

Vorspeisen - mit Fleisch -

- **Wildkräutersalat „Poulet“**
mit in Sesamöl gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust, Himbeeren und Himbeer-Vinaigrette
- **Portwein-Melone**
mit Grissini und Parmaschinken
- **Carpaccio vom Rind**
mit Parmigiano Reggiano, Olivenöl, Zitrone, Frisee und Pinienkernen
- **Italienische Antipasti**
(Gegrillte Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika in Olivenöl, Parma-Schinken, Vitello Tonato und Blattsalaten mit gehobeltem Parmigiano Reggiano)

Vorspeisen - mit Fisch -

- **Variationen vom Fjordlachs**
mit Gurkensalat, confierten Strauchtomaten, Frisee und Dill-Creme-Fraiche
- **Tartar vom hausgebeizten Fjordlachs**
an einem Wildkräutersalat
- **Hausgebeizter Fjordlachs**
an einem Reibekuchen mit Kräuterschmand



Vorspeisen -mit Krusten und Schalentieren-

- **Gebratene Jakobsmuscheln**
auf japanischem Wakame-Salat mit Weißwein-Vanille-Creme und Crostinis
- **Gebackene Riesengarnelen im Kadayif-Teig**
mit Ananas-Chili-Chutney an einem Wildkräutersalat

SUPPEN

Klare Suppen -in der Tasse oder in der Terrine serviert-

- **Niedersächsische Festtagssuppe**
(mit Gemüse, Eierstich, Mettklößchen und Nudeln)
- **Bouillon vom Rindertafelspitz** mit Fleischeinlage und Gemüse
- **Wildkraftbrühe** mit altem Sherry, Gemüse und Fleischklößchen
- **Tomaten-Consommé** mit Basilikum 🌿

Gebundene Suppen -in der Tasse oder in der Terrine serviert-

- **Feine Curryrahmsuppe** mit karamelisierten Marillen und frischer Minze 🌿
- **Süppchen von der gelben Paprika** mit Parmesan-Chij 🌿
- **Pastinaken-Cremesuppe** mit geräucherten Croutons 🌿
- **Radieschen-Cremesuppe** mit Schnittlauch 🌿
- **Steinpilz-Cremesuppe** mit Croutons 🌿 (alternativ mit krossem Speck)
- **Helgoländer Hummersuppe** mit Cognac
- **Spargelcremesuppe** mit Mandelsahne (in der Saison)
- **Pfifferling-Cremesuppe** mit Korbelsahne und Croutons (in der Saison)
- **Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis** mit gerösteten Kernen und Kernöl (in der Saison)

Zwischengerichte

- **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet**
mit Limonensoße an grünem Spargel und fruchtigem Curry-Risotto
- **Gebratene Jakobsmuscheln**
mit Limonensoße, Kaiserschoten-Risotto und Rote Bete Sprossen
- **Gefüllte Seezungen-Röllchen**
auf Rieslingschaum mit grünem Spargel
- **Sorbet** (von italienischem Zitronen- Erdbeer- oder Mango-Eis) mit Riesling-Sekt



Hauptgerichte

Gern servieren wir Ihnen zwei verschiedene Fleisch- oder vegetarische Gerichte nach Wahl im Hauptgang. Hierfür berechnen wir eine Aufwandspauschale von € 4,00 pro Person.

Zusätzlich zu den angegebenen frischen Champignons bereiten wir Ihnen auch frische Kräuterseitlinge, Austernpilze und *-in der Saison-* Pfifferlinge zu (Aufpreis: € 3,00 pro Person)

Hauptgerichte vom Schwein

Alle Hauptgerichte vom Schwein servieren wir mit frischem Marktgemüse oder Rahmwirsing. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln, Semmelknödel, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln.

- **Sous vide gegartes Schweinefilet**
mit Thymian-Specksoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)
- **Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel**
mit Kräuterrahmsoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)
- **Sous vide gegarter Schweinerücken**
mit Schmorzwiebeln und frischen sautierten Champignons (*Buffet: I*)
- **Kammbraten in der Kräuterkruste**
mit Schwarzbiersoße (anstatt Marktgemüse auch mit Sauerkraut) (*Buffet: I*)
- **Burgunderrollbraten**
mit Zwiebelsoße (anstatt Marktgemüse auch mit Sauerkraut) (*Buffet: I*)

Hauptgerichte vom Rind

Alle Hauptgerichte vom Rind servieren wir mit frischem Marktgemüse, Rahmwirsing oder Rotkohl. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkößen, Semmelknödeln, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln.

