

Fleisch:

Schwein Rind
Geflügel
Lamm, Wild

Fisch und
Krustentiere

Vegetarische
Gerichte

Beilagen

Gemüse
Saucen
Kartoffeln
Teigwaren
Reis



Zum Buffet. Zum Menu.
Köstliche Hauptgerichte mit
vielen Klassikern und
zeitgemäßen Leckereien.

Kombinieren Sie!

In dieser neuen Speisekarte sind
die Gerichte so
zusammengestellt, dass Sie Ihr
eigenes Buffet oder Menu
komponieren können.

Natürlich machen wir Ihnen
gerne Vorschläge und sagen, was
am besten zusammenpasst. Und
vor allem: wir beraten Sie
zuverlässig, welche Mengen
angebracht sind.

Schwein

Krustenbraten

aus der Keule
mit einer herzhaften Kruste
Ideal zu vielen Gelegenheiten
ab 10/je Portion 6,40 €

Spanferkelkeule

mit Thymian und Wurzelgemüse
im eigenen Bratensaft
Für Genießer des Besonderen
ab 10/je Portion 6,90 €

Saftbraten mit Kräuterkruste

provenzalische Art,
in Weißwein geschmort und mit
einer urgesunden Kräuterkruste
*Mit dem Flair
der französischen Küche*
ab 10/je Portion 6,20 €

Schweinefilet oder Medaillons

mit der Sauce Ihrer Wahl
*Leicht und schmackhaft
– ein Familiengericht für Jung
und Alt*
je Portion 8,50 €

Dänischer Braten

mit Backpflaume und Bukokäse
gefüllt, mit Apfel-Bratensauce
Verführung für den Gaumen
ab 10/je Portion 6,50 €

Toskanisches Schweinefilet

Gefüllt mit Blattspinat,
Tomatenspalten, Mozzarella und
Pesto, dazu eine Mascarpone-
Kräutersauce
Eine kulinarische Versuchung
ab 6/je Portion 9,50 €

Bergischer Braten

Mit einer Haube von Kottenwurst,
Zwiebeln und Schwarzbrot-
krumen, mit Biersauce
je Portion 6,30 €

Bergisches Cordon bleu

Schnitzel gefüllt mit Kottenwurst
und mehr
je Portion 6,70 €

Rind

Roastbeef oder Rumpsteak

Mit einer edlen Kräuterkruste und
Cafe de Paris-Sauce oder einer
herrlichen Pfefferrahmsauce und
gefüllten Riesen Champignons
*Ein Klassiker. Das edle Teil des
Rindes*
ab 10/je Portion 8,90 €

Burgunder-Rinderbraten

Mit traditioneller Rotweinsauce
*Fleisch auf besonders gute
französische Art*
ab 10/je Portion 6,40 €

Italienischer Rinderbraten

Mit Chianti Wein geschmort und
ital. Kräutern
Fleisch auf italienische Art
ab 10/je Portion 6,90 €

Tafelspitz vom Rind

gekocht im Gemüsesud, dazu rote
Beete Meerrettichsauce oder
Meerrettichrahmsauce
ab 10/je Portion 8,00 €

Bouf Bourguignonne Nizza

Rinderspitzen, mit Tomaten,
Zucchini und Rotwein, gefüllte
Tomate mit Ei, Kräutern und
Kapern

Auf besondere Art und Weise
zubereitet
ab 6/je Portion 7,00 €

Rinderspitzen Stroganoff

Mit Zwiebeln, Champignons,
Senfgurke und kräftiger Sauce
Würze und Leichtigkeit in
ausgewogener Harmonie
ab 10/je Portion 7,70 €

Düsseldorfer Senfsteaks

Klassische Schmorsteaks, gut
ausgebraten, mit Zwiebeln und
dunklem Bratensaft
Eine tolle Portion Fleisch
ab 10/je Portion 6,70 €

