

Herzlich Willkommen

im

★ ★ ★ ★

Hotel - Restaurant

**ZUM HACKSTÜCK**

*in der Region zu Hause*

F&H

---

Es begrüßt Sie Familien Hugentruch & Hänfeler & Team

---

★ ★ ★ ★

Hotel - Restaurant

# ZUM HACKSTÜCK

*in der Region zu Hause*

# Menues

# All inclusive



Alle unsere Buffets & Menüs können Sie auch als Pauschale buchen:  
Es gilt: Buffet- oder Menüpreis + Getränkepauschale ( siehe unten )

## Pauschale 1

### Zum Empfang:

Cuvée " Zum Hackstück ", trockener Rieslingsekt

### Getränke:

Hackstücks-Edition bestehend aus Weißwein, Rotwein und Rosé  
Veltins, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizenbier und Kölsch  
Mineralwasser, Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft & Orangensaft  
Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Pro Person: 35,00 € ( +Buffet- oder Menüpreis )

## Pauschale 2

### Zum Empfang:

Cuvée " Zum Hackstück ", trockener Rieslingsekt  
Aperol Sprizz / Prosecco mit Aperol & Soda auf Eis  
pro Person je 1 Stück: Quiche Lorraine, Mini-Flammkuchen & Plundersnack

### Getränke:

Hackstücks-Edition bestehend aus Weißwein, Rotwein & Rosé  
Veltins, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizenbier und Kölsch  
Mineralwasser, Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft & Orangensaft  
Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

### Menürolle oder Menükarte

Pro Person: 39,00 € ( +Buffet- oder Menüpreis )

### Allgemein:

Pauschalen gelten von 17,00 Uhr bis 2,00 Uhr,  
ab 2 Uhr wird nach Verzehr berechnet.

Kinder bis 8 Jahre zahlen den halben Preis, ab 8 Jahre den vollen Preis.

Die genaue Personenzahl muß eine Woche vorher gemeldet werden,  
weniger Personen werden nicht abgezogen, mehr Personen werden nachberechnet.

*Für den Empfang  
oder den kleinen Hunger zwischendurch*



Gemischte Plundertaschen mit pikanter Füllung  
1,70 €

Quiche Lorraine " Zwiebelkuchen "  
2,70 €

Tatar von Rauchlachs und roten Zwiebeln auf Vitalbrottaler  
4,50 €

Mini Flammkuchen klassisch & besonders  
2,70 €

*Canapees fein garniert*

Geflügelsalami mit feinem Pfeffergeschmack  
3,20 €

Bio Camembert mit leichtem Rahm  
3,20 €

Curry-Philadelphia mit fruchtiger Ananas  
3,20 €

Gekochter Kuhlendahler Honigschinken  
3,50 €

Holsteiner Katenschinken  
3,50 €

Baumüllers Rauchlachs  
4,50 €

Baumüllers gebeizter Gravedlachs  
4,50 €

Hausgeräucherte Forellenfilets  
4,50 €

Gegrillte Black-Tiger Gambas  
4,50 €

Husumer Rinderfilet-Tartar  
4,50 €

# Gläschen - Büffet für den Empfang



## Kategorie 1

- a Salat von Gambas mit Frühlauch, Ananas & fruchtigem Chutney  
oder
- b Thunfisch in buntem Sesam gebraten auf Apfel-Rote Betesalat  
oder
- c Baumüllers Gravedlachs auf Wildkräutersalat mit Honigsenssauce

## Kategorie 2

- d Kugeln von der Honigmelone mit Holsteiner Katenschinken  
oder
- e Büffelmozzarella mit kleinen Kirschtomaten und Basilikum  
oder
- f Gebratene Zucchinirollchen mit Rucola und Thunfischcrème gefüllt

## Kategorie 3

- g Gebratene Jakobsmuschel auf Basilikum-Pinienpesto  
oder
- h Gebratene Fjordlachswürfel auf Limonenschaum  
oder
- i Gebratene Perlhuhnbruststreifen in Cassis flambiert

## Kategorie 4

- j Mini-Semmelknödel auf Pfifferlingragout mit feinem Schnittlauch  
oder
- k Hähnchenbrustfilet auf Steinpilz-Kräuterschaum  
oder
- l Handgefertigte Gnocchis in fruchtiger Tomatenjus

## Kategorie 5

- m Orangen-Ingwerschaumsüppchen mit Gambas und Kräuterschaum  
oder
- n Birnen-Selleriesüppchen mit frittierter Rauke und Portweinschaum  
oder
- o Hummerschaumsuppe mit Rauchlachsstreifen

3 Stück pro Person 12,90 EUR

5 Stück pro Person 19,90 EUR

# Menü 1



Rahmsüppchen von grünem Spargel  
mit steirischem Kürbiskernöl und Scheiben von Kuhlendahler Honigschinken



Cordon Bleu von der Putenbrust  
gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken,  
auf Madeirajus, serviert mit pommes frites und marktfrischen Blattsalaten



Fitness-Becher  
Skyr-Limette,- Heidelbeer- und Pistazieneis mit saisonalen Früchten  
und erfrischender Joghurtcreme



31,50 €

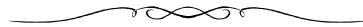
## Menü 2



Rahmsüppchen von frischem Broccoli  
mit Ahornsirup und gerösteten Mandelsplittern



Putenbrustfiletmedaillons  
mit geschmorten, kleinen Wiesenchampignons in verschiedenen Saucen,  
dazu geben wir buntes Gemüse,  
ofenfrische Spätzle und Kroketten



" Krokantbecher "  
cremig-sahniges Nuss-Nougat- und Vanilleeis mit Eierlikör, Amaretto  
und Rum-Nuss-Sauce, dazu Krokantsplitter und Schlagsahne



34,20 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

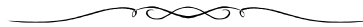
## Menü 3



Westfälische Kartoffelsuppe  
mit Kräutersahne und gerösteten Brotwürfeln



Tranchiertes Schweinefilet  
mit Spalten von geschmorten Äpfeln in Thymianjus,  
umrundet mit glacierten Broccoliroschen,  
dazu Kartoffelplätzchen



Coupe Dänemark  
Vanilleeis servieren wir mit heißer Schokoladensauce,  
Sahne und Choko Crossies



35,40 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

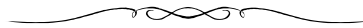
---



## Menü 4



Weißes Tomatenrahmsüppchen  
serviert mit handgefertigtem Tortellini und frittiertem Rucola