- **Sous vide gegarter Rinderrücken**
mit Ragout vom Rinderbäckchen in Shiraz-Soße (*Buffet: III*)
- **Sous vide gegartes Rinderfilet**
mit Portwein-Schalotten, Thymiansoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: III*)
- **Klassischer Rindertafelspitz**
mit Meerrettichsoße und Bouillonkartoffeln (*Buffet: II*)
- **Rinderschmorbraten**
mit Burgundersoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)
- **Geschmorte Rinderbäckchen**
mit Shiraz-Soße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)



Hauptgerichte vom Kalb

Alle Hauptgerichte vom Kalb servieren wir mit frischem Marktgemüse oder Rahmwirsing. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln, Kartoffelrösti, Basmati-Reis, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln.

- **Sous vide gegarter Kalbsrücken**
mit Portwein-Schalotten, Kräuterrahmsoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: III*)
- **Kalbsfilet – im Ganzen rosa gebraten-**
mit Portwein-Schalotten, Thymiansoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: III*)

Züricher Geschnetzeltes

aus der Kalbshälfte geschnitten (*Buffet: III*)
(Im Menü-Hauptgang nicht mit anderen Hauptspeisen kombinierbar!)

- **Sous vide gegartes Ossobuco alla milanese**
im Tomatensud geschmorte Kalbsbeinscheibe
mit provenzalischem Gemüse und Risotto (*Buffet: II*)

Hauptgerichte vom Geflügel

Alle Hauptgerichte vom Geflügel servieren wir mit frischem Marktgemüse. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklößen, Risotto, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln.

- **Rosa gebratene Entenbrust**
mit Orangensoße und Rotkohl (*Buffet: III*)
- **Gebratene Perlhuhnbrust**
mit Feigensenfsoße (*Buffet: III*)
- **Gekräuterte Hähnchenbrust**
mit Thymiansoße, provenzalischem Gemüse (*Buffet: II*)
- **Hähnchenbrust „Caprese“**
mit Tomate und Mozzarella gebacken dazu Basilikumsoße (*Buffet: I*)
- **Piccata vom Hähnchen**
mit Tomatensoße und provenzalischem Gemüse (*Buffet: I*)
(Im Menü-Hauptgang nicht mit anderen Hauptspeisen kombinierbar!)

Hauptgerichte von Lamm

Alle Hauptgerichte vom Lamm servieren wir mit frischem Marktgemüse, provenzalischem Gemüse, Rotkohl oder Rahmwirsing. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Kartoffelgratin, Kartoffelstampf, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln.

- **Sous vide gegarte Lammhüfte**
mit Portwein-Schalotten und Thymian-Madeira-Soße (*Buffet: III*)
- **Sous vide gegarte Lammkeule**
mit Portwein-Schalotten und Thymian-Madeira-Soße (*Buffet: II*)
- **Rosa gebratene Lammkrone**
mit Thymian-Madeira-Soße (*Buffet: III*)



Hauptgerichte vom Wild

Hauptgerichte vom Wild servieren wir mit Preiselbeerbirne, Rotkohl oder Speckrosenkohl. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen gebratenen Drillingen, Petersilienkartoffeln, Kartoffelstampf, Spätzle, Kartoffelklößen, Kartoffelkroketten oder Herzoginkartoffeln,

- **Rosa gebratener Hirschrücken**
mit Preiselbeer-Pfeffersoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: III*)
- **Braten aus der Hirschkeule**
in eigener Schmorsoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)
- **Wildschweinbraten**
in eigener Schmorsoße und frischen sautierten Champignons (*Buffet: II*)
- **Wildragout mit Waldpilzen** (*Buffet: I*)

Hauptgerichte vom Fisch

Alle Hauptgerichte vom Fisch servieren wir mit Blattspinat, grünem Spargel, Kaiserschoten oder provenzalischem Gemüse. Als weitere Beilage wählen Sie zwischen Petersilienkartoffeln, Basmati-Reis, Risotto oder gebratenen Drillingen.

