

Menüvorschläge

In dieser Karte bieten wir Ihnen eine Übersicht für unsere ausgearbeiteten Menüs.

Gern können wir in einem persönlichen Gespräch auf Ihre Wünsche eingehen und Änderungen absprechen. Gegebenenfalls müssen wir die Preise dann neu kalkulieren.

Wir beraten Sie gerne.

André und Tobias Meyer

Unsere Suppen

Terrine Hochzeitssuppe

Hausgemachte Hühnerbrühe | Eierstich | Fleischklößchen | Spargel | Möhren

Tasse fruchtige Tomatensuppe VEGAN

Tomaten | Zwiebeln | Pfirsich | Knoblauch | Kräuter | bunter Pfeffer | Baguette

Tasse Kartoffelcremesuppe

Kartoffeln | Möhren | Lauch | Speck | Sahne | Kräutercroûtons

Tasse Kürbiscremesuppe VEGAN

Kürbis | Möhren | Zwiebeln | Ingwer | Kokosmilch | Baguette

Vorspeisen als Tellergericht

Die Aufpreise beziehen sich auf unsere 3-Gang-Menüs der folgenden Seiten,
sodass ein 4-Gang-Menü entsteht. Sollte durch die Vorspeise unsere Salatplatte wegfallen,
wird es 2 € günstiger pro Person.

Hühnerfrikassee

Königinpastete | Frikassee | Salatbouquet 7 €

Räucherlachs

Scheiben vom Rauchlachs | Salatbouquet | Senf-Dillsauce | Röstinchen 8 €

Rindercarpaccio

roh aufgeschnittenes Rindfleisch | Grana Padano
Salatbouquet | Balsamicodressing | geröstete Kerne | Olivenöl | Baguette 10,3 €

Vorspeisenvariationen auf dem Tisch arrangiert

3erlei Norddeutsches im Gläschen 11,5 €

Matjestatar Matjes | Apfel | rote Zwiebeln | Vinaigrette | Schwarzbrotcroûtons

Roastbeef kalt Roastbeef rosa gebraten | Kartoffelspalten | Remoulade

Mini-Frikadelle gebratenes Fleischbällchen | klassischer Nudelsalat

3erlei Mediterranes im Porzellanschälchen 11,5 €

Riesengarnele Black Tiger Garnele | Mangochutney

Crostini Baguettechip | Aprikose | Oliventapenade | Kapernapfel VEGAN

Caprese-Spieß Cocktailtomaten | mit Basilikum marinierter Mini-Mozzarella

Unsere Menüs

Menü 1 Bratenplatte 35 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Schweinenackenbraten | Rindersaftbraten
Champignongemüse | Bratensauce | Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln | Kroketten | buntes Gemüse | Rotkohl

Dessert Eis mit heißen Kirschen

Menü 2 Geschmort, gebraten, paniert! 48 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Rinderrouladen | Schweinemedallions im Speckmantel
Hähnchenschnitzel | Champignongemüse | Rotkohl
Bratensauce | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln | Kroketten
Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Speckbohnen

Dessert Eis mit heißen Kirschen

Menü 3 Steakplatte 49 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Kleine Rumpsteaks | Schweinemedallions im Speckmantel
gebratene Hähnchenbruststeaks | Champignongemüse
Bratensauce | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln | Kroketten
Gemüseplatte mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl, Speckbohnen

Dessert Eis mit heißen Kirschen

Unsere Menüs

Wintermenü 1 Gans & Filet 47 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Gänsebrust und -Keule | Schweinemedallions im Speckmantel
Apfelspalten mit Rosinen | Gänsesauce | Sauce Hollandaise
Salzkartoffeln | Kroketten | Marillenknödel | Rotkohl | Rosenkohl

Dessert Eis mit heißen beschwipsten Pflaumen

Wintermenü 2 Ente für alle 47 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Gänsebrust und -Keule | Apfelspalten mit Rosinen
Gänsesauce | Kroketten | Marillenknödel | Rotkohl | Rosenkohl

Dessert Eis mit heißen beschwipsten Pflaumen

Wintermenü 3 Wild und Schwein 45 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe

Salat Meyers bunte Salatplatte

Hauptgang Hirschkalbkeule | Schweinemedallions im Speckmantel
Champignon Gemüse | Wildsauce | Sauce Hollandaise | Rotkohl | Rosenkohl
Salzkartoffeln | Kroketten | Pfirsich und Birne mit Preiselbeeren

Dessert Eis mit heißen beschwipsten Pflaumen

Unsere Buffetvorschläge ab 30 Personen

Bei 15-29 Personen berechnen wir einen Aufschlag von 2 € pro Person.

Buffet 1 Norden trifft Süden 39 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe in Terrine am Tisch serviert

Buffet kalt

Anti Pasti: Tomate Mozzarella

mariniertes Gemüse (Paprika | Möhre | Champignons | Zucchini | rote Zwiebeln)

Nudelsalat mit Rucola, Pesto und Cherrytomaten

bunter Blattsalat mit Gemüse und Balsamicodressing | Brotkorb

Buffet heiß

Gyrosgeschnetzeltes | Hähnchenbrustfilet natur

Hackbällchen in Currywurstsauce | Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Basmatireis | Rosmarin-Kartoffeln | Penne mit buntem Gemüse

Tsatsiki | Sour Cream | Tomatensauce | buntes Gemüse

Dessert

Eisbombe mit heißen Kirschen am Tisch serviert

Buffet 2 Vier Hauptgänge mit Veggies 44 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe in Terrine und Salatplatte am Tisch serviert

Buffet Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Hähnchenschnitzel | Grünkernbratlinge VEGETARISCH

Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Kartoffelgratin | Salzkartoffeln | Kroketten

Penne mit Paprika, roten Zwiebeln und Frühlingszwiebeln

Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Erbsen, Möhren und grünen Bohnen

Tomatensauce | Sauce Hollandaise | Bratensauce

Dessert

Eisbombe mit heißen Kirschen am Tisch serviert

Buffet 3 Vier Hauptgänge 49 €

Suppe Botheler Hochzeitsuppe in Terrine am Tisch serviert

Buffet Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

Hähnchenbrust | Entenbrust rosa gebraten

Lachsfilet auf Gemüsestreifen

Kartoffelgratin | Salzkartoffeln | Kroketten

buntes Gemüse | Rotkohl

Sauce Hollandaise | Bratensauce | Geflügelsauce

Dessert

Eisbombe mit heißen Kirschen am Tisch serviert

Menükomponenten

Hier stellen Sie sich Ihren Hauptgang zusammen.

Der erste Preis bei nur einem Hauptgang im Menü,
der zweite Preis bezieht sich auf zwei Sorten im Menü,
der kleinste Preis wird addiert, wenn Sie sich drei Sorten für das Menü aussuchen
Der nun entstandene Preis beinhaltet 3 Gänge: Suppe am Tisch serviert
Meyers Salatplatte, Kroketten, Salzkartoffeln, zwei Saucen nach Wahl, Gemüseplatte mit
Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Bohnen und ein Dessert
Beispiel *3-Gang-Menü mit Schnitzel (14)+Rouladen (15,5)+Putenoberkeule (13,5) = 43€*
3-Gang-Menü mit Schnitzel (16,5) + Rouladen (19) = 35,50€

Schweinenackenbraten 30 € | 16 € | 13 €

panierte Schweineschnitzel 31 € | 16,5 € | 14 €

Schweinekrustenbraten 31 € | 16,5 € | 14 €

Schweinefiletmedaillons mit Speck 32,5 € | 17,5 € | 14,5 €

geschmorter Rindersaftbraten 31 € | 16,5 € | 14 €

Sous vide gegarte Rindersemerrolle 31 € | 16,5 € | 14 €

Rinderrouladen 33 € | 19 € | 15,5 €

Sous vide gegartes rosa Roastbeef 36 € | 21 € | 19 €

Sous vide gegartes rosa Rinderfilet Tagespreise auf Anfrage

(paniertes) Hähnchenbrustfilet 32,5 € | 18 € | 15 €

Putenoberkeule 30,5 € | 16,5 € | 13,5 €

rosa gebratene Entenbrust 47 € | 29 € | 22 €

Wildragoût 31,5 € | 18 € | 15 €

Hirschkalb- oder Wildschweinkeule 36,5 € | 23 € | 20 €

gebratenes Lachsfilet 36 € | 21 € | 19 €

gebratenes Zanderfilet 34 € | 19,5 € | 17 €

Grünkernbratlinge VEGETARISCH 23,5 € | 14 € | 11 €

Extras

Folgende Extras können Ihr Menü abrunden

Preise pro Person

gebratenes Champignongemüse 2 €

Champignons | Frühlingszwiebeln | Zwiebeln

Rotkohl oder Rosenkohl 2 €

Bohnenbündchen statt Bohnen 2 €

Kräuterbutter 1 €

Birne oder Pfirsich mit Preiselbeeren gefüllt 1,5 €

Sie vermissen etwas? Sprechen Sie uns an, wir möchten
versuchen, all Ihre Wünsche zu erfüllen

Dessert

Vanilleeisbombe mit einer Sauce

Kirsche | Himbeere | Pflaume | Schokolade

Vanilleeisbombe mit frischem Obst (+3 €)

frische Erdbeeren | Blaubeeren | Obstsalat

Schokoladenspeisen in großer Schale

Schokoladencreme | Mousse au Chocolat (+1)

Cremespeisen in großer Schale

Zitrone | Erdbeer | Orange-Maracuja

Pudding in großer Schale

Vanille | Schokolade | Panna Cotta | Grießflammerie | Crème Brûlée

Welfenspeise

Vanille-Zitronenpudding mit Eischnee | Weißweinschaum (+2 €)

Schottischer Traum

Himbeeren | Joghurtcreme | Pfirsich | Sahne | Amarettini

Schwarzwaldcreme

Sauerkirschen | Vanillecreme mit Schokosplittern

Wir berechnen Ihnen die zweite Sorte Dessert mit 3 €

Ab 20 Personen: großes Dessertbuffet (+5€)

große, bunte Eiskugelauswahl

Toppingauswahl: z. B. Schokolinsen | Waffeln

Kekskrümel | Streusel | Krokant | Schokoraspel

Crème Brûlée | 3 Desserts im Gläschen nach Wahl den Küchenchefs

Schnitzel Satt:

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Bratkartoffeln zum
Sattessen auf Platten am Tisch serviert
oder als Buffet arrangiert 20 €

...mit Champignonrahmsauce oder Sauce Hollandaise +2 €

...mit Champignonrahmsauce und Sauce Hollandaise +3 €

...mit buntem Gemüse oder Salatplatte+2 €

...mit buntem Gemüse und Salatplatte +3 €

...mit Vanilleeis und heißen Kirschen +3 €

...mit Hochzeitssuppe vorweg +3 €

Schnitzel satt mit allen hier genannten Beilagen 32 €