Westfälischer Sauerbraten  
- garantiert vom Rind -  
in eigener Sauce mit Rübekraut und Dunkelbier,  
dazu frischer Apfelrotkohl, Kartoffelklöße  
und Apfelmus mit Preiselbeer-Konfitt



Duo von Mousse au chocolate & Mousse au blanc  
serviert mit gedünsteten Schattenmorellen  
an einem leichten Vanilleschaum



40,90 €

---

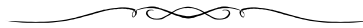
Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 5



Maultaschen  
mit Streifen von getrockneten Tomaten, gehackten Macadamianüssen und Rucola  
in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse



Schweinefilet & Flugentenbrust " Saltim Bocca "  
mit italienischem Landschinken umwickelt, auf Cognacrahmsauce,  
dazu geben wir ein buntes Gemüsenest  
und grobe Rösti



Creme Karamell  
Heidelbeer-, Skyr-Limette- und Vanilleeis  
mit saisonalen Früchten und Granola-Krokant



42,00 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 6



Sellerie-Birnenschaumsüppchen  
serviert mit frittiertem Rucola  
und Portweinsahne



Schweine- und Rinderfiletmedaillons  
mit grünem Pfeffer und gehackten Champignons,  
in einer leichten Pfefferrahmsauce,  
dazu reichen wir buntes Gemüse mit verschiedenen Buttersaucen,  
grobe Rösti und Kroketten



Brikett von Valrhona Schokolade & Halbgefrorenes von der Marille  
mit Fruchtkompott, umlegt mit frischen Beeren,  
dazu Waldmeister-Espuma



42,50 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 7



Duo von weißer & grüner Spargelcrèmesuppe  
mit Scheiben von gebratenem Holsteiner Katenschinken



Medaillons von Schweine- und Rinderfilet  
mit feinen, geschmorten Pfifferlingen in verschiedenen Saucen,  
dazu reichen wir ein Nest aus buntem Gemüse,  
Gratin-Kartoffeln und grobe Rösti



Halbgefrorenes von Vanille und Cassis  
an verschiedenen Fruchtsaucen,  
mit saisonalen Früchten umlegt, dazu Waldmeister-Espuma



44,00 €

---

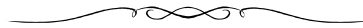
Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 8



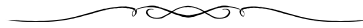
Gratinierter Ziegen-Camembert  
serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat,  
dazu gemischte Brotauswahl



Tranchiertes Schweinefilet  
serviert auf einer Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse,  
Gratin-Kartoffeln und Rösti



Heidelbeer-Tiramisu  
mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee,  
dazu saisonale Früchte mit Erdbeermark  
und Parfait von der Bourbon-Vanille



44,50 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 9



" Crostini " mal anders  
Stangenbrot mit Karotten, Frühlauch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäsecrème



Orangen-Ingwerschaumsüppchen  
mit gebratenem Gamba und Crème Double



Medaillons vom Landschwein unter der roten Zwiebelkruste  
& Putenbrust gratiniert mit Basilikum-Pinienpesto,  
serviert auf mediterranem Babyspinat,  
umgeben von Trüffel-Madeirajus dazu hausgemachte Bandnudeln



Himbeer-Traum  
cremigtes Vanilleeis mit marinierten Himbeeren,  
kleinen Amarettiniplätzchen,  
Raspel von weißer Schokolade und Sahnehäubchen



44,80 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 10



Gratinierte Jakobsmuscheln & gebratene Gamba  
serviert auf konzentrierter Tomatenjus,  
dazu handgefertigte Tortellini



Filet vom Landschwein  
im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken,  
auf Kartoffel-Bärlauchstampf an Tymianjus,  
dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten



Crème brûlée  
Crème von frischer Bourbon-Vanille,  
gratiniert mit braunem Rohrzucker,  
dazu geben wir frische Früchte und Vanilleeis



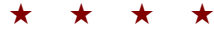
44,80 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 11



### " Vorspeisen-Duo "

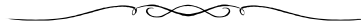
Scheiben von Holsteiner Katenschinken,  
an jungem Feldsalat in Aprikosenvinaigrette  
und weißes Tomatensüppchen mit handgefertigten Gnocchi



Filet vom Landschwein  
im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken,  
auf Kartoffel-Bärlauchstampf an Tymianjus,  
dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten



Steirisches Kürbiskernparfait, Crème Brûlée  
und weißes Schokoladen-Mohnmousse,  
serviert mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum



47,50 €

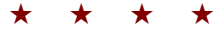
---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

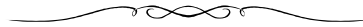
---



## Menü 12



Medaillon vom Seeteufel  
im Serranomantel gebraten,  
an Steinpilzschaum und Granatapfelkernen mit Kartoffelstampf



Husumer Färsen-Rumpsteak / schonend gegart  
unter der Champagnersenf-Kräuterkruste  
an Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse und mediterraner Kartoffel-Gratin



Ananas-Kokos-Tiramisu & Cremé Karamell  
serviert an Mango-Ananas-Minzsalat,  
dazu Halbgefrorenes von der Vanille und geröstete Kürbiskerne



49,50 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 13



Zweierlei von der hausgeräucherten Bachforelle  
mit gestoßenen Pinienkernen und Zitronenmyrte,  
Filet & Mousse an Apfel-Rote-Betesalat,  
dazu ofenfrisches Bauernbrot



Husumer Färsen Rumpsteak  
an einer pikanten Cognac-Rahmsauce,  
angereichert mit tasmanischem Bergpfeffer,  
dazu Bohnenbündchen und Gratin-Kartoffeln



Verstecktes Schokoladenfondue unter der Blätterteighaube  
serviert mit bunten Fruchtspießen,  
dazu Halbgefrorenes von Vanille & Cassis



50,00 €

## Menü 14



Baumüllers Rauchlachs mit Honigsenfauce  
Geräucherter Heilbutt mit Basilikum-Pinienpesto  
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Rote-Betesalat, dazu Röstbrot



Duo von der Husumer Färs  
Rinderfilet mit Kräutersenfkruste & Roastbeef unter der Knoblauch-Kräuterhaube,  
serviert auf einer dunklen Trüffel-Madeirajus,  
dazu rotes Mangoldgemüse, Gratin-Kartoffeln und Rösti



Gläschen-Büffet  
Creme Karamell mit braunem Rohrzucker  
Törtchen von der Schwarzwälder Kirsch  
Himbeeren unter einem weißen Schokoladen-Mohnmousse



