

Banket



Preisliste

Bankett

Sehr geehrter Gast!

Unser Betrieb ist BIO Zertifiziert durch die Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH (GfRS Göttingen)

Wir verwenden einige Produkte in BIO Qualität in unserer Küche!

Diese sind in untereren Menüvorschlägen gekennzeichnet!

Prüfnummer DE - ÖKO - 039

Prüfnummer Neumann's Waldschänke DE-NI-039-4952-OBO

ZERTIFIKAT

Neumann's Waldschänke

Lüneburger Str. 187
29614 Soltau

Zertifikatsnr.: DE-NI-039-4952-OBO-2015-V1

Haupttätigkeit: Verarbeitung

Zertifizierte Produkte: **Zutaten**
(ökologische/biologische Erzeugnisse)

Datum der Inspektion(en): **Das aktuelle Datum finden Sie auf dem Zertifikat im Spielraum am Restaurant.**

Gültigkeit:

Die Bescheinigung ist auf der Rückseite dieses Schmuckzertifikats abgedruckt.

GfRS  GfRS Gesellschaft für
Ressourcenschutz mbH
Prinzenstraße 4
D-37073 Göttingen



Göttingen, den 08.09.2015


Dr. J. Neundorff
Leiter der Zertifizierungsstelle



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können finden Sie auf der letzten Seite!

Empfangs Arrangements

Minihamburger Waldschänke^{ACG,JKF}

7,90

Minicheeseburger mit Babybel, eingelegten getrockneten Tomaten und Rucola^{ACG,JKF}

6,90€

Flammkuchen „Klassiker“^{AG}

10€

Vorspeisen

Galia Melone - Charantaise Melone rote und gelbe Wassermelone mit Katenschinken^{1,5}

14€

Räucherfischsteller mit Forelle, Lachs und Gravedlachs - Scabsoße und Salatbouquette^{D,J,G,H}

18€

Austerpilze an Blattsalat - Balsamico Walnussdressing^{H,J}

16€

Salatteller Bankett

BIO Karotten mit Orange - Gurkensalat mit weißem Balsamico und Dill - Blattsalte^{H,J}

6,90€

Cocktail von Grönlandgarnelen mit Spargel in einer feinen Cocktailsoße^{D,B,J,C,G,A}

dazu reichen wir Baguette und Butter

18,00€

Edelfischterrine an Rucola - Grapefruitsalat mit gerösteten Pinienkernen^{D,B,H}

20€

Banket



Gänseleberterrine an Wildkräutersalat mit Karottenvinaigrette

30€

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola ^{G,J,H}

16,00€

Tafelspitzsülze mit Meerrettich an Salatbouquete ^{J,H}

16€

Fischpescaccio vom Zackenbarsch mariniert mit Olivenöl, Orangensaft und Creme Fraiche ^{D,G}

18€

Cäsar Salat knackiger Römersalat und Rucola gebratene Hähnchenbruststreifen Grana Padano ^G

16€

Empfehlungen

Variation I ^{C,D,G,1,5,B,N}

Roastbeef mit Remouladensoße - Carpaccio von der Roten Beete

Polenta mit Heideschinken Röllchen - Scampi auf Antipasti Turm

gebratene Jacobsmuschel auf feinem Paprikagemüse

Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum

22€

Variation II ^{G,D,C,B}

Ziegenkäse bebacken auf Beluga Linsen - Vitello Tonato - Carpaccio von der Roten Beete

Scampi gebraten - Bufalla Mozzarella mit Strauchtomate und frischem Basilikum

25€

kalt / warm ^{G,H,J,A,D,C}

Überbackener Ziegenkäse auf Balsamicolinsen 8,00€

gebratene Entenbruststreifen an Friseesalat 14€

Bruschetta Tomate 6€

Bruschetta Pesto 6€

Bruschetta Bärlauch (Saison) 7,50€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