Rinderrouladen mit Speck,
Zwiebeln, Gurken und Sauce
ab 10/je Portion 8,90 €

Rindergulasch
ab 10/je Portion 10,00 €

Kalb

Züricher Geschnetzeltes

Kalbsgeschnetzeltes mit feinen Schalotten, Champignons und Creme abgerundet
Seit mehreren tausend Jahren schon der Hit ... !

ab 6/je Portion 8,80 €

Röllchen vom Kalb

Mit Parmaschinken, Trockentomate, Frischkäse und Masalla Sauce

ab 6/je Portion 9,50 €

Piccata Milanese

Mit Tomatenspaghetti, und Tomatencremesauce, Salat, Balsamicodessing

ab 6/je Portion 7,00 €

Wiener Schnitzel

Das traditionelle Kalbsschnitzel mit Zitrone, Petersilienkartoffel
Seit mehreren hundert Jahren immer ein gutes Essen !

ab 6/je Portion 9,00 €

Saltim bocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Speck und Salbei,

ab 6/je Portion 10,00 €

Lamm

Lamnbraten

mit provenzalischer Sauce
Für Kenner und Genießer ein Festessen nicht nur an Festtagen

ab 6/je Portion 9,00 €

„Campanino“ Lammrückenfilet

mit Oliven-Kräuterkruste und Knoblauchbutter Sauce und Speckbohnenröllchen
Das Beste in dieser Richtung

ab 6/je Portion 9,80 €

Kaninchen

Geschmortes Hauskaninchen

Kaninchenteile, saftig mit Knochen geschmort, abgerundet mit einer Honig-Senf-Sauce
Ein traditionelles Gericht, das alte Zeiten mit modernem Kochen verbindet

ab 10/je Portion 6,80 €

Kaninchenrücken „Andaluz“

geschmort, mit Sherry abgelöscht und Rahm verfeinert
Spanien kulinarisch !

ab 6/je Portion 7,90 €

Geflügel

Putenbrust

Saftig geschmort, zart und delikat, in einer samtigen Rahmsauce
Eine ideale Alternative zu Schwein und Rind

ab 6/je Portion 6,10 €

Flugentenbrust

In Balsamico Sauce mit Pilzrisotto und gefüllter Zucchini
Die perfekte Balance von würzig und zart

Ab10/je Portion 10,80 €

Hühnerbrüstchen Normandie

Gefüllt mit Camembert im Apfelmantel, Calvados-Sahne und gefülltem Gemüse Crêpe
Phantasie, die man schmeckt

ab 10/je Portion 6,90 €

Geschnetzelte Poularden- oder Putenbrust

mit Gemüsestreifen und Basilikum-Sauce

Zartes Fleisch und dennoch mit einem vollen Geschmack

je Portion 6,70 €

Putenröllchen Pesto

gefüllt mit Tomaten und Mozzarella, Pesto, dazu leichte Tomatensauce

Eine interessante Kombination für alle, die gut zu essen wissen

ab 6/je Portion 6,90 €

gefüllte Hühnerbrust

mit Frischkäse, Spinat, dazu eine Tomaten-Mascarpone Sauce

ab 6/je Portion 6,70 €

Geflügel

Huhn im Mantel

Putenbrust- oder Poularden-Medaillons in Nuss- Mandelkruste mit lieblicher Portweinsauce
Klingt und schmeckt „irre gut“
je Portion 6,30 €

Sesamhuhn an Karotten Püree

Hühnerbrüstchen in Sesamkruste Mit Möhren Kohlrabi Gemüse und Petersilie
Klingt und schmeckt „irre gut“
je Portion 6,80 €

Karibisches Märchen

Gefüllte Poulardenbrust mit Banane und Avocado, dazu eine Currysahnesauce mit gebratenen Früchten
je Portion 7,00 €

Saltimbocca vom Hähnchen

Mit Zitronenpasta und Basilikumsauce an Zitronenbutter
je Portion 12,00 €

Wild

Wildschweingulasch

ab 15/je Portion 12,50 €

Wild

Hirschkalbsbraten

Mit einer Wacholder-Sauce, Rotwein-Birne Saftig geschmort, zart und weich, der besondere Wildgenuss
ab 15/je Portion 13,50 €

Hirschkalb-Ragout oder Wildschwein-Ragout

In Rotwein mariniert, geschmort, mit Waldpilzaroma verfeinert; mit einer separaten Portion Preiselbeersahne
Für die Schlemmer-Tafelrunde
ab 15/je Portion 12,90 €

Rehrücken

Sauce nach Wahl und Absprache
ab 10/je Portion 16,50 €

Fragen Sie auch nach anderen Wildgerichten, wir beraten Sie gerne

Strauß

„Down Under“ Straussen-Sauerbraten

Kräftig gebratenes Stück mit einer dunklen Sauce aus Rosinen und Feigen sowie mit Honigkuchen gebunden
Das ist der absolute Hammer – überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit dieser Novität – zu einem Preis, der kopfsticht
ab 15/je Portion 19,00 €

Straussen-Steak

im Sesammantel gebraten, mit Mangosauce
Neues Fleisch mit einem überzeugend guten Geschmack
ab 10/je Portion 18,10 €

Straussen Braten

Ein schönes Stück Fleisch ,einmal anders. Mit Sauce
ab 10/je Portion 17,70 €

Kombination

Familienteller

Schweinemedallions mit
Bernaise
Hüftsteak mit Pfeffersauce
Poulardenbrust mit Spargel und
Champignons in Weißweinsauce,
dazu ein **Schweineschnitzel**,

Röstkartoffeln,
Schupfnudeln,
Gemüseplatte und
Salatschüssel mit Dressing
ab 15/je Portion 16,80 €

Kombination I

Schnitzel mit einer Haube von
Kottenwurst, Zwiebeln und
Schwarzbrotkrumen
Hühnerbrüstchen mit
Sauerkraut und Speck umwickelt
Sauerbraten mit Sauce und
Rosinen
Kartoffelklöße, Röstkartoffeln,
Rotkohl, Speckbohnen und
Feldsalat
*Gönnen Sie sich diese
Besonderheit für einen
angemessenen Anlass*
ab 18/ je Portion 15,50 €

Kombination II

Saftbraten mit Kräuterkruste und
Sauce, **Geschnetzelte**
Rinderspitzen mit Zwiebeln,
Champignons, Senfgurke und
kräftiger Sauce,
Poulardenbrüstchen im
Knuspermantel, **Kartoffelgratin**
und **Butterspätzle**
Gemüseplatte mit Gemüse der
Saison, **Salatschüssel** mit Dressing

Wahrhaft ein königliches Essen
*Gönnen Sie sich diese Beson-
derheit für einen angemesse-
nen Anlass*
ab 15/je Portion 14,50 €

Kombination III

Poulardenbrust mit Tomaten,
Mozzarella und Pesto
Entenbrust in Balsamico Sauce
Putenmedallions in
Schinkensahne
Thymian-Kartoffeln, Nudeln
oder **Risotto, Zucchini-**
Tomaten-Gemüse dazu **Salat**
mit Dressing
Wunderbares Geflügel
ab 15/je Portion 16,20 €

Kombination IV

„Variation vom Edelfisch“

Zanderfilet gebraten in
Mandelhülle, **Salm** in
Krabbensauce
Seezungenröllchen gefüllt mit
Blattspinat und Lachs dazu
Gemüse-Risotto und
Reibeplätzchen
Salat mit Dressing
*Wunderbares
aus Neptuns Reich*
ab 15/je Portion 18,90 €

Kombination V

Fisch & Fleisch Huhn & Hummerkrabben

in Sahnesamt Sauce mit
Zuckerschoten
Rindersteak mit
geräucherter Forelle und
Kartoffel-Kruste, **Puten** und
Fischstäbchen im Teigmantel
mit Knoblauch-Sauce
Bandnudeln und **Gurken-**
Tomaten-Salat
Wunderbar anders
ab 15/je Portion 19,00 €



Aus Neptuns Reich

Zanderfilet

zart gebraten in Mandelhülle,
mit Zitronenschäum
und Räucherfischgarnitur
ab 6/je Portion 10,50 €