51,50 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 15



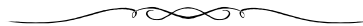
Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock  
aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl,  
an Rucola-Birnensalat, mit bunten Beeren  
und Cashewkernen, dazu ofenfrisches Baguette



Rosa gebratenes Rehrückenfilet  
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,  
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney, Apfelrotkohl und Krokette



Geeistes Zimtparfait  
serviert mit heißem Pflaumenragout,  
vollendet mit Zwetschgenwasser, dazu Sahnehäubchen und Krokantsplitter



52,50 €

## Menü 16



Gebratene Perlhuhnbruststreifen  
in Cassis flambiert, mit knackigem Salat in Traubenkernvinaigrette,  
dazu geschmorte Buchenpilze und ofenfrisches Baguette



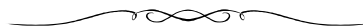
Crème vom Hokaido-Kürbis  
serviert mit steirischem Kernöl und Semmelknödel-Crunch



Medaillons vom Junghirsch  
unter der Cashewkernhaube, mit marinierten Backpflaumen in Wildrahmsauce,  
dazu Spätzle aus der Pfanne und Apfelrotkohl



Heidelbeer-Traum  
Mousse und Halbgefrorenes von der Heidelbeere,  
serviert mit marinierten Heidelbeeren,  
dazu Schaum von der Bourbon-Vanille



55,80 €

---

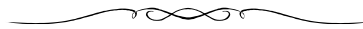
Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 17



Büsumer-Nordseekrabben  
an jungem Feldsalat in Kürbiskern-Vinaigrette  
mit kandierten Kürbiskernen, Gartenkresse und Brotauswahl



Pfifferling-Cappuccino  
mit Streifen von Holsteiner Katenschinken



Medaillons von Rinder-, Schweine- und Perlhuhnbrustfilet  
serviert an zweierlei Saucen, angereichert mit Steinpilzen und Buchenpilzen,  
dazu geben wir ein buntes Gemüseest,  
Gratin-Kartoffeln und grobe Rösti



Gâteau au chocolat, Krokant-Quarkknödel  
und Parfait von der Bourbon-Vanille,  
serviert mit fruchtigem Aprikosenkompott



59,50 €

---

Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 18



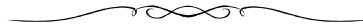
Carpaccio vom Husumer Rinderfilet  
an bunten Blattsalaten in Tomaten-Balsamico Vinaigrette,  
mit Parmesanhobel & ofenfrischer Brotauswahl



Schaumsüppchen vom Hummer  
mit gebratener Jacobsmuschel, Gambas und Safran-Espuma



Duo vom Husumer Rinderfilet  
Medaillon mit gebratenem Gambas an Portweinjus  
und Sauerbraten in eigener Sauce, auf Kartoffel-Bärlauchstampf  
mit geschmorten Buchenpilzen, dazu glasierter Rosenkohl



Mille-feuille von heller & dunkler Schokolade  
serviert mit Zwetschgenkompott  
und Halbgefrorenes von der Haselnuss



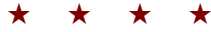
62,30 €

---

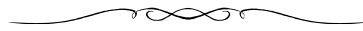
Gerne stellen wir Ihnen ein Menü auch individuell nach Ihren Wünschen zusammen

---

## Menü 19



Lammfilet und Shiitake Pilze in Thymianjus  
Deichkäse im Holsteiner Katenschinken gebacken  
Kabeljaufilet mit Wildblüten auf buntem Linsenbeet



Latte Macchiato von Topinambur  
mit geriebenem Perigord Trüffel  
dazu Klops von heimischem Reh an Kaffeejus



Husumer Färsen-Rumpsteak / schonend gegart  
unter der Champagnersenf-Kräuterkruste  
an Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse und mediterraner Kartoffel-Gratin



Gateau au chocolate an Apfel-Birnenkompott  
Eis von weißer Schokolade mit Granola-Krokant  
dazu fruchtiger Hollunderbeerenschaum



63,00 €



# Für den Mitternachtshunger



## Käsetafel

Genießen Sie Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit saisonalen Früchten dekoriert,  
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,  
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter  
7,50 €

## Ruhrpott - Platte

Einfach lecker und natürlich frisch für Sie zubereitet:  
Currywurst vom Grill mit pommes frites & ofenfrischem Baguette, dazu Mayonnaise  
7,50 €

## Schlemmertafel

Genießen Sie Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit saisonalen Früchten dekoriert,  
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,  
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter  
Holsteiner Katenschinken serviert mit Schiffchen von der Candaloupe Melone  
Büffelmozzarella mit kleinen Parmatomen und frischem Basilikum  
8,50 €

## Mitternachts - Jause

Genießen Sie Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit saisonalen Früchten dekoriert,  
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,  
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter  
Kuhlendahler Mini-Mettenden mit grobem Senf von der Schwerter Mühle  
" Der Klassiker "  
unsere westfälische Kartoffelsuppe  
mit gerösteten Weißbrotwürfeln & Kräuterschaum  
10,00 €

# Für den Mitternachtshunger



## Gaumenfreuden

Genießen Sie Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit saisonalen Früchten dekoriert,  
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,  
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Duett von Baumüllers Fjordlachs & hausgeräucherte Forellenfilets  
serviert mit mildem Meerrettich und Honig-Dillcrème

Samtsüppchen von frischen Pfifferlingen  
mit Kräuterschaum & Scheiben von Kuhlendahler Landschinken

11,00 €

## Hackstück's Late Night Show

Schlemmen bis zum Morgengrauen

Genießen Sie Käsespezialitäten aus aller Welt  
mit saisonalen Früchten dekoriert,  
dazu geben wir fruchtigen Feigensenf, Preiselbeer-Konfitt,  
bunte Brotauswahl und zweierlei von der Butter

Bunte Antipasti von Peperoni, Strauchtomaten, Wiesenchampignons und Paprika

Holsteiner Katenschinken mit Schiffchen von der Honigmelone

Duett von Baumüllers Fjordlachs & hausgeräucherten Forellenfilets mit Honig-Dillcrème

Geräuchertes Putenbrustfilet mit fruchtiger Currycrème auf Ananasfächern serviert