gebratener grüner Spargel mit Cherrytomaten 12€

Carpaccio vom Rinderfilet 15€

Vitello Tonato 12€

Kichererbsen mit getrockneten Tomaten und Feta 8,00€

Vorspeisen

warm/kalt B,D,H,J,G,C,N

Argentinische Rotgarnele an Blattsalaten Himbeerdressing
20,00€

Pochiertes Lachsfilet an Blattsalaten - grüne Soße
17€

Lachstatar an Kartoffelrösti - Creme Fraiche
15€

Gebratene Jacobsmuschen auf BIO Paprikagemüse - Salatbouquette
26€

Salat mit Geflügel an unserer Blattsalatmischung
17€

Warmes Rehrückenfilet gebraten an BIO Wildkräutersalat - Himbeerdressing
28€

Vorspeise warm

Pasta A,C

Frische Pasta mit Sommertrüffel als Vorspeisenportion
29€

Suppen

Empfehlung

Tomatenessenz mit Basilikumklößchen ^g
12€

Banket



Saisonal - Kürbiscremesuppe vom Hokaidokürbis ^{G,H}
mit Kreuzkümmel, Koriander, Ingwer und Kürbiskernöl
7,90€

Suppen ^{B,G, I,D, G,C, A}

Saisonal - Bärlauchcremesuppe mit Flusskrebse
12€
ohne Flusskrebse 8,90€

Saisonal - Pfifferlingrahmsuppe
12€

Steinpilzconsomé
14€

Maritime Fischsuppe
18€

Hummerrahmsuppe verfeinert mit Cognac - Hummerfleisch als Einlage
24€

Klassiker

Hochzeitssuppe
8,50€

Gulaschsuppe
12€

Kartoffelsuppe mit Büsumer Krabben
12€

Tomatencremesuppe
7,50€

Champignoncremesuppe
7,50€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



Saisonal - Spargel Schaumsüppchen

9€

Suppen ^G

Brunnenkresse Schaumsüppchen

11€

Zwischengerichte ^{A, C, D}

Gefüllte Wachtelbrust gebraten auf buntem Linsengemüse - Ravioli

26€

Seeteufel und Red Snapper auf Mangold an Safransoße - Wildreis

28€

Menü Waldschänke I ^{A, C, G, J, I}

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Schweinefilet in der Senfkruste

Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Salzkartoffeln

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

32€

Menü Waldschänke II ^{D, J, C, G, A, I}

Lachsfilet auf Gemüsebett an Pommerysenfsoße - Hirschkalbsbraten aus der Keule

Dauphinekartoffeln - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen - Butterreis

Williamsbirne mit Preiselbeeren - frische gebratene Champignons

32€

Menü Waldschänke III ^{J, I}

Rinderrouladen mit Salzkartoffeln und Apfelrotkohl

26€

Menü Waldschänke IV ^{J, C, G, A, I}

Hähnchenmedaillons - Rinderbraten oder Schweinebraten mit entsprechenden Soßen,

Gemüseauswahl - Salzkartoffeln, Dauphinekartoffeln - frische gebratene Champignons

26€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Hirschrückensteaks auf gestovtem Wirsing in Rahm - Birnen Zwiebeltörtchen - Macairekartoffeln
Apfel Rotkraut - Cranberrie Chutney
42€

Wild - Hauptgänge D,B,J,C,G,A

Rehrücken serviert auf einer Platte - Pommes Williams - Rotweinsbirne mit Preiselbeeren
Bohnenbündchen - Apfelrotkohl - Navetten - Karottenstifte
48€

Heidschnuckenbraten D,B,J,C,G,A

aus der Keule gebraten - Pommes Dauphine - Apfelrotkohl - Bohnenbündchen, oder
Gemüseauswahl - Salzkartoffeln - fische gebratene Champignons - Williamsbirne mit Preiselbeeren
39€

Gänse C,G,A

tranchiert gefüllt mit Äpfel, Rosinen und Beifuß - Rotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Salzkartoffeln
Saisonpreis

Fischmenü D,B,J,C,G,A,H,I

Vorspeise

Riesengarnelen an rotem und grünem Feldsalat - Kürbis dressing

Suppe

Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Hauptgang

Rotes Meerbarbenfilet auf Kartoffel - Selleriepüree - tounierte Gemüse - Schittlauchsoße

Dessertüberraschung

75€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



Hauptgänge

Seezungenröllchen D,B,G,A

mit Garnele und Zander gefüllt auf Hummerrahmsoße mit Cognac verfeinert - Blattspinat - Langkorn - Wildreis