Hauptgerichte vom Fisch sind im Menü-Hauptgang nicht mit Fleischspeisen kombinierbar.

- **Gebratenes, mit Kräutern und Zitrone mariniertes Lachsfilet**
mit Rieslingsoße (*Buffet: III*)
- **Duett vom Lachs und Zander**
mit Rieslingsoße (*Buffet: III*)
- **Gebratenes Kabeljaufilet**
mit Pommery-Senf-Soße (*Buffet: II*)
- **Gebratener Seeteufel**
mit Safransoße (*Buffet: III*)

Vegetarische Hauptgerichte

- **Geräucherter Tofu**
auf fruchtigem Curry-Risotto mit grünem Spargel und confierten Strauchtomaten (*Buffet: I*)
- **Pasta mit Gorgonzola-Karotten-Soße**
mit frittierter Rauke und confierten Strauchtomaten (*Buffet: I*)
- **In Sesam gebackener Hirten-Käse**
auf provenzalischem Gemüse mit würziger Tomatencoulis und Rauke (*Buffet: II*)
- **Gefüllter Spinatknödel**
auf Gemüsewürfeln mit Parmesansoße (*Buffet: I*)
- **Mit Spinat und Frischkäse gefüllte Pasta**
mit getrüffelter Pinot Grigio-Soße und confierten Strauchtomaten (*Buffet: I*)





Dessertauswahl (im Rahmen eines Menüs)

- **Dessert-Teller „Fricke“** (z. B. Schokoküchlein, italienisches Eis, Mousse und frische Früchte)
- **Schokoladenvariation** mit italienischem Eis, Mousse und warmem Schokoküchlein
- **Schokoladenküchlein mit Flüssigem Kern** an italienischem Himbeereis und Grappa-Früchten
- **Tiramisu**
- **Zweierlei Mousse au Chocolat** mit Waldbeerencoulis
- **Panna Cotta** mit Himbeerencoulis und frischen Früchten
- **Crème Brûlée** mit italienischem Eis und Grand-Manier-Früchten
- **Apfel-Beignets** mit Altbier Sabayone und frischen saisonalen Früchten
- **Warme Topfenknödel mit Marille**, Vanillesoße und Mohnbutter
- **Hausgemachte Rote Grütze** mit Vanillesoße
- **Grappa-Früchte** mit italienischem Vanilleis
- **Frischer Obstsalat** mit italienischem Vanilleeis
- **Eisteller „Palermo“** (4 Sorten italienisches Eis mit frischen Früchten)
- **Schwarzwälder Eisteller** (ital. Vanille-, Schokoladen- und Sahne-Kirsch-Eis, marinierte Kirschen, Sahne und Schokosplitter)
- **Italienisches Eis** mit Sahne (3 Kugeln/Sorten)
- **Französische Käseauswahl** mit Trauben und Feigensenf
- **Dessert-Buffer** (z. B. italienisches Eis, Mousse au Chocolat, Panna Cotta, hausgemachte Rote Grütze, Crème Brûlée und frischer Obstsalat)
- **Italienisches Eis** (10 bzw. 6 Sorten vom Eiswagen mit Sahne)
Wahlweise mit verschiedenen Toppings:
Variation von frischen Früchten, Eierlikör, Erdbeersoße, Schokoladensoße, Karamellsoße, Schokostreusel, Haselnusskrokant, geröstete Mandelblätter

In der jeweiligen Saison

- **FrISCHE Erdbeeren** mit italienischem Vanilleeis
- **BelgISCHE Waffel** mit Heidelbeeren, italienischem Vanilleeis und Sahne
- **Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Grütze** mit italienischem Vanilleeis

In der kalten Jahreszeit

- **Zimteis mit heißen Pflaumen** mit Armagnac
- **Heiße Rotweinpflaumen** mit Vanilleeis
- **Vanilleeis mit heißen Kirschen**
- **Vanilleeis mit heißen Waldbeeren**



Dessertauswahl (im Rahmen eines Buffets)

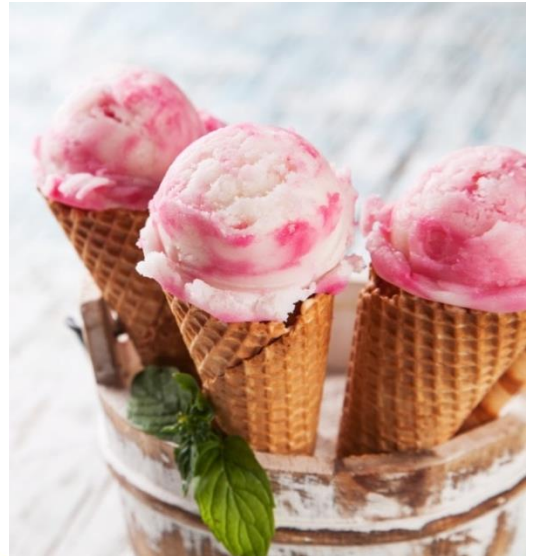
- Tiramisu
- Mousse au Chocolat
- Zweierlei Mousse au Chocolat
- Panna Cotta mit Himbeercoulis
- Creme Brulée
- Warme Topfenknödel mit Marille, Vanillesoße und Mohnbutter
- Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
- Grappa-Früchte
- Frischer Obstsalat
- Italienisches Eis mit Sahne (3 Sorten)
- Italienisches Eis (10 bzw. 6 Sorten vom Eiswagen mit Bedienung inkl. Schlagsahne – Mehrpreis 3,50 € p.P.)
Wahlweise mit verschiedenen Toppings (Mehrpreis: 0,50 € pro Topping/Person)
Variation von frischen Früchte, Eierlikör, Erdbeersoße, Schokoladensoße, Schokostreusel, Schokolinsen, bunte Zuckerstreusel, Haselnusskrokant, Nussmischung, geröstete Mandelblätter

In der jeweiligen Saison

- Frische Erdbeeren mit Schlagsahne
- Frische Heidelbeeren mit Vanillesoße
- Hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Grütze

In der kalten Jahreszeit

- Heißen Pflaumen mit Armagnac
- Heiße Rotweinpflaumen
- Heiße Kirschen
- Heiße Waldbeeren





Fingerfood

Kalt

- Kanapées 3,00 €/Stück
(belegt mit Schwarzwälder Schinken, Räucherlachs, Räucherforelle, Salami und zwei Käsesorten)
- Gefüllte Wraps 3,70 €/Stück
(gefüllt mit Käse/Schinken bzw. Frischkäse/Räucherlachs)
- Bruschetta 2,50 €/Stück
- *Im Glas angerichtet oder als Spieß:*
 - Italienische Antipasti 2,50 €/Stück
 - Tomate Mozzarella 2,40 €/Stück
 - Paprika Sticks mit Kräutercreme 2,10 €/Stück
 - Roastbeef mit Gewürzgurke 2,90 €/Stück
 - Schwarzwälder Schinken mit Melone 2,70 €/Stück
 - Ziegenkäse Panacotta mit Tomatenragout 3,60 €/Stück
- Pumpernickel-Spieße 2,50 €/Stück
(mit Cheddar und Traube, Ziegenkäse und Feige, Kräuterkäse und Gurke, Frischkäse und Lachs)



Fingerfood

Warm

- Blätterteig-Teilchen (mit verschiedenen Füllungen) 2,70 €/Stück
- Mini-Frühlingsröllchen mit Asia-Chilisoße 2,00 €/Stück
- Mini Ofen-Kartoffeln mit (mit Kräuterquark und Lachs, Parmaschinken oder Chorizo) 2,60 €/Stück
- Datteln im Speckmantel 2,10 €/Stück
- Saté-Spieße mit Chilisoße 2,80 €/Stück
- Garnelen in Knusperpanade 3,50 €/Stück
- Würziger Couscous mit Chicken Wings 2,50 €/Stück
- Gebackene Mozzarella-Sticks mit Preiselbeerconfit 2,10 €/Stück
- Currywurst im Glas 2,80 €/Stück
- Rostbratwürstchen auf Sauerkraut 2,00 €/Stück
- Mini-Quiche mit Speck und Zwiebeln, Schinken und Käse, Oliven und Tomaten 2,70 €/Stück