Rosarotes Lachs-Steak

mit Safranschäum auf
Zuckerschoten
ab 6/je Portion 12,00 €

Sanft gegarter Lachs

auf Möhren-Orangen-Fenchel
Gemüse mit Sahne Sauce
ab 6/je Portion 11,50 €

Lachslasagne „Pasta di Mare“

reichliche Portion mit Lachs,
Blattspinat und
Hummerkrabbensauce
geschichtet,
mit Mozzarella oder Emmentaler
überbacken
ab 6/je Portion 10,00 €

Medaillons von der Lotte

in leichter Senfsahne,
Tomatenwürfel und feinen
Schalotten abgerundet
ab 6/je Portion 11,80 €

Ganze Dorade

in Olivenöl angebraten in der
Alutasche im Ofen gegart mit
Kräutern abgerundet (Größe 350 –
450 Gramm)
pro 100 Gramm 3,80 €

Fisch aus Fluss und Teich

Forelle „Müllerin“

zwei Regenbogenforellen-Filets
kross in der Pfanne gebraten,
in Kräuterbutter gewendet,
mit einer feinen Riesling Sauce
ab 6/je Portion 6,90 €

Forelle „Amand“

zwei Regenbogenforellen-Filets
in Mandelbutter goldgelb
gebraten, mit reichlich Mandeln
und Butter zu Tisch gebracht
ab 6/je Portion 6,90 €

Krustentiere

Duo-Hummerkrabben- Spiess

auf Ratatouille Gemüse und
Knoblauchsahne
Der angenehme Appetithappen
ab 6/je Portion 7,70 €

„Spaghetti con Langostinos“

Spaghetti, durchmischt mit
Langostinos, in heißem Olivenöl
und mit reichlich Knoblauch
Die klassische Art
ab 6/je Portion 9,90 €

*Fragen Sie ggf. bei
Bestellungen nach anderen
Fischarten.
Fisch ist abhängig von der
Fangsituation und vom
Marktangebot.*

Vegetarisch & Salat

Rote Linsen ...

zur Auswahl:
■ mit Fetakäse und Artischocken
■ mit Parmesankäse und Oliven
ab 10/je Portion 5,50 €

Gemüselasagne ...

zur Auswahl:
■ à la Puszta (mit Paprika und
Zwiebeln), mit Feta-Käse
■ Italia Classico – nach Art
der italienischen Küche,
mit Mozzarella
ab 10/je Portion 8,90 €

Süd- und mittelamerikanisch ...

zur Auswahl:
■ Mexikanische Feuerbohnen
mit geschmorten Maiskolben
und Paprikamus
■ Bohnenküchlein kross gebraten
und gefüllt mit Avocadomus
ab 10/je Portion 6,90 €

Gemüse-Varianten

zur Auswahl:
■ gefüllte Riesenchampignons
mit Blattspinat
■ Zucchini, gefüllt mit Kartoffelmus
■ Gemüse-Burger auf Spinat
mit Paprikamus
■ panierte Gemüsescheiben
mit Knoblauch-creme fraiche
■ gefüllte Zucchinischeiben
mit Gemüserisotto
ab 10/je Portion 6,90 €

Salatschüssel „Finesse“

Auswahl von Feldsalat, Eisberg-,
Rucola-, Kopfsalat, Gurke, Tomate,
Mais, Möhren, Paprika, Bohnen,
Rettich ...
Diverse passende Dressings zur
Auswahl sowie Croutons, Sprossen,
Keimlinge und Kerne
je Portion 5,00 €
Auswahl nach Menge der
Portionen und nach Jahreszeit