52€

Seeteufelmedaillons D,B,G,A,C,H,J

mit Brioche-Kräuterkruste auf Paprikaschaum und Taglierini
Salatherzen mit Balsamico-Walnussdressing

52€

Surf und Turf B

Hummer und Rinderfilet an Blattsalaten - Himbeerdressing

78€

Grünkohl satt A

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst

Saisonpreis

Rindergulasch "Ungarisch" A,C

mit Butternudeln und Bohnensalat oder Mischgemüse

23€

Rinderfilet Wellington A,C,G

mit frischem Marktgemüse und hausgemachtes Kartoffelgratin

180g Filet pro Person

52€

Kalbsrückensteak G,H,J

mit Tomate, Basilikum und Buffalo - Mozzarellakäse überbacken, Kartoffelgratin
und buntem Salatteller

52€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



Hauptgänge

Perlhuhnbrust im Wirsingblatt ^G

auf Estragonsoße mit Gemüse der Saison und Kartoffelstampf

Tellergericht (ab 15 Personen)

35 €

Lachs im Blätterteigmantel ^{D,A,C}

mit frischem Blattspinat und Vollkornreis

35 €

Pouardenbrust „Florentiner Art“ ^G

mit Blattspinat gefüllt auf Sauce Provençale mit hausgemachtem Kartoffelgratin frisches

Marktgemüse

(ab 15 Personen)

29€

Lammcarre mit Kräuterkruste ^G

auf einer leichten Zwiebelsoße mit Kenia -Bohnen und Kartoffelgratin

48 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten ^{D,G}

Champagnerkraut und Sahnepüree

36€

Schweinefiletmedaillons „Milanese“ ^{G,C}

in Käse Eihülle gebraten mit Basilikum -Tomatensoße und Gemüsenudeln

33 €

Banket



Buffets

Buffet Mediterran I G,A,I,C,H,J,D,1,5,9

warm

Hochzeitsuppe am Tisch serviert

8,50€

kalt

Salatbuffet mit unserer Blattsalatmischung, Karotten, Gurken, Tomaten, Sprossen, Sylter Dressing und Balsamico - Walnussdressing

warm

Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger Tomatensoße, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit Pommerysenfsoße, Butterreis

kalt

Vitello Tonato, Melone mit Parmaschinken, Roastbeef mit Remouladensoße, Tomate

Mozzarellakäsespieße, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten Tomaten und italienischer oder französischer Käseauswahl

kleine Brötchenauswahl, Schwarzbrot und Butter

32€

Dessert

Neumanns frischer Obstsalat und

hausgemachtes Mousse au chocolate

Beste Zartbitterkuvertüre nur mit Sahne, Rum und Ei

9€

Banket



Buffet Mediterran II A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Minestrone am Tisch serviert

7,50€

kalt

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico-Walnussdressing

Melone Parmaschinken, Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Oliven und getrockneten eingelegten

Tomaten, Tomate Mozzarellakäsespieße, Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons (vegetarisch)

Scampis in Knoblauch gebraten auf Melone, Chiabatta und Butter

warm

Schweinefiletmedaillons gebraten auf Barolosauce - Hähnchenbrust „Caprese“ auf fruchtiger

Tomatensauce, hausgemachtem Kartoffelgratin, pochiertes Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce, Butterreis, Penne

35,00€

Dessert

Tiramisu - Neumanns frischer Obstsalat

9€

Buffet Mediteran III A,H,J,1,5,9,D,B,C,I

warm

Schweinefilet in Gorgonzolasauce - Hähnchenbrust „Caprese“

Taglierine Spinat - Kartoffelgratin - Brokkoligemüse - Lachsfilet auf Gemüsebett mit

Pommerysauce - Spampispeise mit Sauce Rouille

kalt:

Bruschetta Tomate und Pesto Genovese

Unsere Blattsalzmischung mit Balsamico Walnussdressing, Melone mit Parmaschinken, Antipasti mit

eingelegten getrockneten Tomaten, Zucchini, Auberginen und Paprika - Tomate Mozzarellaspießchen

Vitello Tonato, gefüllte Riesenchampignons(vegetarisch) - Chiabatta und Butter Scampis in

Knoblauch gebraten auf Melone

Dessert:

Eispyramide mit frischem Obstsalat am Tisch serviert mit Wunderkerzen und Sahne

42€ pro Person

EXTRA + Scaloppine Saltimbocca 9€

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Alternative warme Gerichte im Austausch mediteranes Buffet: A,C,G,1,5

Ossobuco Milanese - geschmorte Kalbshaxe Mailänder Art

Ratatouille - Paprika - Zucchini - Auberginen und Tomatengemüse

Costine di Maiale con Ceci - Spare - Rips mit Kichererbsen

Lasagne - geschichtete Nudelblätter mit Hackfleischfüllung

Finocchi Gratinati - Gratiniertes Fenchel

Scalopini Salimboca - Kalbsmedaillons mit Salbei und Parmaschinken

Gnocchi - Nudelteig mit Kartoffelmasse

Alternative kalte Gerichte im Austausch:

Melanzane a Peperoni Ripieni - Gefüllte Paprikaschoten und Auberginen

Insalata di Finocchio - Fenchelsalat

Insalata di Carote e Coriandolo - Möhrensalat mit Koriander

Insalata di Fagioli - Bohnensalat

Spargel satt C,I,1,5,G,A,D

Spargel mit Salzkartoffeln, frische von Hand aufgeschlagene Hollandaise, zerlassener Butter,
Schinken, Schnitzel

Saisonpreis

mit gebratenem Lachsfilet + 12€

mit Schweinefilet + 12€

Buffet Entenbrust A,I

Barbarie - Entenbrust kross aus dem Ofen

Orangensoße - Apfelrotkohl - Rosenkohl - Kartoffelklöße - Bratapfel mit Marzipan

33€

Buffet Rotwild A,C,I

Hirschkalbsbraten aus der Keule - Dauphinekartoffeln - Bohnenbündchen - Williamsbirne mit
Preiselbeeren

34€

Banket



Buffet Schnitzel A,C,I,H,J

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

25€

Buffet Grünkohl und Schnitzel A,C,I,H,J

Grünkohl - Kassler - Rauchende - Kohlwurst

Schnitzel vom Schwein mit Champignonrahmsauce - Zigeunersauce

Pommes Frites - Bratkartoffeln - Salatbuffet

Saisonpreis

Waldschänken Buffet A,C,I,H,J,G,D,1,5,b,9

Suppe am Tisch serviert

Hochzeitsuppe

kalt

Fischplatte mit Makrele, Räucherlachs und geräucherte Heideforellenfilets,

Melone mit Schinken - Roastbeefplatte - Wildpterrine mit Sauce Cumberland

Mozzarellaspieße mit Tomaten und frischem Basilikum, kleine Frikadellen

Gekochte Eier mit Gurken und Sardellenfilets, - Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt,

Gefüllte Riesenchampignons, Hähnchenbrustfilet mit Käse und Sonnenblumenkernen überbacken,

Rettichsalat - frische Blattsalate, Dressing, Remouladensoße,

Krabbencocktail fein mariniert, frischer Sahnemeerrettich

Käseauswahl mit Weintrauben, Antipasti mit marinierten Zucchini und Auberginen, Schwarzbrot,

Party Brötchen und Butter

Dessert

Mousse au Chocolate - Obstsalat Neumanns Waldschänke

42€ pro Person / Ab 25 Personen

Buffets

Hausmacher Art A,C,I,H,J

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett, Frikadellen, Käseauswahl,
Teweler Hausmacher Wurstplatte, Brot, Brötchen und Butter

26€ pro Person / Ab 25 Personen

Rustikales Buffet A,J,I,C,G,D,1,5

Schweinekräuterbraten mit Specksalat und Krautsalat, Thüringer Mett - Frikadellen -
Zarte Hähnchenschenkel, Nudelsalat - Wurstsalat, Räucherfischplatte mit
Heideforellen, Räucherlachs, Kasseler kalt - Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Frische Blattsalate - Eierplatte mit Sardellenfilets, Melone mit Heidekatenschinken
Pfirsichhälften mit Frischkäse gefüllt - Bratheringe, Hausgemachtes Sauerfleisch -
Matjes Hausfrauen Art, Brot - und Brötchenauswahl - Käseauswahl - Butter