Büffelmozzarella mit kleinen Parmatomen und frischem Basilikum

Kuhlendahler Mini-Mettenden mit grobem Senf von der Schwerter Mühle

Würzige Kräuterhackbällchen bunt garniert

13,00 €

# Gebundene Suppen



Westfälische Kartoffelsuppe  
mit Kräutersahne und gerösteten Brotwürfeln  
7,90 €

Rahmsüppchen von Strauchtomaten  
mit Basilikum und Ginsahne verfeinert  
7,90 €

Rahmsüppchen von frischem Broccoli  
mit Ahornsirup und gerösteten Mandelsplintern  
7,90 €

Weißes Tomatenrahmsüppchen  
serviert mit handgefertigtem Tortellini und frittiertem Rucola  
8,50 €

Rahmsüppchen von frischem Spargel  
mit steirischem Kürbiskernöl und Scheiben von Kuhlendahler Honigschinken  
8,50 €

Sellerie-Birnenschaumsüppchen  
serviert mit frittiertem Rucola und Portweinsahne  
8,50 €

Samtsüppchen von der Gans  
mit kleinen Pfifferlingen und Calvadosschaum  
8,50 €

Duo von roter & weißer Tomatensuppe  
mit handgefertigten Gnocchi  
8,50 €

# Gebundene Suppen



Duo von weißer & grüner Spargelcrèmesuppe  
mit Scheiben von gebratenem Holsteiner Katenschinken  
8,50 €

Samtsüppchen vom heimischen Wild,  
serviert mit kleinen Pfifferlingen und Calvados-Schaum  
8,50 €

Pfifferling-Cappuccino  
mit Streifen von Holsteiner Katenschinken  
8,80 €

Crème vom Hokaido-Kürbis  
serviert mit steirischem Kernöl und Semmelknödel-Crunch  
8,80 €

Original Büsumer Krabbensüppchen  
mit Würfel von der Strauchtomate, Frühlauch, Dill  
und Cognacschaum  
8,90 €

Orangen-Ingwerschaumsüppchen  
mit gebratenem Gamba und Crème Double  
9,80 €

Schaumsüppchen vom Hummer  
mit gebratener Jacobsmuschel, Gambas und Safran-Espuma  
9,80 €

Latte Macchiato von Topinambur  
mit geriebenem Perigord Trüffel  
dazu Klops von heimischem Reh an Kaffeejus  
10,00 €

# Klare Suppen



Hausgemachte Rinderkraftbrühe  
mit feinen Gemüsejulienne und handgefertigten Markklößchen  
8,00 €

Consommé von der Gans  
mit kleinen geschmorten Pfifferlingen  
8,20 €

Consommé vom Reh  
mit einer Einlage aus ausgesucht kleinen Pfifferlingen,  
verfeinert mit altem Madeira und Käsegebäck  
8,50 €

Consommé von frischen Parma Tomaten  
mit handgefertigten Gnocchi und Streifen von Frühlingszwiebeln  
8,50 €

# Warme Vorspeisen



Maultaschen  
mit Streifen von getrockneten Tomaten, gehackten Macadamianüssen und Rucola  
in Butter geschwenkt, dazu Hobel von Allgäuer Wildblütenkäse  
12,50 €

Gebackener Büffelmozzarella  
serviert mit fruchtigem Feigensenf auf Rucolasalat,  
dazu gemischte Brotauswahl  
13,50 €

Gratinierte Jakobsmuscheln & gebratene Gamba  
serviert auf konzentrierter Tomatenjus,  
dazu handgefertigte Tortellini  
14,50 €

Gratiniertes Ziegen-Camembert  
serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat,  
dazu gemischte Brotauswahl  
14,50 €

Medaillon vom Seeteufel  
im Serranomantel gebraten,  
an Steinpilzschaum und Granatapfelkernen mit Kartoffelstampf  
14,50 €

Lammfilet und Shiitake Pilze in Thymianjus  
Deichkäse im Holsteiner Katenschinken gebacken  
Kabeljaufilet mit Wildblüten auf buntem Linsenbeet  
15,50 €

# Kalte Vorspeisen



Gebratene Perlhuhnbruststreifen  
in Cassis flambiert, mit knackigem Salat in Traubenkernvinaigrette,  
dazu geschmorte Buchenpilze und ofenfrisches Baguette  
14,50 €

Carpaccio vom Husumer Rinderfilet  
an bunten Blattsalaten in Tomaten-Balsamico Vinaigrette,  
mit Parmesanhobel & ofenfrischer Brotauswahl  
14,50 €

Zweierlei von der hausgeräucherten Bachforelle  
mit gestoßenen Pinienkernen und Zitronenmyrte,  
Filet & Mousse an Apfel-Rote-Betesalat, dazu ofenfrisches Bauernbrot  
15,00 €

" Vorspeisen-Duo "

Scheiben von Holsteiner Katenschinken,  
an jungem Feldsalat in Aprikosenvinaigrette  
und weißes Tomatensüppchen mit handgefertigten Gnocchi  
15,50 €

Baumüllers Rauchlachs mit Honigsenfauce  
Geräucherter Heilbutt mit Basilikum-Pinienpesto  
Hausgeräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Rote-Betesalat, dazu Röstbrot  
15,50 €

Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock  
aus dem Kiefernrauch mit Zirbenöl,  
an Rucola-Birnensalat, mit bunten Beeren  
und Cashewkernen, dazu ofenfrisches Baguette  
15,50 €

Büsumer-Nordseekrabben  
an jungem Feldsalat in Kürbiskern-Vinaigrette  
mit kandierten Kürbiskernen, Gartenkresse und Brotauswahl  
16,00 €

# Sorbet



Limonensorbet  
mit frischer Minze garniert  
5,00 €

Zwetschgen sorbet  
mit Cognac parfümiert  
5,00 €

Brombeersorbet  
mit Amaretto parfümiert  
5,00 €

Sorbet von grünem Apfel  
mit altem Calvados parfümiert  
5,00 €

Sorbet von der Marille  
mit Schlehenbrand parfümiert  
5,00 €



# Hauptgerichte



Cordon Bleu von der Putenbrust  
gefüllt mit Backenholzer Deichkäse und Honigschinken,  
auf Madeirajus, serviert mit pommes frites und marktfrischen Blattsalaten  
16,50 €

Putenbrustfiletmedaillons  
mit geschmorten, kleinen Wiesenchampignons in verschiedenen Saucen,  
dazu geben wir buntes Gemüse,  
ofenfrische Spätzle und Kroketten  
19,50 €

Tranchiertes Schweinefilet  
mit Spalten von geschmorten Äpfeln in Thymianjus,  
umrundet mit glacierten Broccoliröschen,  
dazu Kartoffelplätzchen  
21,50 €

Tranchiertes Schweinefilet  
serviert auf einer Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse,  
Gratin-Kartoffeln und Rösti  
21,50 €

Schweinefilet & Flugentenbrust " Saltim Bocca "  
mit italienischem Landschinken umwickelt, auf Cognacrahmsauce,  
dazu geben wir ein buntes Gemüsenest und grobe Rösti  
22,00 €

Filet vom Landschwein  
im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken,  
auf Kartoffel-Bärlauchstampf an Tymianjus,  
dazu geschmorte Buchenpilze und Kirschtomaten  
23,50 €

# Hauptgerichte



Westfälischer Sauerbraten  
- garantiert vom Rind -  
in eigener Sauce mit Rübenkraut und Dunkelbier,  
dazu frischer Apfelrotkohl, Kartoffelklöße  
und Apfelmus mit Preiselbeer-Konfitt  
24,90 €

Schweine- und Rinderfiletmedaillons  
mit grünem Pfeffer und gehackten Champignons,  
in einer leichten Pfefferrahmsauce,  
dazu reichen wir buntes Gemüse mit verschiedenen Buttersaucen,  
grobe Rösti und Kroketten  
25,50 €

Medaillons von Rinder-, Schweine- und Perlhuhnbrustfilet  
serviert an zweierlei Saucen, angereichert mit Steinpilzen und Buchenpilzen,  
dazu geben wir ein buntes Gemüsenest,  
Gratin-Kartoffeln und grobe Rösti  
27,50 €

Medaillons von Schweine- und Rinderfilet  
mit feinen, geschmorten Pfifferlingen in verschiedenen Saucen,  
dazu reichen wir ein Nest aus buntem Gemüse,  
Gratin-Kartoffeln und grobe Rösti  
27,50 €

Husumer Färsen-Rumpsteak / schonend gegart  
unter der Champagnersenf-Kräuterkruste  
an Portwein-Schalottenjus,  
dazu rotes Mangoldgemüse und mediterraner Kartoffel-Gratin  
27,50 €

# Hauptgerichte



Duo von der Husumer Fäse  
Rinderfilet mit Kräutersenfkruste & Roastbeef unter der Knoblauch-Kräuterhaube,  
serviert auf einer dunklen Trüffel-Madeirajus,  
dazu rotes Mangoldgemüse, Gratin-Kartoffeln und Rösti  
27,50 €

Duo vom Husumer Rinderfilet  
Medaillon mit gebratenem Gambas an Portweinjus  
und Sauerbraten in eigener Sauce, auf Kartoffel-Bärlauchstampf  
mit geschmorten Buchenpilzen, dazu glasierter Rosenkohl  
29,50 €

Rosa gebratenes Rehrückenfilet  
mit geschmorten Pfifferlingen in pikanter Wildrahmsauce,  
dazu Pflaumen-Birnen-Chutney, Apfelrotkohl und Krokette  
29,00 €

# Dessert



## Coupe Dänemark

Vanilleeis servieren wir mit heißer Schokoladensauce,  
Sahne und Choko Crossies  
6,00 €

## " Krokantbecher "

cremig-sahniges Nuss-Nougat- und Vanilleeis mit Eierlikör, Amaretto  
und Rum-Nuss-Sauce, dazu Krokantsplitter und Schlagsahne  
6,80 €

## Crème brûlée

Crème von frischer Bourbon-Vanille,  
gratiniert mit braunem Rohrzucker,  
dazu geben wir frische Früchte und Vanilleeis  
6,80 €

## Himbeer-Traum

cremig-sahniges Vanilleeis mit marinierten Himbeeren,  
kleinen Amarettiniplätzchen,  
Raspel von weißer Schokolade und Sahnehäubchen  
7,50 €

## Duo von Mousse au chocolate & Mousse au blanc

serviert mit gedünsteten Schattenmorellen  
an einem leichten Vanilleschaum  
7,50 €

## Halbgefrorenes von Vanille und Cassis

an verschiedenen Fruchtsaucen,  
mit saisonalen Früchten umlegt, dazu Waldmeister-Espuma  
8,00 €

## Geeistes Zimtparfait

serviert mit heißem Pflaumenragout,  
vollendet mit Zwetschgenwasser, dazu Sahnehäubchen und Krokantsplitter  
8,00 €

# Dessert



Verstecktes Schokoladenfondue unter der Blätterteighaube  
serviert mit bunten Fruchtspießen,  
dazu Halbgefrorenes von Vanille & Cassis  
8,50 €

Brikett von Valrhona Schokolade & Halbgefrorenes von der Marille  
mit Fruchtkompott, umlegt mit frischen Beeren,  
dazu Waldmeister-Espuma  
8,50 €

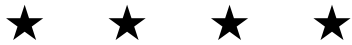
Steirisches Kürbiskernparfait, Crème Brûlée  
und weißes Schokoladen-Mohnmousse,  
serviert mit marinierten Erdbeeren und Vanilleschaum  
8,50 €

Gateau au chocolate an Apfel-Birnenkompott  
Eis von weißer Schokolade mit Granola-Krokant  
dazu fruchtiger Hollunderbeerenschaum  
8,50 €

Mille-feuille von heller & dunkler Schokolade  
serviert mit Zwetschgenkompott  
und Halbgefrorenes von der Haselnuss  
8,50 €

Gläschen-Büffet  
Creme Karamell mit braunem Rohrzucker  
Törtchen von der Schwarzwälder Kirsch  
Himbeeren unter einem weißen Schokoladen-Mohnmousse  
8,50 €

Büffet's



alle Büffets  
ab 25  
Personen

# All inklusive Buffet Mallorca



## Suppe

Pfirsich-Tomatensüppchen mit handgefertigten Tortellini und Kräuter-Schmand

## Vorspeisen

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish

Putenbrustfiletmedaillons mit frischen Früchten der Saison

Hackbällchen im Speckkleid mit bunter Garnitur und Kräuter-Aioli

" Vitello Tonnato " - gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfisch-Kaperncrème

## FrISChe Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Medaillons von der Putenbrust mit geschmorten Wiesenchampignons in Kräuterrahm

Schweinefiletmedaillons serviert an einer gekräuterten Senfsauce

Rotbarschfilet mit feinen Paprikastreifen, Zucchini, Prinzessbohnen und Zwergtomaten in Tomatensauce

zu allen Gerichten servieren wir:

ofenfrisches Pfannengemüse, Macairekartoffeln und hausgemachte Nudeln

## Dessert

Mousse von Vollmilch & weißer Schokolade

Bunter Obstsalat mit saisonalen Früchten

Schmandtorte mit fruchtiger Grütze

Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten

mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

## Zum Empfang:

Cuvée " Zum Hackstück ", trockener Rieslingsekt

## Getränke:

Hackstücks-Edition bestehend aus Weißwein, Rotwein und Rosé

Veltins, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizenbier und Kölsch

Mineralwasser, Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft & Orangensaft

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Pro Person 74,50 Euro

von 17.00 Uhr bis 2.00 Uhr

# All inklusive Büffet Singapur



## Suppe

Schaumsüppchen von Pfifferlingen mit Scheiben von gebratenem Honigschinken

## Vorspeisen

Gekräutertes Lachsfilet von Baumüllers Fischhof mit Honig-Senfsauce

Schweinefiletmedaillons mit bunter Gemüse-Garnitur

Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto

" Crostini " Stangenbrot mit Karotten, Frühlauch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäsecrème

## FrISChe Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings

auf Crasheis

## Hauptspeisen

" Saltim Bocca " vom Putenbrustfilet im Schinkenmantel an Cognacrahmsauce

Husumer Roastbeef im Ganzen gebraten, unter der Knoblauch-Kräuterkruste

Filet von der Kutterscholle " Finkenwerder Art " mit Frühlauch und gebratenem Bacon

zu allen Gerichten servieren wir:

Rahm-Wirsing, Rösti und mediterrane Kartoffelchen

## Dessert

Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee

Crème Karamell mit karamelisiertem Rohrzucker

Bunter Obstsalat der Saison mit Vanillerahm

Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten

mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

## Zum Empfang:

Cuvée " Zum Hackstück ", trockener Rieslingsekt

## Getränke:

Hackstücks-Edition bestehend aus Weißwein, Rotwein und Rosé

Veltins, Veltins alkoholfrei, Maisels Weizenbier und Kölsch

Mineralwasser, Cola, Cola-Zero, Fanta, Sprite, Apfelsaft & Orangensaft

Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato & Espresso

Pro Person 79,50 Euro

von 17.00 Uhr bis 2.00 Uhr



# Brunch Büffet Helsinki

*inklusive bodenloser Kaffeetasse*

von  
11.00 - 15.00 Uhr



## *Rund ums Frühstück*

Frisch gebackene Brötchen, verschiedene Brotsorten, Croissants & Milchbrötchen  
Große hausgemachte Marmeladenauswahl  
Honig, Nutella und Quark  
Cornflakes, Früchte-Müsli, frische Milch und Actimel  
Kuhlendahler Honigschinken und westfälischer Edelschinken  
Geräucherte Putenbrust, Hähnchen-Salami, Leberwurst & Zwiebelmett  
Käseauswahl mit  
Emmentaler, Edamer, Tilsiter, Babybel, Camembert & Buko  
Spiegeleier, Rührei, gebratener Bacon

## *Vorspeisen*

Roastbeef von der Husumer Färs, englisch gebraten  
Rauchlachs und geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof mit Honigsensauce  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne

## *Frische Salate vom Markt*

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## *Suppe*

Westfälische Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln & frittiertes Rauke

## *Hauptspeisen*

Sauerländer Rehragout mit frischen Wiesenchampignons in leichter Rahmsauce, dazu Apfelmus  
Putenbrustfiletmedaillons " Züricher Art " mit frischen Champignons in einer leichten Sahnesauce  
Medaillons vom Schweinefilet im Speckkleid an einer leichten Pfefferrahmsauce  
Rotbarschfilet mit ofenfrischem Pfannengemüse

zu allen Gerichten servieren wir:  
Butterspätzle, Rösti und mediterrane Kartoffeln

## *Und zum Abschluss*

Brüsseler Waffeln nach Großmutter Rezept mit Kirschkompott und Schlagsahne  
Frischer Obstsalat mit Vanillerahm

38,50 €

# Büffet Berlin



## Suppe

Süppchen von Gelber Bete mit Basilikum-Gnocchi und Tomaten-Espuma  
Samtsüppchen von Pastinaken mit karamelierten Apfelspalten frittierter Rauke

## Vorspeisen

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish  
Geräucherter Heilbutt von Baumüllers Fischhof auf Pumpernickel-Canapé mit Honigsenfauce  
Hausgeräucherter Schinken vom Jungbock mit Apfel-Curry-Relish  
Bällchen von Kräuterhack im Speckkleid mit bunter Garnitur & Kräuter-Aioli  
Medaillons vom Putenbrustfilet mit marktfrischer Garnitur  
Gebratene Blutwurstscheiben mit Apfelmus, Schmorzwiebeln und frischen Reibekuchen

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Sauerbraten vom Husumer Weiderind in eigener Sauce mit Rübekraut und Dunkelbier  
Schweinefiletmedaillons mit grünem Pfeffer und gehackten Champignons in einer leichten Rahmsauce  
Medaillons vom Putenbrustfilet unter der Knoblauch-Kräuterkruste mit Madeirajus

zu allen Gerichten servieren wir:  
Pfannengemüse, Kartoffelbällchen, Macairekartoffeln und ofenfrische Butterspätzle

## Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillerahm  
Großmutter's Milchreis mit Pflaumen-Zimtkompott  
Mousse von Vollmilch & weißer Schokolade  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

47,50 €

# Büffet Brüssel



## Suppe

Birnen-Selleriesüppchen mit frittiertem Rucola und Portweinsahne  
Rahmsüppchen von frischen Broccoli mit Ahornsirup und kleinen Butter-Croûtons

## Vorspeisen

Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish  
Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Honigmelone  
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinien-Pesto  
Hackbällchen im Speckkleid mit bunter Garnitur und Kräuter-Aioli  
Kuhlendahler Honigschinken mit Kräuter-Käsefüllung auf Gurkentalern  
Medaillons vom Landschwein herzhaft garniert  
Maultaschen mit Backenholzer Deichkäse überbacken, auf Schmorzwiebeln

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Gegrillter Schweinenacken unter einer pikanten Knoblauch-Kräuterkruste  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, mit geschmorten Apfelspalten in Thymianjus  
Medaillons vom Putenbrustfilet in einer leicht gekräuterten Senfrahmsauce  
Wiesenchampignons mit mediterranem Blattspinat gefüllt und Sauce Hollandaise

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, Macairekartoffeln, hausgemachten Nudeln und bunte Gemüseauswahl

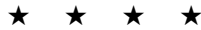
## Dessert

Frischer Obstsalat mit Vanillerahm  
Eierlikör- und Nuss-Nougatmousse  
Bayrisch Crème mit Aprikosen-Kompott  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

48,50 €

# Büffet San Marino



## Suppe

Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit hausgeräuchertem Bachforellenfilet

## Vorspeisen

Duo von Baumüllers Rauch- und Gravedlachs mit Dill-Gurken-Relish und Sauce Lidingoe  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingzwiebeln in Currysahne  
" Crostini " Stangenbrot mit Karotten, Frühlauch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäsecreme  
Schweinefiletmedaillons im Speckmantel mit feinem Gemüse vom Markt  
Kuhlendahler Honigschinken mit Frischkäsefüllung auf Gurkentalern  
Geräuchertes Putenbrustfilet mit würziger Currycreme auf Ananasfächern  
" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni  
Gratinierter Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Gebackener Büffelmozzarella im Parmakleid mit fruchtigem Feigensenf  
Filet vom Landschwein im Wirsingmantel, umwickelt mit Serranoschinken, an Thymianjus  
" Saltim Bocca " von der Flugentenbrust mit italienischem Landschinken  
Roastbeef von der Husumer Färse mit Portwein-Schalottenjus  
Gegrillte Gambas mit Basilikum-Pinienpesto & Tomatensalsa

zu allen Gerichten servieren wir:  
Rösti, gefüllte Gnocchi und Gratin-Kartoffeln

## Dessert

" Himbeer-Vacherin " mit braunem Rohrzucker  
Crème Karamell mit karamelisiertem Rohrzucker  
Bunter Obstspiegel mit frischen Früchten der Saison  
Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

49,50 €

# Büffet Athen



## Suppe

Weißes Tomatenrahmsüppchen mit gerösteten Brotwürfeln  
Latte Macchiato von Topinambur dazu Klößchen von heimischem Reh

## Vorspeisen

Gravedlachs von Baumüllers Fischhof mit Honig-Senfsauce  
Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne  
Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Honigmelone  
Kuhlendahler Honigschinken mit würziger Currycrème auf Ananasfächern  
Schweinefiletmedaillons mit feinem Gemüse vom Markt  
Thunfischfilet in buntem Sesam gebraten, mit Aprikosen-Rucolaglace  
Gratinierte Jacobsmuscheln auf Apfel-Rote-Betesalat

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Gratinierte Lammnuss unter einer herzhaften Knoblauch-Kräuterkruste  
Tranchiertes Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Portwein-Schalottenjus  
Medaillons vom Putenbrustfilet mit geschmorten Buchenpilzen in Kräuterrahm  
Filet vom Flußzander an Weißburgunderschaum  
Gebackener Büffelmozzarella mit Tomaten-Relish

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, Macairekartoffeln, Ofenkartoffeln, mediterraner Blattspinat und Bohnen-Birnenragout

## Dessert

Griechischer Joghurt mit feinem Honig und gerösteten Nüssen  
Obstsalat von frischen, exotischen Früchten  
„Apfeltraum“ - eine Spezialität aus Löffelbiskuit, Apfelstreifen, Calvados und Mascarponecrème  
Marinierte Erdbeeren mit einer leichten Bayrisch Crème  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

50,50 €

# Büffet Madrid



## Suppe

Crème von Steinpilzen mit explodierten Kapern und frittierter Rauke  
Orangen-Ingwer-Süppchen mit gebratenen Garnelen

## Vorspeisen

"Tapas" von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni  
Gebratene Auberginen mit Mozzarella und Rucola gefüllt  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne  
Gekräutertes Lachsfilet von Baumüllers Fischhof an Honig-Senfsauce  
Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish  
Holsteiner Katenschinken mit Parmesanhobel & Honig-Walnussmarinade  
Putenbrustfiletmedaillons mit frischen Früchten der Saison  
Thunfischfilet in buntem Sesam gebraten mit Aprikosen-Rucolaglace  
Gratinierter Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat

## FrISChe Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Schonend gegartes Husumer Rinderfilet und der Champagner-Senfkruste  
Schweinefilet im Ganzen gebraten, an Steinpilzrahm  
Gebratenes Filet vom Island-Dorsch auf Hummer-Pfeffersauce  
Gebackener Büffelmozzarella im Schinkenkleid mit Knuspermantel

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, Rösti, hausgemachte Nudeln & Rahm-Wirsing

## Dessert

Ananas-Tiramisu  
Bunter Obstsalat mit frischen Früchten der Saison  
Hausgemachte Schmand-Joghurttorte mit frischen Beeren  
Mousse au Chocolate  
Crème Karamell mit karamelisiertem Rohrzucker  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

51,50 €

# Büffet Wellington



## Suppe

Crème von grünem Spargel mit eigener Einlage und gebratenen Gambas  
Schaumsüppchen von braunen und weißen Buchenpilzen und frittiertes Rauke

## Vorspeisen

Rauch- und Gravedlachs vom Wickeder Fischhof mit Honigsenfauce und geriebenem Meerrettich  
Heilbutt geräuchert mit Dill-Gurken-Relish  
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto  
Holsteiner Katenschinken mit Kugeln von der Honigmelone  
Thunfischfilet in buntem Sesam gebraten, mit Aprikosen-Rucolaglace  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingszwiebeln in Currysahne  
Ein anderes " Vitello Tonnato " - gepökelte Ochsenbrust an einer leichten Meerrettichcrème  
" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni  
" Crostini " Stangenbrot mit Karotten, Frühläuch und Tomatenwürfeln in Curry-Frischkäsecreme

## FrISChe Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Gebratene Gambas mit Basilikum Pinienpesto und Tomatensalsa  
Tournedos von neuseeländischem Lammfilet in eigener Sauce  
Filet vom Island-Rotbarsch mit gebratenen Champignons in Champagnersahne  
Husumer Roastbeef im Ganzen gebraten mit Portwein-Schalottenjus

zu allen Gerichten servieren wir:

Gratin-Kartoffeln, hausgemachte Nudeln, mediterrane Kartoffelchen und rotes Mangoldgemüse

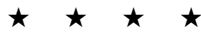
## Dessert

Spiegel von frischen Früchten der Saison  
" Himbeer-Vacherin " mit braunem Rohrzucker  
Heidelbeer-Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee  
Creme-Brûlée mit braunem Rohrzucker & frischen Beeren  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

52,50 €

# Büffet Zürich



## Suppe

Hummerschaumsüppchen mit gebratenen Jacobsmuscheln  
Crème von frischen Pfifferlingen mit Scheiben von gebratenem Honigschinken

## Vorspeisen

Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs mit Zitronenmelissen-Pesto  
Hausgeräucherte Filets von der Bachforelle mit Dill-Gurken-Relish  
Thunfischfilet in buntem Sesam gebraten mit Aprikosen-Rucolaglace  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingzwiebeln in Currysahne  
Holsteiner Katenschinken mit Fahnen von der Honigmelone  
Gratinierter Ziegen-Camembert serviert mit fruchtigem Feigenkompott auf Rucolasalat  
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid bunt garniert  
Scheiben von gepökelter Ochsenbrust in feiner Meerrettichcrème  
Maultaschen mit Backenholzer Deichkäse überbacken auf Schmorzwiebeln

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Schweinefiletmedaillons " Züricher Art " mit Wiesenchampignons, in Riesling-Kräutersauce  
Wiener Kalbsschnitzel in der Knusperpanade  
" Strindberg " vom Husumer Roastbeef unter der Zwiebel-Senfkruste  
Rosa gebratene Flugentenbrust an kräftiger Orangensauce  
Pannfisch vom Island-Dorsch mit Bacon und Streifen vom Frühlauch

zu allen Gerichten servieren wir:  
Gratin-Kartoffeln, Rösti, Bandnudeln und mediterranes Spitzkohlgemüse

## Dessert

Bunter Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillerahm  
Brikett von Valrhonachokolade  
„Apfeltraum“ - eine Spezialität aus Löffelbiskuit, Apfelstreifen, Calvados und Mascarponecrème  
Bayrisch Crème serviert mit marinierten Waldhimbeeren  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

53,50 €



# Büffet Rom



## Suppe

Crème von Steinpilzen mit explodierten Kapern und frittierter Rauke  
Orangen-Ingwer-Crème mit gebratenem Gamba

## Vorspeisen

3er-lei vom Wickeder Fischhof, gebeizter Lachs, Räucherlachs & Heilbutt mit Honigsenf und Gurken-Relish  
Holsteiner Katenschinken auf Rucolabett mit Parmesanhobel & Honig-Walnussdressing  
Büffel-Mozzarella mit Scheiben von der Strauchtomate und Basilikum-Pinienpesto  
" Vitello Tonnato " gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcrème  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingzwiebeln in Currysahne  
Gratinierte Jakobsmuscheln serviert auf konzentrierter Tomatenjus  
" Anti Pasti " von roten Peppadews, kleinen Champignons, sonnengetrockneten Tomaten und Pepperoni

## Frische Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Gebratene Gambas mit Basilikum-Pinienpesto und fruchtiger Tomaten-Salsa  
Filet vom Landschwein im Wirsingmantel umwickelt mit Serranoschinken, an Thymianjus  
Medaillon vom Fjordlachs mit geschmorten Buchenpilzen in Hummerjus  
Rinderfilet von der Färse im Ganzen gebraten mit Burgunder-Schalottenjus  
Rosa gebratene Flugentenbrust in kräftiger Orangensauce

zu allen Gerichten servieren wir:

Kartoffelbällchen, gefüllte Gnocchi, Ofenkartoffeln und mediterranen Blattspinat

## Dessert

Arrangement von frischen Früchten auf einem Spiegel serviert  
Heidelbeer-Tiramisu mit Mascarpone, Biskuit und Kaffee  
" Pana cotta " von frischer Bourbon-Vanille  
Crème Karamell mit karamellisiertem Rohrzucker  
" Beeren-Vacherin " mit braunem Rohrzucker  
Verschiedene Eissorten mit Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

54,50 €

# Büffet Amsterdam

( nur in der Zeit vom 15.04. - 15.06. )



## Suppe

Rahmsüppchen von frischem Spargel mit steirischem Kürbiskernöl  
Büsumer Krabbensüppchen mit Würfeln von der Strauchtomate, Frühlauch und Dill

## Vorspeisen

Gekräutertes Lachsfilet von Baumüllers Fischhof mit Buttermilch-Dillschaum  
Hausgebeizter Limetten-Ingwerlachs mit Basilikum-Pinienpesto  
" Vitello Tonnato " gedünstetes Kalbfleisch an einer leichten Thunfischcrème  
Gambas mit Spalten von der Ananas & Frühlingzwiebeln in Currysahne  
Pyramide von frischem Spargel und Erdbeeren mit Balsamico-Vinaigrette und Gartenkresse

## FrISChe Salate vom Markt

mit verschiedenen Dressings  
auf Crasheis

## Hauptspeisen

Frischer Spargel serviert mit:

Kuhlendahler Honig- und Holsteiner Katenschinken  
Gebratene Gambas mit Basilikum-Pinienpesto und fruchtiges Tomaten-Salsa  
Schweinefiletmedaillons im Speckkleid an Portwein-Schalottenjus  
Filet vom Island-Rotbarsch auf Hummer-Pfeffersauce, angereichert mit Mango & Frühlingzwiebeln  
Schnitzel vom Kalb im Knuspermantel

zu allen Gerichten servieren wir:

hausgemachte Nudeln, mediterrane Kartoffelchen & Krokette

und die klassischen Saucen:

Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise und Sauce Maltaise

## Dessert

Rund um die Erdbeere:

Mousse von der Bourbon-Vanille

Omas Joghurt-Schmandtorte gefüllt mit frischem Erdbeermark

" Erdbeer-Tiramisu " Löffelbiskuit, Kaffee und Mascarpone

Kürbiskernöl, Maccadamia-Minzpesto

Erdbeer- und Vanilleeis mit verschiedenen Fruchtsaucen, Mandeln und Krokant

Genießen Sie internationale Käsespezialitäten  
mit Feigensenf, Preiselbeer-Kompott, zweierlei von der Butter und bunter Brotauswahl

53,00 €