Vegetarisch

Italienischer

Auberginenauflauf

ab 10/je Portion 5,90 €

Italienischer Tortellini

Auflauf

ab 10/je Portion 5,80 €

Vegetarische Tortellini

Pfanne

ab 10/je Portion 5,70 €

Süßkartoffel Blumenkohl

Curry

ab 10/je Portion 5,80 €

Blumenkohl Schnitzel mit

Pilzsauce

ab 10/je Portion 5,90 €

Brokkoli Wok mit Cashew

und Tofu

ab 10/je Portion 5,90 €

Vegetarische Moussaka

ab 10/je Portion 6,90 €

Gefüllte Zucchini auf

Gemüse Couscous mit

Currysahne

ab 10/je Portion 6,30 €

Süßkartoffel -Kichererbsen

Curry, Fladenbrot oder Reis

ab 10/je Portion 6,50 €

Ratatouille

mit Baquette und /oder Reis

ab 10/je Portion 6,60 €

Zucchini Picata auf

Bandnudeln in Parmesanhülle

und Tomatensauce

ab 10/je Portion 11,90 €

Salat

Italienischer Salat

Ital. Salami, Ei, Eisbergsalat und mehr

ab 6/je Portion 4,80 €

griechischer Salat

Eisbergsalat, Feta, Oliven und mehr

ab 6/je Portion 5,10 €

Gemüse & Kartoffeln

Deutsche Gemüseplatte

Broccoli, Blumenkohl, Bohnen, Möhren, Champignons, Rosenkohl, Wirsing, Rotkohl, Spinat, Mais, Spargel und anderes je nach Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen

ab 6/je Portion 5,00 €

Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Italienische Gemüseplatte warm oder kalt

Auswahl von Zucchini, Tomaten, Auberginen, Kräuterpilze, Zuckerschoten, Broccoli, Bohnen, Spinat, Paprika, Spargel, Fenchel und anderes je nach Saison; abgestimmt zu den sonstigen ausgewählten Speisen

ab 6/je Portion 6,50 €

Auswahl nach Menge der Portionen und nach Jahreszeit

Kartoffelgratin

Nach Art von Gerd Fleischer
Es soll Leute geben, die dafür das Fleisch liegen lassen

ab 6/je Portion 4,20 €

Bratkartoffeln „Royal“

kleine, gebratene Kartoffelchen, verfeinert und gewürzt wahlweise mit Thymian oder Rosmarin oder italienischen Kräutern oder mildgeräuchertem Speck

ab 6/je Portion 4,00 €

Kartoffel spezial

Kartoffelhälften mit Mousse und Kräutern gefüllt und Parmesan überbacken

ab 6/je Stück 2,90 €

kleine Reibplätzchen

krossgebraten

ab 10 Portionen/3 St. 2,- €

Gerichte International

Rindercurry auf vietnamesischer Art

ab 8/je Portion 10,00 €

Beilagen, Brot & Saucen

Reis und Sorten
Nudeln und Sorten
Spätzle, Gnocchi
Schupfnudeln
Kartoffelklöße
Semmelknödel

Reichliche Portionen zu Fleisch,
Geflügel, Fisch

ab 10/je Portion 3,80 €

Französisches Weißbrot
Italienisches Weißbrot

Laugengebäck, Laugenstangen und
Brötchen, Paprika-, Kräuter-,
Olivenbaquette

*Ob Baguette oder Ciabatta –
passt zu Vorspeisen, Salaten
oder begleitend zum gesamten
Essen*

je Brot 3,90 €

Saucen

■ **Kräuter-, Käse- und Sahnesaucen:**

Roquefort, Brie, Frischkäse,
Basilikum, Estragon, Kerbel,
Schnittlauch, gemischte Kräuter,
italienische Kräuter,
provenzalische Kräuter,
Rahmsauce, Mascarponesauce mit
Kräutern, Trüffel, Honig, Morcheln,
Champignons, Pfifferlinge, Safran,
Orangen, Ingwer, Zwiebel

■ **Essig-, Wein- und Alkoholsaucen:**

Balsamico, Sherry, Weiß- und Rot-
wein, Portwein,

Cognac, Bier, Gin, Cassis

■ **Exotische und Wildsaucen:**

Wildrahm, Preiselbeer, Wacholder,
Curry, Chili, Pfeffer, Speck,
Tomaten, Fisch, Hummerkrabben

ab 10/je Portion 3,50 €