29€ pro Person / Ab 25 Personen

Bayrisches Büffet A,G,I,C

Radisalat (Rettichsalat), Brezn (Brezeln), bayrischer Wurstsalat, Blattsalatmischung mit
Dressing, Weißwurst mit süßem Senf, Leberkäse, kleine Haxn, Nürnberger
Rostbratwürstchen, Senf, warmer Speckkartoffelsalat,

Schupfnudeln, Sauerkraut

Rote Grütze mit Vanillesoße

32€ pro Person / Ab 25 Personen

Brunch A.G.C.1.5.J.D.I

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee

Senfkräuterbraten - Kartoffelgratin - Gemüseauswahl
Lachsfilet auf Gemüsebett - Pommerysenfsoße - Reis
26€

Frühstücksbuffet A.G.C.1.5.D

Frische Brötchen und Brotauswahl, Aufschnitt, Käse, Frischkäse, Obstsalat, Quark, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Rührei, Speck, kleine Würstchen, gekochte Eier, Säfte, Milch, Müsli, Cornflakes, Joghurt, Kaffee und Tee
17€

mit Räucherlachs
+8€

Banket

Dessert A, G, C, H

Crème Brûlée 9€

Schokoladensoufflée mit frischen Früchten 12€

Erdbeer- Mascapone Creme 9€

Bayrisch Creme Zitrone 9€

Schokoladenbrunnen mit Obstspießen 15€

Welfenspeise mit Mandeln 8 €

Schwarzwälder-Kirschcreme 8 €

Grießpudding mit Schattenmorellen 8 €

Schokoladenpudding mit Vanillesoße 7,90 €

Frischer Obstsalat 10€

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 13€

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 8 €

Orangencreme von frischen Orangen 9 €

Bayrisch Creme mit pürierten Erdbeeren 9 €

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen 7,90 €

Vanilleeis mit heißen Erdbeeren 9 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 9,90€

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren (Saisonpreis)

Preisänderungen vorbehalten

Stand 12.12.2023

Banket



Dessert A, G, C, H

Mousse au chocolaté von dunkler Schokolade 9,90 €

Apfelbeignets mit Vanillesoße 13 €

Weihnachten:

Amaretto - Zimtcreme 9,90 €

Pflaumen in Rotwein - Zimtsoße mit Vanilleeis 7,90 €

Dessertteller nach Art des Hauses 16 €

Kaffee und Kuchen A, G, C, H

Torten

Eierlikörtorte, Schneewittchenkuchen, Frankfurter Kranz, Buchweizenkuchen,

Stachelbeer - Baisertorte, Nusstorte, Schwarzwälder Kirschtorte, Käsesahnetorte oder Moccatorte

55 €

Apfelkuchen, Pflaumenkuchen und Obstkuchen

je Stück/Person 4,90€

Sahne 0,60€/Person

Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne, 1 St. Butterkuchen Kaffee satt

14 €

1 Stück Torte, Butterkuchen und Kaffee satt

16 €

1 Stück Torte und Apfelkuchen mit Sahne und Kaffee satt

16 €

Banket



Kaffee und Kuchengeschirr

Bringen Sie Ihren Kuchen mit, berechnen wir 5 € pro Person Servicepauschale

Canapés A, 1, 5, C, D, B, G

Käse, gekochter Schinken, Mettwurst, Putenbrust oder Mett
Räucherlachs, Räucherforelle, Büsumer Krabben, Roastbeef
4 €

Feines BBQ G, A, C

Grillen auf unserer Terrasse ab 40 Personen

vegetarisch: Zucchinihäppchen gefüllt mit Schafskäse

Chiabattaspieße mit Cherrytomaten mariniert

Polenta mit Avokadodipp

Kartoffelspieße mit Sour Creme - Süßkartoffeln gegrillt

Italienischer Nudelsalat mit Mozzarella und Rucola

Ajoli - Krautsalat - Salatbuffet - Brot - Butter - Kräuterbutter

Feldsalat mit Granatapfel - Orangenfilets und Gran Pandano

Dorschfilet in der Räucherhaut

Rumpsteaks - Thüringer Bratwurst - Krakauer - Nackensteaks Texas

verschiedene Soßen

Smoker - Cheving Dishes

49€/Person

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig,
9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶,
Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶,
Pistazie⁷, Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere