



## DAS BESONDERE GENIESSEN



Ihr  
**Event**  
aus einer  
Hand!



## DAS BESONDERE GENIESSEN

Mit unserer Küche, die unter anderem von unserer hauseigenen Metzgerei beliefert wird, verwöhnen wir Sie und Ihre Gäste am Buffet mit ausgewählten, frisch zubereiteten Speisen. Hierbei achten wir besonders auf regionale und saisonale Produkte.

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl an leckeren Gerichten für Personenzahlen ab 25 Gästen. Bitte beachten Sie daher die aus wirtschaftlichen Gründen angegebenen Mindestbestellmengen bei der Auswahl Ihrer Speisefolge. Des Weiteren weisen wir darauf hin, dass Ihre Bestellung zehn Tage vor Auslieferung bei uns vorliegen muss. Bei Lieferungen an Sonn- und Feiertagen erlauben wir uns, aufgrund erhöhter Personalkosten einen Aufschlag von 10% des Gesamtrechnungsbetrages zu erheben.

Rufen Sie uns an, mailen Sie uns oder besuchen Sie uns persönlich.

STROHBÜCKER EVENTGASTRONOMIE GMBH  
Grothues 3 | 48351 Everswinkel | Tel 02582 991970 [info@eventgastro-strohbuecker.de](mailto:info@eventgastro-strohbuecker.de)  
[www.eventgastro-strohbuecker.de](http://www.eventgastro-strohbuecker.de)

### ALLES AUS EINER HAND

Wir beliefern Sie zu allen betrieblichen Anlässen und privaten Feiern. Gerne stellen wir Ihnen hierfür ein auf Sie zugeschnittenes Angebot zusammen.

### Leistungen

Zelte | Pagoden | Beleuchtung | Bestuhlung | Heizgeräte | Sanitäre Anlagen | Getränkeschankanlagen | Festmaterial | Getränkeservice | warme & kalte Buffets | Servicepersonal

Änderungen vorbehalten.

FINGERFOOD	4-7	SPEZIALITÄTEN   AUFLÄUFE	4-7
KLEINIGKEITEN	8	VEGANE SPEISEN	25
VORSPEISEN	9	MENÜEMPFEHLUNGEN	26-30
SUPPEN	10-11	VOM GRILL	31-34
EINTÖPFE	11	LIVE-COOKING VOM SPIESSGRILL	35-36
BROT & DIPS	12	INHALTS- UND ZUSATZSTOFFE	38-41
FLEISCHSPEZIALITÄTEN	13-15		
FISCHSPEZIALITÄTEN	16		
SAUCEN	17		
BEILAGEN	18		
GEMÜSEBEILAGEN	19		
SALATE	20-21		
DESSERTS	22-23		

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN** Preise pro Stück

<b>Tomate   Mozzarella   Basilikum</b>	1,70€
<b>Gouda   Weintraube</b>	1,00€
<b>Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum</b>	1,70€
<b>Schweinefilet   Tomate   Mozzarella</b>	2,50€
<b>Schweinefilet   Weintraube   Mandarine</b>	2,30€
<b>Hähnchenfilet   Asia Dip</b>	2,00€
<b>Früchte der Saison</b>	1,40€

**EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN** Preise pro Stück

<b>Lachsrollchen im Teigmantel</b> Lachs   Meerrettich   Schmand   Frischkäse Schnittlauch	2,00 €
<b>Lachsrollchen im Spinatteigmantel</b> Lachs   Kräuterfrischkäse   Spinat	2,00 €
<b>Serrano-Schinkenrollchen im Teigmantel</b> Serrano-Schinken   Rucola Kräuterfrischkäse	2,00 €
<b>Datteln im Speckmantel</b>	1,80 €

**MIT EINEM HAPPEN**

Preise pro Stück

<b>gefülltes halbes Ei</b> Remouladen-Eigelb-Mousse	1,30 €
<b>Kräcker mit</b> Frischkäse	0,70 €
Lachscreme	0,80 €
<b>Gurkentaler</b> Frischkäse   Lachs   Dill	1,40 €
Avocadomousse   Garnele	1,60 €
<b>Pumpnickeltörtchen mit</b> Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	1,70 €
Frischkäse   Kochschinken Kirschtomate   Schnittlauch	1,80 €
<b>Pumpnickeltaler</b> Lachs-Käsecreme	1,70 €
Thunfisch-Käsecreme	1,50 €
Avocadomousse   Chillifäden	1,60 €
Avocadomousse   Lachs	1,80 €
<b>Ciabatta</b> Lachscreme	2,00 €
<b>Rauchfleischsäckchen</b> Parmesan   Rucola   Pinienkerne   Balsamico	2,00 €
<b>Goudaröllchen auf Pumpernickel</b> Gouda   Kochschinken   Ei   Frischkäse	2,00 €
<b>Goudaröllchen auf Pumpernickel</b> Gouda   Ei   Frischkäse	1,90 €
<b>gratinierte Baguettescheiben</b> Tomaten   Mozzarella   Basilikum	1,80 €
<b>Süßkartoffeltaler</b> Lachs   Kräuterfrischkäse	2,50 €
<b>Laugenburger</b> Leberkäse   Senf   Krautsalat	2,30 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## MINI WRAPS

Preise pro Stück

Serrano-Schinken   Parmesan Rucola   Frischkäse	1,80 €
Thunfisch   Gurke   Tomate Eisbergsalat   Käse   Frischkäse	1,80 €
Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat Remoulade   Kräuterfrischkäse	1,80 €
Gurke   Tomate   Eisbergsalat   Käse Kräuterfrischkäse	1,80 €
Lachs   Avocadomousse   Rucola Paprika   Tomate	2,00 €
Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	1,80 €

## KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Preise pro Stück

Kalbsschnitzel [60 g]	3,90 €
Schweineschnitzel [70 g]	2,50 €
Hähnchenschnitzel [60 g]	2,40 €
gegrillte Hähnchenunterkeule	1,50 €
Mini Frikadelle	1,40 €
Hackfleischröllchen Paprika   Blattspinat   Fetakäse   Gouda	1,70 €
Zucchinirollchen Hähnchenbrustfilet   Kirschtomate	2,00 €
Roastbeefröllchen Gewürzgurke   Remoulade	2,50 €



Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## FINGERFOOD-PLATTEN

## Variation I

**Goudaröllchen auf Pumpernickel** 18 Stück  
Gouda | Ei | Schnittlauch

**Lachsröllchen im Spinatteigmantel** 20 Stück  
Lachs | Kräuterfrischkäse | Spinat

**aufgespießt** 10 Stück  
Tomate | Mozzarella | Basilikum

**aufgespießt** 20 Stück  
Schweinefilet | Weintraube | Mandarine

**Mini-Wraps** 18 Stück  
Serrano-Schinken | Parmesan  
Rucola | Frischkäse

**aufgespießt** 20 Stück  
Hähnchenfilet | Asia Dip

**Süßkartoffeltaler** 20 Stück  
Lachs | Kräuterfrischkäse

**Datteln im Speckmantel** 20 Stück  
..... 295,60 €

## Variation II

**aufgespießt** 20 Stück  
Schweinefilet | Tomate | Mozzarella

**Hähnchenschnitzel** [60 g] 15 Stück

**Mini Frikadelle** 30 Stück

**Mini-Wraps** 18 Stück  
Thunfisch | Gurke | Tomate  
Eisbergsalat | Käse | Frischkäse

**Laugenburger** 18 Stück  
Leberkäse | Senf

**Mini-Wraps** 18 Stück  
Möhre | Paprika | Mais  
Kidneybohnen | Eisbergsalat  
Salsasauce | Frischkäse | Käse  
..... 293,60 €

## Variation III

**Schweineschnitzel** [70 g] 15 Stück  
**aufgespießt** 20 Stück

Gouda | Weintraube

**Lachsröllchen im Teigmantel** 20 Stück  
Lachs | Meerrettich  
Schmand | Schnittlauch

**Pumpernickeltörtchen mit** 26 Stück  
Frischkäse | Schnittlauch  
Kirschtomate

**Serrano-Schinkenröllchen im Teigmantel** 20 Stück  
Serrano-Schinken | Rucola  
Kräuterfrischkäse

**aufgespießt** 15 Stück  
Tortellini | Mozzarella  
Tomate | Basilikum

**Mini-Wraps** 18 Stück  
Putenbrust | Gurke | Tomate  
Eisbergsalat | Remoulade  
Kräuterfrischkäse  
..... 236,80 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage



## Variation IV

**Mini-Wraps** 18 Stück  
Gurken | Tomaten | Eisbergsalat | Käse

**Roastbeefröllchen** 20 Stück  
Gewürzgurke | Remoulade

**Mini Wraps** 18 Stück  
Lachs | Avocadomousse  
Rucola | Tomate | Paprika

**gratinierte Baguettescheiben** 25 Stück  
Tomate | Mozzarella | Basilikum

**Hackfleischröllchen** 15 Stück  
Paprika | Blattspinat | Fetakäse | Gouda

-----  
188,90 €

## Variation V - Vegetarisch

**Goudaröllchen** 18 Stück  
Gouda | Ei | Frischkäse

**aufgespießt** 20 Stück  
Tortellini | Mozzarella | Tomate | Basilikum

**Mini Wraps** 18 Stück  
Möhre | Paprika | Mais | Kidneybohnen  
Eisbergsalat | Salsasauce | Frischkäse | Käse

**gratinierte Baguettescheiben** 25 Stück  
Tomate | Mozzarella | Basilikum

**Mini Wraps** 18 Stück  
Gurken | Tomaten | Eisbergsalat | Käse

-----  
179,60 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**GARNIERTE BAGUETTESCHEIBEN** \* Preise pro Stück

Roastbeef	2,50 €
geräucherter Lachs	2,50 €
Käse	2,00 €
Salami	2,00 €
Frischwurst	2,00 €
Braten	2,00 €
Schinken	2,00 €
Putenbrust	2,00 €

**FÜR DEN KLEINEN HUNGER  
UM MITTERNACHT**

Preise pro Person

**Käsebrett**

Hartkäse | Weichkäse | Frischkäse  
Fruchtdecoration 3,90 €

**Wurstkorb**

Cabanossi | Mettendchen | Schinkenwurst  
Pfefferzwerg | Rauchpeitschen 3,90 €

**Schinkenplatte**

Knochenschinken | Kochschinken  
Kernschinken [geräuchert/luftgetrocknet] 2,90 €

**Currywurstpfanne**

Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce  
Baguette 5,00 €

\*Mindestbestellmenge: 20 Stück (10 Stück je Sorte)

**BELEGTE SCHNITTCHEN** \*

Preise pro Stück

Käse	1,50 €
Salami	1,50 €
Frischwurst	1,70 €
Braten	1,60 €
Schinken	1,70 €
Mett	2,00 €
Putenbrust	1,50 €
Roastbeef	2,70 €
geräucherter Lachs	2,70 €
Einzeln garniert	+ 0,20 €

**BELEGTE BRÖTCHENHÄLFTEN** \* Preise pro Stück

Roastbeef	2,90 €
geräucherter Lachs	2,90 €
Käse	1,70 €
Salami	1,70 €
Frischwurst	1,70 €
Braten	1,80 €
Schinken	1,80 €
Mett	2,00 €
Putenbrust	1,70 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## VORSPEISEN

Preise pro Person

### Krabbencocktail im Weckglas

Spargel | Champignons | Mandarinen  
Knoblauchsauce

3,50 €

### Geflügelcocktail im Weckglas

Hähnchenbrust | Spargel | Ananas  
Weintraube

3,20 €

Preise pro Person

### Honigmelone | Serrano-Schinken

3,90 €

### Fischplatte I

Lachs | Forelle | Sahnemeerrettich  
Honig-Senf-Dip

4,90 €

### Fischplatte II

Variationen vom Lachs | Forelle | Scampi  
Sahnemeerrettich | Honig-Senf-Dip

5,90 €

### Entenbrust

Blattsalate der Saison | Balsamico  
Croutons

4,50 €

### Vitello tonnato [ab 16 Personen]

Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Kapern  
Sardellenfilet

7,50 €

### Roastbeef

Remoulade | Rucola | Balsamico  
Cocktailtomaten | Pinienkerne

6,50 €

### Rehrücken an gefüllter Williamsbirne

Feldsalat | Balsamico | Preiselbeeren

5,90 €

### Spargel eingerollt in Kochschinken

[nur in der Saison]

3,90 €

## ANTIPASTI

gefüllte Peperoni | Frischkäse

gefüllte Rispen tomate | Frischkäse

gebratene Paprika

gefüllter Champignon | Serrano-Schinken  
Zwiebel | Knoblauch | Käse

gebratener Champignon | Knoblauch

Fetakäse | Paprika | Frühlingszwiebeln

gefüllte Zucchini | Fetakäse | Schmand

gegrillte Zucchini

Olivenöl | gerösteter Knoblauch

gegrillte Aubergine | Olivenöl

gerösteter Knoblauch

getrocknete Tomate

Oliven

pro Person 100g

3,50 €

Für eine Vorspeise empfehlen wir 200g pro Person.

Wir empfehlen Ihnen Partybrötchen, Baguette oder  
Laugen-Minis zu Ihrer Vorspeise.

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l | Bestellung ab 7,5 l je Sorte

**SUPPEN MIT RIND**

Preise pro Person

**Rindfleischsuppe**Eierstich | Blumenkohl  
Markklößchen | Möhren | Lauch 0,5 l 5,50 €**Gulaschsuppe**

Champignons | Paprika | Zwiebeln 0,5 l 6,50 €

**SUPPEN MIT SCHWEIN**

Preise pro Person

**Gyrossuppe**

Paprika | Mais | Zwiebeln 0,5 l 5,90 €

**mediterrane Kartoffelsuppe**Mettendchen | Pesto | Frischkäse  
Paprika | Lauch | Kasseler  
Möhren | Zwiebeln | Knoblauch 0,5 l 5,90 €**SUPPEN MIT GEFLÜGEL**

Preise pro Person

**Hühnersuppe**Hühnerfleisch | Eierstich | Reis  
Gemüwestreifen 0,5 l 5,50 €**Gyrossuppe**

Paprika | Mais | Zwiebeln 0,5 l 5,90 €

**Asia-Curry-Suppe**Hähnchen | Basmati-Reis | Möhren  
Schalotten | Curry | Knoblauch  
Kokosmilch 0,5 l 5,90 €**SUPPEN MIT WILD**

Preise pro Person

**Gulaschsuppe**Cremechampignons | Pfifferlinge  
Stockschwämmchen | Rotwein 0,5 l 6,50 €**SUPPEN MIT RIND / SCHWEIN**

Preise pro Person

**Mexikosuppe**Hackfleisch | Mais | Kidneybohnen  
Möhren | Peperoni | Tomaten 0,5 l 5,90 €**Ajvarsuppe**Hackfleisch | Kartoffeln  
Schmelzkäse | Crème fraîche 0,5 l 5,90 €**Käselauchsuppe**

Hackfleisch | Champignons 0,5 l 5,90 €

**Reitersuppe**Hackfleisch | Champignons  
Paprika | Ananas | Tomaten 0,5 l 5,90 €**Pizzasuppe**Hackfleisch | Champignons | Paprika  
Tomaten | Schmelzkäse 0,5 l 5,90 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Vorspeise 0,3 l | Hauptspeise 0,5 l | Bestellung ab 7,5 l je Sorte

## VEGETARISCHE SUPPEN

Preise pro Person

### Süßkartoffelcremesuppe

Möhren | Crème fraîche | Ingwer 0,5 l 5,90 €

### mediterrane Kartoffelsuppe

Paprika | Pesto | Lauch | Möhren  
Zwiebeln | Knoblauch | Frischkäse 0,5 l 5,90 €

### Ajvarsuppe

Mais | Paprika | Kartoffeln  
Schmelzkäse | Crème fraîche 0,5 l 5,90 €

### Tomatencremesuppe

Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln 0,5 l 5,90 €

### Brokkolicremesuppe

Parmesan | Knoblauch | Crème fraîche 0,5 l 5,50 €

### Spargelcremesuppe

[nur in der Saison] 0,5 l 5,90 €

### Kürbiscremesuppe

Kartoffeln | Zwiebeln | Lauch  
[nur in der Saison] 0,5 l 5,90 €

## HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Preise pro Person

### Grünkohleintopf

Mettendchen | Kasseler | Kartoffeln 0,5 l 7,90 €  
[nur in der Saison]

### Erbseintopf

Schinkenwurst | Kasseler | Kartoffeln  
Mettendchen | Möhren | Lauch 0,5 l 6,90 €

### Möhreneintopf

Fleischklößchen | Kartoffeln  
Lauch | Zwiebeln 0,5 l 6,90 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



**BRÖTCHEN**

Preise pro Stück

<b>verschiedene Sorten Partybrötchen</b> Mohn   Sesam   Käse   normal	0,45 €
<b>normale Partybrötchen</b>	0,35 €
<b>Weizenbrötchen</b>	0,42 €
<b>Laugen-Minis</b> Salz   Sesam   Käse	0,30 €

**BAGUETTE**

Preise pro Stück

<b>Ciabatta</b>	2,50 €
<b>Weizenbaguette</b>	2,50 €
<b>verschiedene Sorten Baguette</b>	auf Anfrage

**DIPS**

Preise pro Person

<b>Knoblauch</b>	0,60 €	<b>Lachscreme</b>	0,60 €
<b>Tomate-Knoblauch</b>	0,60 €	<b>Kräuterquark</b>	0,60 €
<b>Tzatziki</b>	0,60 €	<b>Sour Cream</b>	0,60 €
<b>Aioli</b>	0,60 €	<b>Kartoffelcreme</b>	0,60 €
<b>Frischkäse-Lauch</b>	0,60 €	<b>Obatzter</b>	0,60 €
<b>Paprika-Feta-Kräuter</b>	0,60 €	<b>Dattel-Curry</b>	0,60 €
<b>Tomate-Feta</b>	0,60 €	<b>Hummus</b>	0,60 €
<b>Salsa</b>	0,60 €		
<b>Avocado</b>	0,60 €		
<b>Honig-Senf</b>	0,60 €	<b>BUTTERVARIATIONEN</b>	Preise pro Person
		Kräuter   Tomate	0,80 €

## VOM SCHWEIN

Preise pro Person

### Filettopf

Weißweinrahmsauce | Champignons 9,90 €

Pfefferrahmsauce | Paprika 9,50 €

### Schweinefilet

Weißweinrahmsauce 9,50 €

Champignonrahmsauce 9,90 €

Pfefferrahmsauce 9,80 €

### Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce

10,90 €

### Schweinefilet an mediterraner Sauce gefüllt mit

Serrano-Schinken | getrocknete Tomaten  
Blattspinat | Frischkäse | Käse  
italienische Kräuter | Tomaten 10,90 €

### Geschnetzeltes vom Schwein

Champignonrahmsauce 8,90 €

### Schweinerouladen in Rahmsauce

Kochschinken | Käse 8,90 €

### Schnitzelaufauf

#### Westfälisch

Champignons | geschmorte Zwiebeln  
Käse | Sahnesauce 9,90 €

#### Toskana

Champignons | Tomaten  
Basilikum | Mozzarella  
mediterrane Sauce 9,90 €

### panierte Schnitzel

8,50 €

### überbackenes Gyros in Metaxasauce

Champignons | Paprika  
Tomaten | Käse 9,50 €

### Pfannengyros in Metaxasauce

Champignons | Paprika | Tomaten 8,90 €

### Rückenbraten

Bratensauce 7,90 €

Rahmsauce 7,90 €

#### gefüllt mit

Brokkoli | Käse 8,90 €

Mett | Paprika 8,90 €

Backobst 8,90 €

### Nackenbraten

Bratensauce 7,50 €

### Krustenbraten aus dem Schweinerücken

Bratensauce 7,90 €

Rahmsauce 7,90 €

### Backschinken

Bratensauce 7,90 €

### Kasslerrückenbraten

Bratensauce 7,90 €

### Schinkenbraten

Bratensauce 7,90 €

### Dicke Schweinerippe

Bratensauce 7,90 €

### Mini Haxen

Bratensauce 7,90 €

### Leberkäse

5,90 €

### Frikadellen

Bratensauce 5,90 €

### grobe Bratwurst

Bratensauce 6,50 €

### Nürnberger Bratwurstschnecken

Bratensauce 6,90 €

### Currywurstpfanne

Rostbratwurst | hausgemachte Currysauce 6,50 €

## VOM GEFLÜGEL

Preise pro Person

<b>Hähnchenbrustfilet</b>	8,50 €
mediterrane Sauce	9,40 €
Pfefferrahmsauce	9,90 €
<b>überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce</b>	
Oliven   Paprika   Tomaten   Peperoni   Käse	10,50€
<b>Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce</b>	9,90 €
Tomatensauce	
Lauch   Champignons   Möhren	9,90 €
Ingwer-Sahnesauce	
Staudensellerie   Brokkoli   Champignons Paprika   Sojasprossen	9,90 €
<b>Hähnchengyros in Metaxasauce</b>	
Champignons   Paprika   Tomaten	9,90 €
<b>überbackenes Hähnchengyros in Metaxasauce</b>	
Champignons   Paprika   Tomaten   Käse	10,50€
<b>Thai Curry</b>	
Hähnchenbrust   Zuckerschoten   Möhren Zucchini   Paprika   Zwiebeln   Kokosmilch Knoblauch	9,90 €
<b>paniertes Geflügel</b>	
Hähnchenschnitzel Mexiko mit Tortilla Chips-Panade	9,50 €
Hähnchenschnitzel	9,50 €
Putenschnitzel	9,50 €
<b>Putenröllchen</b>	
<b>gefüllt mit</b>	
Blattspinat   Paprika   Käse Tomaten-Ricottasauce	10,50 €
Serrano-Schinken   Gorgonzola Gorgonzola-Sahnesauce	10,50 €
<b>rosa gebratene Entenbrust (wird vor Ort zubereitet)</b>	
Orangensauce	13,90 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



VOM RIND	Preise pro Person	VOM WILD	Preise pro Person
<hr/>		<hr/>	
<b>rosa gebratenes Rinderfilet (wird vor Ort zubereitet)</b>		<b>Braten von der Rehkeule an Rotweinrahmsauce</b>	
Pfefferrahmsauce	22,00 €	Pfifferlinge   Stockschwämmchen	13,90 €
Kräuterbutter	21,50 €	Williamsbirne   Preiselbeere	13,70 €
<b>gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce</b>		<b>Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce</b>	
Serrano-Schinken   getrocknete Tomaten		Pfifferlinge   Stockschwämmchen	
Blattspinat   Frischkäse   italienische Kräuter		Cremechampignons	12,90 €
Käse   Tomaten	23,90 €	<b>Hirschbraten an Rotweinrahmsauce</b>	
<b>Tafelspitz in Zwiebelsauce</b>	11,50 €	Pfifferlinge   Cremechampignons	13,90 €
<b>Tafelspitz in Meerrettichsauce</b>	11,50 €	<b>Braten von der Wildschweinkeule an Rotweinsauce</b>	
<b>Rinderbraten</b>		Waldpilze der Saison	11,90 €
Bratensauce	10,90 €	<b>Wildgulasch in Rotweinsauce</b>	
Rotweinsauce	10,90 €	Waldpilze der Saison	9,50 €
<b>Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce</b>			
Schinkenspeck   Zwiebeln   Gewürzgurken	11,90 €		
<b>klassischer Sauerbraten</b>			
kräftige Sauce	10,90 €		
<b>Geschnetzeltes vom Roastbeef</b>			
<i>Stroganoff Art</i>			
Paprika   Champignons   Gewürzgurken	13,90 €		
<b>Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte</b>			
Rahmsauce   Champignons	10,90 €		
Rotweinsauce   Paprika	10,90 €		
<b>Gulasch vom Rind</b>			
Champignons   Paprika   Zwiebeln	9,50 €		
<b>Kalbsbraten</b>			
Weißweinrahmsauce	13,90 €		
<b>Geschnetzeltes vom Kalb</b>			
Weißweinrahmsauce   Champignons	12,50 €		

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## VOM FISCH

Preise pro Person

**Lachsfilet**

Riesling-Safran-Sauce

14,90 €

Dill-Sahne-Sauce

14,90 €

**überbackene Garnelen**

Blattspinat | Tomaten

Frühlingszwiebeln | Käse

12,90 €

auf Anfrage

**gebratene Garnelen aus der Gusspfanne**

Knoblauch-Dip

ERSTKLASSIG  
FEIERN

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

**KLASSIKER**

Preise pro Person

—————	
Rahmsauce	1,00 €
Champignonrahmsauce	1,60 €
Paprikasauce	1,50 €
Pfefferrahmsauce	1,50 €
Geflügelrahmsauce	1,00 €
Weißweinrahmsauce	1,00 €
Sauce Hollandaise	1,50 €

**ITALIENISCHE SAUCEN**

Preise pro Person

—————	
Mediterrane Sauce	1,00 €
Tomaten-Ricotta-Sauce	1,00 €

**KÄSE SAUCEN**

Preise pro Person

—————	
Gorgonzolasauce	1,50 €
Käse-Sahne-Sauce	1,00 €

**SAUCEN ZUM FISCH**

Preise pro Person

—————	
Riesling-Safran-Sauce	1,50 €
Dill-Sahne-Sauce	1,00 €
Senfsauce	1,00 €

**FRUCHTIGE SAUCEN**

Preise pro Person

—————	
Mandarinen-Curry-Sauce	1,00 €
Curryrahmsauce	1,00 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>KARTOFFELN</b>	Preise pro Person	<b>REIS</b>	Preise pro Person
<b>Bratkartoffeln</b> Schinkenwürfel   Zwiebeln	3,00 €	<b>Reis</b>	2,50 €
<b>Röstkartoffeln</b> Schinkenwürfel   Zwiebeln	2,80 €	<b>Naturreis</b>	2,60 €
<b>Salzkartoffeln</b>	2,50 €	<b>Basmati Reis</b>	2,60 €
<b>Schwenkkartoffeln</b>	2,70 €	<b>Reis Mexiko</b> Paprika   Tomaten   Peperoni   Mais	2,70 €
<b>gebratene Kartoffeln</b> Chili   Knoblauch   Tomatensauce	3,00 €	<b>Tomatenreis</b> Fleischtomaten   Paprika   Knoblauch	2,70 €
<b>Rosmarinkartoffeln</b> mit Schale	2,70 €	<b>NUDELN</b>	Preise pro Person
<b>Folienkartoffeln</b> Kräuterquark	3,70 €	<b>Fusilli</b>	2,60 €
<b>Kartoffelgratin</b>	2,90 €	<b>Bandnudeln</b>	2,60 €
<b>Kartoffelpüree</b> geschmorte Zwiebeln	3,20 €	<b>Spaghetti</b>	2,60 €
<b>kleine Knödel</b>	2,70 €	<b>Penne</b>	2,60 €
<b>Schupfnudeln</b>	2,70 €	<b>Spätzle</b>	2,60 €
<b>Gnocchi</b>	2,70 €		
<b>auf Anfrage vor Ort frittiert</b>			
<b>Kartoffelspalten</b>	2,80 €		
<b>Rösti</b>	2,80 €		
<b>Kartoffelkroketten</b>	2,80 €		
<b>Herzoginkartoffeln</b>	2,80 €		
<b>Pommes Frites</b>	2,80 €		
<b>Süßkartoffelpommes</b>	2,80 €		

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH

### Kaisergemüse

Brokkoli | Blumenkohl | Möhren | Butter 2,60 €

### Gemüse-Vielfalt

Erbsen | Möhren | Blumenkohl mit Sauce  
Hollandaise und Butterbrösel  
Brokkoli mit Sauce Hollandaise  
Bohnen mit Schinkenwürfel 3,00 €

### Gemüse in einer Schmandsauce

Paprika | Zucchini | Aubergine  
Champignons | Kirschtomaten 3,20 €

### Brokkoli

Sauce Hollandaise 2,80 €

### Böhnchen im Speckmantel

3,00 €

### Bohnen mit Schinkenwürfel

2,70 €

### Blumenkohl

Sauce Hollandaise | Butterbrösel 2,80 €

### Rosenkohl

Béchamelsauce | Schinkenwürfel 2,80 €  
Butter | Schinkenwürfel 2,70 €

### Apfelrotkohl

2,80 €

### Kohlrabi

Béchamelsauce 2,90 €  
Butter 2,80 €

### Grünkohl

Schinkenwürfel | Zwiebeln 3,00 €

### Wirsing

Béchamelsauce 2,90 €

### Wirsing-Möhrengemüse

Béchamelsauce 2,90 €

### Sauerkraut

Schinkenwürfel | Zwiebeln 2,80 €

### geschälter Stangenspargel

[200g, nur in der Saison] [Tagespreis]

## ÜBERBACKENES

Preise pro Person

### Ratatouille

Zucchini | Paprika | Auberginen | Feta 3,20 €

### Blattspinat

Schinkenwürfel | Zwiebeln | Schmand  
Knoblauch | Käse 3,00 €

### Blattspinat vegetarisch

Zwiebeln | Schmand  
Knoblauch | Käse 3,00 €

### Zucchini und Paprika

Crème Fraîche | Feta 3,20 €

### Brokkoli

Béchamelsauce | Käse 3,00 €

### gefüllte Ofentomaten

Frischkäse | Chilli | Knoblauch 3,50 €

### Gemüse Mix

Béchamelsauce | Blumenkohl | Brokkoli  
Bohnen | Erbsen | Möhren | 3,00 €

## GEMÜSEVARIATIONEN

### AUS DER PFANNE

Preise pro Person

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| I   | Zuckerschoten   Champignons   Möhren<br>Zucchini   Paprika          | 3,20 € |
| II  | Auberginen   Kirschtomaten<br>Zucchini   Paprika   Feta             | 3,20 € |
| III | Champignons   Bohnen<br>Kirschtomaten   Möhren   Paprika            | 3,20 € |
| IV  | Zuckerschoten   grüner Spargel<br>Möhren   Zucchini   Kirschtomaten | 3,20 € |
| IV  | Champignons   Zucchini<br>Kirschtomaten   Möhren   Paprika          | 3,20 € |

### gebratene Champignons

[auf Anfrage]

Knoblauch | Zwiebeln  
Dip Auswahl

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>FRISCHE SALATE</b>	Preise pro Person	<b>GEMÜSESALATE</b>	Preise pro 100g
<hr/>		<hr/>	
<b>Blattsalate der Saison</b>		<b>mediterraner Gemüsesalat</b>	
Sahnedressing	1,50 €	Paprika   Auberginen   Zucchini Möhren   Champignons   Balsamico	2,00 €
<b>Eisbergsalat</b>		<b>Tomate-Mozzarella</b>	
Joghurtdressing	1,50 €	Basilikum   Balsamico	2,00 €
<b>Endiviensalat</b>		<b>Bauernsalat</b>	
Sahnedressing	1,50 €	Paprika   Oliven   Gurken   Tomaten rote Zwiebeln   Feta   Essig-Öl	2,00 €
<b>Feldsalat</b>		<b>Bayrischer Salat</b>	
Tomate   Mozzarella   Balsamico	2,50 €	Leberkäse   Möhren   Radieschen   Kohlrabi Frühlingszwiebeln   Gouda   Senf-Dressing	2,00 €
<b>Rucolasalat</b>		<b>gelber Bohnensalat</b>	
Tomate   Mozzarella   Balsamico	2,50 €	Sahnedressing	2,00 €
<hr/>		<b>bunter Bohnensalat</b>	
<b>NUDELSALATE</b>	Preise pro 100g	Kidneybohnen   gelbe Wachsbohnen grüne Brechbohnen   Paprika   Mais rote Zwiebeln   Essig-Öl	2,00 €
<hr/>		<b>Tomatensalat</b>	
<b>Tortellini Salat</b>		Essig-Öl   Schnittlauch	2,00 €
Balsamico   Kirschtomaten   Mozzarella Frühlingszwiebeln   Essig-Öl	2,00 €	<b>Kirschtomatensalat</b>	
<b>Spaghetti Salat</b>		Frühlingszwiebeln   Crôutons Knoblauch   Olivenöl	2,00 €
Paprika   Kirschtomaten   Peperoni	2,00 €	<b>Waldorfsalat</b>	
<b>Westfälisch</b>		Sellerie   Mandarinen   Apfel   Walnuss	2,00 €
Fleischwurst   Erbsen   Paprika	2,00 €	<b>Gurkensalat</b>	
<b>Athen</b>		Essig-Öl	2,00 €
getrocknete Tomaten   Oliven   Feta	2,00 €	Dill-Sahnedressing	2,00 €
<b>Toskana</b>		<b>Reissalat</b>	
Rucola   Pinienkerne   Parmesan getrocknete Tomaten   Kirschtomaten	2,00 €	Erbsen   Paprika   Mais   Kidneybohnen Feta   Frühlingszwiebeln   Essig-Öl	2,00 €
<hr/>		<b>Couscous Salat</b>	
<b>KARTOFFELSALATE</b>	Preise pro 100g	Paprika   Tomaten   Gurken   Feta	2,00 €
<hr/>		<b>Möhrensalat</b>	
<b>Bayrischer Kartoffelsalat</b>		Apfel   Ananas	2,00 €
Schinkenwürfel   Gewürzgurken Zwiebeln   Essig-Öl	2,00 €		
<b>Kartoffelsalat</b>			
Gewürzgurken   Eier	2,00 €		

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**ROHKOST**

Preise pro 100g

**Rohkost mit zweierlei Dressings**Paprika | Tomaten | Mais | Möhren  
Gurken | gelbe Bohnen

2,00 €

**Rohkost-Mix in Vinaigrette**

Paprika | Tomaten | Gurken | Mais

2,00 €

**KÄSESALATE**

Preise pro 100g

**Käsesalat**Gouda | Peperoni | Kidneybohnen  
Mais | Paprika | Zwiebeln | Essig-Öl

2,00 €

**Paprika-Käse-Salat**Schinkenwurst | Frühlingszwiebeln  
Essig-Öl

2,00 €

**Taccosalat**Hackfleisch | Paprika | Mais | Tomaten  
Kidneybohnen | Schmand | Gouda  
Gurken | Tortilla-Chips

2,00 €

**SALATE MIT MAYONNAISE**

Preise pro 100g

**Schichtsalat**gekochter Schinken | Lauch | Ananas  
Sellerie | Mais | Eier

2,00 €

**Eiersalat**

Spargel | Champignons

2,00 €

**Porreesalat**

Apfel | Ananas | Eier

2,00 €

**KOHL SALATE**

Preise pro 100g

**Weißkrautsalat Barbecue**

Weißkohl | Möhren | Zwiebeln

2,00 €

**klassischer Krautsalat**

2,00 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>KLASSIKER</b>	Preise pro Person	<b>SCHMANDCREME MIT</b>	Preise pro Person
Herrencreme mit Rum	2,70 €	Waldfrüchten	2,70 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,70 €	Himbeeren   Mandelblätter	2,70 €
Welfenspeise mit Weinschaum	2,70 €	Himbeeren   Spekulatius (nur in der Saison)	2,70 €
Schokoladencreme	2,70 €	<b>PANNA COTTA MIT</b>	Preise pro Person
Vanillecreme mit Himbeermousse	2,70 €	Himbeermousse	2,70 €
Tiramisu mit Amaretto [ab 10 Personen]	3,00 €	Erdbeermousse	2,70 €
<b>SPAGHETTICREME MIT</b>	Preise pro Person	Früchten der Saison	3,00 €
weiße Schokoraspel   Erdbeermousse	2,70 €	Erdbeeren [nur in der Saison]	[auf Anfrage]
weiße Schokoraspel   Mangomousse	2,70 €	Mangomousse	2,70 €
<b>MASCARPONECREME MIT</b>	Preise pro Person	<b>JOGHURTCREME MIT</b>	Preise pro Person
Kirschen	2,70 €	Trauben	2,70 €
Orangen	2,70 €	Pfirsich	2,70 €
Himbeeren	2,70 €	<b>MOUSSE</b>	Preise pro Person
Brombeeren	2,70 €	Zitronenmousse	2,70 €
Erdbeeren	2,70 €	Limettenmousse	2,70 €
Baileys   Himbeeren	2,70 €	Cappucinomousse	2,70 €
Baileys   Sauerkirschen	2,70 €	Dunkles Mousse au chocolat	2,80 €
<b>Serviert in kleinen Gläschen</b>	+ 1,00 €		

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**QUARKCREME MIT**

Preise pro Person

Rote Beeren   Schokoraspel	2,70 €
Stracciatella	2,70 €
Raffaello   Himbeeren	2,90 €
Cookies   Trauben	2,90 €

**BAYRISCHER OBSTSALAT MIT**

Preise pro Person

Birnen   Weintrauben   Bananen Äpfel   Kiwi   Schmand	3,20 €
--	--------

**OBSTPLATTE MIT**

Preise pro Person

Obst der Saison	3,20 €
-----------------	--------

**BAYRISCH CREME MIT**

Preise pro Person

Zimt	2,70 €
Vanille	2,70 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>KLASSIKER</b>	Preise pro Person	<b>ÜBERBACKEN</b>	Preise pro Person
<b>Chili con Carne</b> Hackfleisch   Mais   Kidneybohnen Tomaten   Knoblauch   Chili	8,90 €	<b>Gyros Auflauf</b> Makkaroni   Paprika   Mais Zwiebeln   Käse	10,90 €
<b>Reispfanne Mexiko</b> Hackfleisch   Kidneybohnen   Mais Chili   Schmand   Frühlingszwiebeln	9,50 €	<b>Klassische Lasagne</b> Tomatensauce   Hackfleisch   Käse	9,90 €
<b>Spaghetti Bolognese</b> Tomatensauce   Hackfleisch   Möhren Staudensellerie   Zwiebeln   Knoblauch	9,50 €	<b>Gemüselasagne mit Tomatensauce</b> Tomaten   Paprika   Möhren Staudensellerie   Zwiebeln Knoblauch   Béchamelsauce   Käse	8,90 €
<b>Spaghetti mit Garnelen</b> Parmesan   Pesto   Zwiebeln Olivenöl   Knoblauch	11,90 €	<b>Gemüselasagne mit Sahnesauce</b> Brokkoli   Blumenkohl   Möhren Erbsen   Bohnen Sahnesauce   Käse	8,90 €
<b>Spaghetti mit Kirschtomaten</b> Parmesan   Pinienkerne   Basilikum Pesto Rosso   Knoblauch	8,90 €	<b>Lasagne mit Lachs</b> Spinat   Béchamelsauce   Käse	11,90 €
<b>Penne Pfanne Toskana</b> Hähnchenbrust   Zucchini   Möhren Champignons   Paprika   Tomaten Pesto   Crème fraîche   Sahne	9,50 €	<b>Cannelloni</b> Tomatensauce   Gemüsekäsefüllung	9,50 €
<b>Tortellini</b> Sahnesauce   Kochschinken Champignons   Brokkoli	8,90 €	<b>Tortellini</b> Kochschinken   Champignons Brokkoli   Käse   Sahnesauce	8,90 €
<b>Nudelpfanne Mediterran</b> schwarze Oliven   Zuckerschoten Zucchini   Paprika   getrocknete Tomaten Rucola   rotes Pesto	8,90 €	<b>Enchilada</b> Zucchini   Paprika   Auberginen Tomaten   Käse   Mais   Kidneybohnen Knoblauch   Zwiebeln	9,90 €
<b>Nudelpfanne Asia</b> Hähnchenbrust   Sojasprossen Frühlingszwiebeln   Paprika Zuckerschoten   Champignons	9,50 €		
<b>Nudelpfanne Asia vegan</b> Sojasprossen   Frühlingszwiebeln Paprika   Zuckerschoten Champignons   Möhren	8,90 €		



Mindestbestellmengen auf Anfrage

<b>VORSPEISEN</b>	Preise pro Person	<b>HAUPTSPEISEN</b>	Preise pro Person
<hr/>		<hr/>	
<b>Antipasti</b>		<b>Chili</b>	
gebratene Paprika		Veganes Hack   Paprika   Kidneybohnen Mais   Tomaten   Zwiebeln   Knoblauch	9,90 €
gebratener Champignon   Knoblauch		<b>Spaghetti Gemüsebolognese</b>	
gegrillte Zucchini		Tomaten   Möhren   Lauch	
Olivenöl   gerösteter Knoblauch		Staudensellerie   Knoblauch   Zwiebeln	
gegrillte Auberginen		Paprika   Rotwein	8,90 €
Olivenöl   gerösteter Knoblauch		<b>Gemüse Kokos Curry</b>	
getrocknete Tomaten		Möhren   Paprika   Zuckerschoten	
		Mungobohnensprossen   Ingwer	
		Knoblauch   Zwiebeln	9,50 €
pro Person 100g	3,25 €	<b>Nudelpfanne Asia</b>	
		Sojasprossen   Frühlingszwiebeln	
		Paprika   Zuckerschoten	
		Champignons   Möhren	8,90 €
<b>SUPPEN</b>	Preise pro Person	<b>Spaghetti Mediterran</b>	
<b>Kürbiscremesuppe</b>		Kirschtomaten   Knoblauch	
Kartoffeln   Zwiebeln   Lauch		Basilikum   Olivenöl	8,90 €
[nur in der Saison]	0,5 l   5,90 €	<b>Gemüselasagne</b>	
<b>Tomatencremesuppe</b>		Tomaten   Paprika   Möhren	
Crème fraîche   Knoblauch   Zwiebeln	0,5 l   5,90 €	Staudensellerie   Zwiebeln	
		Knoblauch   Béchamelsauce   Käse	9,90 €
<b>GEMÜSEVARIATIONEN</b>		<b>Gemüseschnitzel</b>	
<b>AUS DER PFANNE</b>	Preise pro Person	Erbsen   Möhren   Mais	[auf Anfrage]
I Zuckerschoten   Champignons   Möhren		<b>Vegane Schnitzel</b>	
Zucchini   Paprika	3,00 €	auf Basis von Pflanzenprotein	[auf Anfrage]
III Champignons   Bohnen		<b>DESSERTS</b>	Preise pro Person
Kirschtomaten   Möhren   Paprika	3,00 €	<b>Himbeercreme</b>	
		Kokosmilch   Grieß   Zitrone	3,00 €
		<b>Panna Cotta mit Himbeermousse</b>	
		Mandelmilch	3,00 €
		<b>Panna Cotta mit Erdbeermousse</b>	
		Mandelmilch	3,00 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## MIT EINER FLEISCHSORTE Preise pro Person

### Schinkenbraten in Bratensauce

Schwenkkartoffeln  
überbackener Brokkoli  
..... 13,60 €

### Backschinken in Bratensauce

Röstkartoffeln  
Gemüse-Vielfalt [S.19]  
..... 13,70 €

### Mini Haxen mit Bratensauce

Kartoffelpüree *mit geschmorten Zwiebeln*  
Sauerkraut  
..... 13,90 €

### Kasselerrückenbraten in Bratensauce

Bratkartoffeln | Grünkohl  
..... 13,90 €

### Schnitzel vom Schwein

Champignonrahmsauce  
Paprikasauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse-Vielfalt [S.19]  
..... 15,95 €

### Gschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahmsauce

Penne  
Rohkost-Mix in Vinaigrette  
..... 15,50 €

### Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Schwenkkartoffeln  
Gemüse in einer Schmandsauce  
..... 15,80 €

### überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce

Penne  
Gemüsevariation III aus der Pfanne [S.19]  
..... 16,30 €

### Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat, Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce

Rosmarinkartoffeln  
überbackener Blattspinat  
mediterraner Gemüsesalat  
..... 18,20 €

### Gulasch vom Rind

Fusilli  
Eisbergsalat in Joghurtdressing  
..... 15,10 €

### Gschnetzeltes vom Roastbeef *Stroganoff Art*

Spätzle  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
..... 20,50 €

### Rinderbraten in Bratensauce

Schwenkkartoffeln  
Böhnchen im Speckmantel  
..... 16,60 €

### Tafelspitz in Zwiebelsauce

Salzkartoffeln  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing  
..... 17,00 €

### Rinderrouladen in Bratensauce

kleine Knödel | Apfelrotkohl  
..... 17,40 €

### Braten von der Wildschweinkeule in Rotweinsauce mit Waldpilzen

kleine Knödel | Apfelrotkohl  
..... 17,40 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## MIT ZWEI FLEISCHSORTEN      Preise pro Person

### KLASSIKER 1

#### Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln  
Gemüse-Vielfalt [S.19]  
Herrencreme mit Rum

..... 19,30 €

### KLASSIKER 2

#### Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Kartoffelgratin | Spätzle  
Brokkoli und Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
Herrencreme | Spaghetticreme mit Erdbeersauce

..... 19,65 €

#### Mini Haxen mit Bratensauce

#### Backschinken in Bratensauce

Kartoffelgratin | Kartoffelpüree  
Sauerkraut | Apfelrotkohl  
Bayrische Creme mit Zimt

..... 16,95 €

#### Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

#### Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat,

#### Paprika und Käse in Tomaten-Ricottasauce

Schwenkkartoffeln | Bandnudeln  
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]  
Rohkost Mix in Vinaigrette  
Waldf Fruchtcreme | Cappuccinomousse

..... 21,20 €

#### Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce

#### Krustenbraten aus dem Schweinerücken in Rahmsauce

Kartoffelgratin | kleine Knödel  
Kohlrabi in Béchamelsauce | Apfelrotkohl  
Spaghetticreme mit Mangomousse  
Herrencreme mit Rum

..... 18,75 €

#### Filettopf vom Schwein mit Champignons in Weißweinrahmsauce

#### Lachsfilet in Dill-Sahne-Sauce

Bandnudeln | Schwenkkartoffeln  
Brokkoli mit Sauce Hollandaise  
überbackener Blattspinat  
Himbeercreme mit Mandelblättern

..... 21,15 €

#### Backschinken in Bratensauce

#### Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce

Schupfnudeln | Bratkartoffeln  
Gemüse-Vielfalt [S.19]  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing  
dunkles Mousse au chocolat | Raffaellocreme

..... 20,15 €

#### Kalbsbraten in Weißweinrahmsauce

#### Filettopf vom Schwein mit Paprika in Pfefferrahmsauce

Schwenkkartoffeln | Schupfnudeln  
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]  
Gurkensalat in Sahne-Dill-Dressing  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Spaghetticreme mit Erdbeermousse

..... 22,80 €

#### Rinderbraten in Bratensauce

#### Geschnetzeltes vom Hähnchen in Champignonrahmsauce

Schwenkkartoffeln | Spätzle  
Bohnen mit Schinkenspeck  
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing  
Limettenmousse | Schokoladencreme

..... 20,50 €

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

ab 30 Personen

**MIT DREI FLEISCHSORTEN**

Preise pro Person

**KLASSIKER****Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce****Schweinefilet in Weißweinrahmsauce****Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce**

Schwenkkartoffeln | Bandnudeln

Gemüse-Vielfalt [S.19] | Apfelrotkohl

Herrencreme mit Rum

Panna Cotta mit Mangomousse

..... 20,05 €

**Geschnetzeltes vom Kalb mit Champignons  
in Weißweinrahmsauce****Schweinefilet in Pfefferrahmsauce gefüllte****Putenröllchen mit Serrano-Schinken und****Gorgonzola in Gorgonzolasauce**

Schwenkkartoffeln | Spätzle

gefüllte Ofentomaten

Gemüse in Schmandsauce

Rohkost mit zweierlei Dressings

Spaghetticreme mit Erdbeermousse

Raffaellocreme

..... 22,73 €

**Lachsfilet in Riesling-Safransauce****Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce****Schweinefilet im Speckmantel****an Rahmsauce mit Kräuterfarce**

kleine Knödel | Bandnudeln

Schwenkkartoffeln

überbackener Blattspinat | Apfelrotkohl

Blumenkohl mit Sauce Hollandaise

Rohkost mit zweierlei Dressings

Schokoladencreme mit Vanillesauce

Panna Cotta mit Erdbeermousse

..... 23,81 €

**Rinderbraten in Bratensauce****Schweineschnitzel mit Paprikasauce****Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsauce**

Kartoffelgratin | Röstkartoffeln | Spätzle

Gemüse-Vielfalt [S.19]

Blattsalate der Saison in Sahnedressing

Spaghetticreme mit Erdbeermousse

dunkles Mousse au chocolat

..... 21,38 €

**Lachsfilet in Dill-Sahnesauce****Krustenbraten aus dem Schweinerücken****in Bratensauce****Geschnetzeltes vom Hähnchen in****Champignonrahmsauce**

Kartoffelgratin | Schwenkkartoffeln | Spätzle

Brokkoli mit Sauce Hollandaise

Blattspinat überbacken

Himbeercreme mit Mandelblättern

Zitronenmousse

..... 20,23 €

**SCHNITZEL MENÜ****Schnitzelaufbau vom Schwein****(Sahnesauce | Champignons | geschmorte****Zwiebeln | Käse)****panierte Schnitzel vom Schwein mit****Pfefferrahmsauce und Paprikasauce****Hähnchenschnitzel mit Mandarin-****Currysauce**

Rosmarinkartoffeln | Kartoffelgratin

Fussilli

Gemüse-Vielfalt

verschiedene Sorten Partybrötchen

..... 17,39 €

ab 30 Personen

**BESONDERES**

Preise pro Person

## PFANNEN SPEKTAKEL I

**Gyros in Metaxasauce****Reispfanne Mexiko****asiatische Nudelpfanne vegan**

Krautsalat | Rohkost-Mix in Vinaigrette

Baguette und Partybrötchen mit dreierlei Dips  
und Butter Variationen**Front Cooking**

[auf Anfrage]

[vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet]

**ohne Front Cooking** ..... 17,45 €

## PFANNEN SPEKTAKEL II

**Nudelpfanne Asia****Nudelpfanne Mediterran****Spaghetti mit Garnelen**

Couscoussalat | Tomate-Mozzarella

Baguette und Partybrötchen mit dreierlei Dips  
und Butter Variationen**Front Cooking**

[auf Anfrage]

[vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet]

**ohne Front Cooking** ..... 15,45 €

## BAYERN GAUDI

**Mini Haxen mit Bratensauce und Senf****Backschinken in Bratensauce****Hähnchenschnitzel mit Pfefferrahmsauce**

Kartoffelpüree mit geschmorten Zwiebeln

Schwenkkartoffeln | Spätzle

Sauerkraut | Apfelrotkohl

Endiviensalat in Sahnesauce

Krautsalat mit Essig-Öl

Bayrische Creme mit Zimt

Bayrischer Obstsalat mit Schmand

..... 20,26 €

## REIBEKUCHEN FRONT COOKING

**Vor Ort in einer Gußpfanne zubereitet****Reibekuchen mit**

Lachs und Kräuterschmand

westfälischem Schnippelschinken

und Schmand

hausgemachtem Apfelkompott

..... [auf Anfrage]

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.



ab 40 Personen

**DREI GÄNGE MENÜS**

Preise pro Person

**Vorspeise**

Tomatencremesupe  
Crème fraîche | Knoblauch | Zwiebeln

**Hauptspeise**

Schweinefilet in Weißweinrahmsauce  
Lachsfilet in Riesling-Safransauce  
Hähnchenbrustfilet mit Pfefferrahmsauce  
Schwenkkartoffeln | Kartoffelgratin | Fusilli  
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken  
Brokkoli mit Sauce Hollandaise  
Blattspinat überbacken  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Rohkost-Mix in Vinagrette

**Dessert**

dunkles Mousse au chocolat  
Panna Cotta mit Erdbeermousse  
..... 26,46 €

**Vorspeise am Buffet serviert**

Antipasti Variation dazu Baguette

**Hauptspeise**

Schweinefilet in Champignonrahmsauce  
gefüllte Putenröllchen mit Blattspinat, Paprika  
und Käse an Tomaten-Ricottasauce  
Gulasch vom Rind  
Schupfnudeln | Schwenkkartoffeln | Knödel  
Gemüsevariation I aus der Pfanne [S.19]  
überbackene Ofentomaten  
Apfelrotkohl  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

**Dessert**

Spaghetticreme mit Mangomousse  
Baileyscreme mit Himbeeren  
..... 28,44 €

**Vorspeise**

Klassische Rindfleischsuppe

**Hauptspeise**

Schnitzel vom Schwein mit  
Champignonrahm- und Paprikasauce  
Hähnchenschnitzel mit Mandarinen-Currysauce  
Rinderrouladen in Bratensauce  
Salzkartoffeln | Kartoffelgratin | Spätzle  
Kohlrabi in Béchamelsauce | Apfelrotkohl  
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
Blattsalate der Saison in Sahnedressing

**Dessert**

Herrencreme mit Rum  
Schmandcreme mit Himbeeren  
und Mandelblätter  
..... 24,90 €

**Vorspeise**

Fischplatte II dazu Baguette

**Hauptspeise**

Lachsfilet in Dill-Sahnesauce  
Filettopf vom Schwein mit Paprika  
in Pfefferrahmsauce  
Rinderbraten in Rotweinsauce  
Rosmarinkartoffeln | Schwenkkartoffeln  
Bandnudeln  
Gemüse-Vielfalt [S.19]  
Rohkost mit zweierlei Dressings

**Dessert**

Schokoladencreme  
Zitronenmousse  
..... 29,49 €

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## GRILLBUFFET WESTFÄLISCH

Preise pro Person

### Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | Rückensteaks  
Hähnchenbrustfilet | Schweinebauch  
Nürnberger Bratwurstschnecken | Rostbratwurst

### Salate

westfälischer Nudelsalat | Kartoffelsalat  
Krautsalat | Porreesalat  
Rohkost Mix in Vinaigrette  
gelber Bohnensalat in Sahnedressing

### Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen  
verschiedene Sorten Baguettes  
Butter Variationen  
Kräuter | Tomate

### Dips

Knoblauch | Salsa | Lauch  
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen .....16,70 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

## GRILLBUFFET MÜNSTERLAND

Preise pro Person

### Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | Rückensteaks | Hähnchenbrustfilet  
Filetspieße vom Schwein | Grillfackeln  
Hackfleischspieße | Käsegriller  
Gemüsespieße

### warme Beilagen

Schwenkkartoffeln aus der Gußpfanne

### Salate

Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Bauernsalat | Eiersalat | Tortellinisalat in Balsamico  
Schichtsalat | Kartoffelsalat | Tacco Salat

### Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen  
verschiedene Sorten Baguettes  
Butter Variationen  
Kräuter | Tomate

### Dips

Knoblauch | Salsa | Lauch  
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen .....17,50 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**GRILLBUFFET MEDITERRAN** Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Rinderhüftsteaks | Hähnchenbrustfilet  
Wellenspieße vom Schwein  
Garnelenspieße | Lachssteaks

**warme Beilagen**

Patatas Bravas | Rosmarinkartoffeln  
Zucchini und Paprika mit Feta überbacken  
gefüllte Ofentomaten  
Frischkäse | Chili | Knoblauch

**Salate**

Kirschtomatensalat | Couscoussalat  
Spaghettisalat

**Brot & Dips**

verschiedene Sorten Baguettes  
Kräuterbutter

**Dips**

Aioli | Guacamole | Feta-Tomaten-Frischkäse  
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen ..... 22,51 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

**GRILLBUFFET GOURMET** Preise pro Person**Spezialitäten vom Grill**

Rehwildsteaks | Wildbratwurstschnecken  
Nackensteaks | Rückensteaks  
Schweinerouladenspieße | Hähnchenbrustfilet  
Lachssteaks

**warme Beilagen**

Schwenkkartoffeln aus der Gußpfanne

**Salate**

Gurkensalat in Dill-Sahnedressing | Bauernsalat  
Nudelsalat Toskana | Kirschtomatensalat  
Eiersalat | Kartoffelsalat

**Brot & Dips**

verschiedene Sorten Partybrötchen  
verschiedene Sorten Baguettes  
Butter Variationen  
Kräuter | Tomate

**Dips**

Knoblauch | Salsa | Lauch  
Auswahl an Grillsaucen

ab 60 Personen ..... 19,49 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.



Mindestbestimmungen auf Anfrage

## GRILLBUFFET BARBECUE

Preise pro Person

### Spezialitäten vom Grill

Spareribs  
 Rindfleisch Patties | Geflügel Patties  
 Gemüse Patties  
 Hamburgerbrötchen zum Belegen mit  
 Zwiebeln | Röstzwiebeln | Eisbergsalat  
 Tomaten | Gurken | Scheibenkäse | Bacon  
 Hamburgersauce | BBQ Sauce | Curryketchup  
 Mayonnaise | Joppie Sauce

### Beilagen

Wedges | Pommes Frites (vor Ort frittiert)

### Salate

Nudelsalat California | Weißkrautsalat Barbecue  
 Kirschtomatensalat | Käsesalat

ab 60 Personen ..... [auf Anfrage]

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und  
 Servicekräfte werden gesondert berechnet.

## GRILLBUFFET EXCLUSIV

Preise pro Person

### Spezialitäten vom Grill

Nackensteaks | Rindersteaks  
 Filetspieße vom Schwein | Schweinerouladenspieße  
 Hähnchenbrustfiletspieße  
 Lachssteaks | Garnelenspieße  
 Grillkäse

### warme Beilagen

Rosmarinkartoffeln  
 Gemüsevariation aus der Gußpfanne

### Salate

Bauernsalat | Spaghetti Salat  
 Tacco Salat | Porreesalat | Kartoffelsalat  
 Tomate Mozzarella mit Basilikum

### Brot & Dips

verschiedene Sorten Partybrötchen  
 verschiedene Sorten Baguettes  
 Butter Variationen  
 Kräuter | Tomate

### Dips

Knoblauch | Salsa | Lauch  
 Auswahl von Grillsaucen

### Dessert

Spaghetticreme mit Erdbeermousse  
 Cappuccinomousse

ab 60 Personen ..... 23,45 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und  
 Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

**GRILLBUFFET DELUXE**

Preise pro Person

**Vorspeise Antipasti** [200g pro Person]

gefüllte Peperoni | Frischkäse  
 gefüllte Rispentomate | Frischkäse  
 gebratene Paprika  
 gefüllter Champignon | Serrano-Schinken  
 Zwiebel | Knoblauch | Käse  
 gebratener Champignon | Knoblauch  
 Fetakäse | Paprika | Frühlingszwiebeln  
 gefüllte Zucchini | Fetakäse | Schmand  
 gegrillte Zucchini | Olivenöl | gerösteter Knoblauch  
 gegrillte Aubergine | Olivenöl  
 gerösteter Knoblauch  
 getrocknete Tomate  
 Oliven

dazu Ciabatta

**Spezialitäten vom Grill**

Roastbeef | Lammkotelett  
 Nackensteaks  
 Filetspieße vom Schwein | Schweinerouladenspieße  
 Hähnchenbrustfilet  
 Lachssteaks | Garnelenspieße  
 Grillkäse

**warme Beilagen**

Schwenkkartoffeln aus der Gußpfanne  
 Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

**Salate**

Nudelsalat Toskana | Kartoffelsalat | Eiersalat  
 Porreesalat | Tacco Salat  
 Rohkost-Mix in Vinagrette  
 Tomate Mozzarella mit Basilikum

**Brot & Dips**

verschiedene Sorten Partybrötchen  
 verschiedene Sorten Baguettes  
 Butter Variationen  
 Kräuter | Tomate

**Dips**

Knoblauch | Salsa | Lauch  
 Auswahl von Grillsaucen

**Dessert**

Panna Cotta mit Erdbeermousse | Herrencreme

ab 60 Personen ..... 31,75 €

inklusive Grill und Grillzubehör. Grillmeister und Servicekräfte werden gesondert berechnet.

Alle Preise gelten zzgl. gesetzlicher MwSt.

Mindestbestellmengen auf Anfrage

## LIVE-COOKING DER BESONDEREN ART

Frisch, vor Ort auf einem Spießgrill zubereitet und von Fleischermeistern fachgerecht zugeschnitten und portioniert.

### Spanferkel frisch vor Ort gegrillt

Bratensauce | Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne  
Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

### Spanferkelkeulen frisch vor Ort gegrillt

Krautsalat | Meerrettichcreme & Cocktailsauce  
Brötchen

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

### Spanferkel frisch vor Ort gegrillt

Braunbiersauce | Kroketten Krautsalat |  
gemischter Salat in Öl/Essig-Dressing

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]



**Spanferkel im Ganzen | Gyrosrollbraten  
frisch vor Ort gegrillt**

Braunbiersauce | Bauernsalat | Krautsalat  
Kartoffelspalten | Pfannengemüse  
Knoblauch-Dip | Cocktailsauce | Baguette

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

**Roastbeefrolle | Krustenbraten vom  
Schweinerücken frisch vor Ort gegrillt**

Braunbiersauce | Kartoffelsalat | Nudelsalat  
Kirschtomatensalat | Krautsalat | Baguette

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

**Biergartenschweinebraten | Roastbeefrolle  
frisch vor Ort gegrillt**

Dunkle Bratensauce | Kleine Knödel  
Schwenkkartoffeln  
Rotkohl  
Krautsalat | Baguette

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

**Hähnchen | Schweinshaxen  
frisch vor Ort gegrillt**

Dunkle Bratensauce  
Kartoffelpüree | Sauerkraut

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

**Spießbraten | Lammkeule  
frisch vor Ort gegrillt**

Rahmsauce | Rosmarinkartoffeln mit Schale  
Gemischter Rohkostsalat in Essig/Öl  
Gurkensalat | Krautsalat  
Gemischte Partybrötchen

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

**Backschinken vom Schwein  
frisch vor Ort gegrillt**

**Putenrollbraten aus der Oberkeule mit Brät**  
Bratensauce | Geflügelrahmsauce  
Drillingskartoffeln aus der Gußpfanne  
Schupfnudeln  
Gemüsevariation I aus der Gußpfanne

ab 50 Personen ..... [auf Anfrage]

---

Der Fleischermeister und eventuelle Servicekräfte werden separat nach Stunden berechnet. Alle Menüvariationen sind Ihren Wünschen entsprechend änderbar.

Personenzahlen unter 50 Personen auf Anfrage.



ERSTKLASSIG  
FEIERN

[www.eventgastro-strohbiecker.de](http://www.eventgastro-strohbiecker.de)

Grothues 3 | 48351 Everswinkel | Tel. 02582 991970 | Fax 02582 9919718 | [info@eventgastro-strohbiecker.de](mailto:info@eventgastro-strohbiecker.de)

**ALLERGENE**

A	glutenhaltig
B	Krebstiere
C	eihaltig
D	fischhaltig
E	enthält Erdnuss
F	milchhaltig (einschließlich Laktose)
G	enthält Nüsse, kann Spuren von Nüssen enthalten, z.B. auch Haselnussaroma/Bittermandelaroma
H	Gewürze (Sellerie)
H1	Gewürze (Senf)
I	enthält Sesam
K	schwefelhaltig
L	enthält Lupinen
M	enthält Weichtiere
N	sojahaltig

**Zuordnung der Zusatzstoffe und Zutaten**

1	mit Phosphat (Stabilisatoren)
2	mit Geschmacksverstärker (Glutamat)
3	mit Antioxidationsmittel (E 385 Ascorbinsäure)
4	mit Konservierungsstoffen (konserviert mit Benzoesäure, Sorbinsäure)
5	Coffein
6	alkoholhaltig
7	mit Farbstoff
8	mit Süßungsmittel (Süßstoffe)
9	mit kakaohaltiger Fettglasur
10	geschwefelt (Schwefeloxid, Sulfide, Essig)
11	genetisch verändert
12	gewachst (Überzugsmittel)
13	geschwärzt (Eisensalz)
14	Milcheiweiß
15	Eiklar
16	Stärke
17	Sojaeiweiß
18	enthält eine Phenylalaninquelle (Joghurt, Senf, Ketchup)
19	mit Nitrat, mit Nitritpökelsalz
20	Schale nicht zum Verzehr geeignet (Zitrusfrüchte)
21	kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
22	Mayonnaise (Mindestfettgehalt unter 50%)
23	Mayonnaise (Mindestfettgehalt von 70%)
24	Schinken-Ersatz, aus Schinkenteilen zusammengesetzt

**AUFGESPIESSTE KLEINIGKEITEN**

Tomate   Mozzarella   Basilikum	F, 14
Gouda   Weintraube	F, 4, 7, 14
Tortellini   Mozzarella   Tomate   Basilikum	A, F, C, 7, 14, 15
Schweinefilet   Tomate   Mozzarella	F, 14
Schweinefilet   Weintraube   Mandarine	-
Hähnchenfilet   Asia Dip	H, H1, 2, 4, 7
Früchte der Saison	-

**EINGEROLLTE KLEINIGKEITEN**

Lachsrollchen im Teigmantel	A, C, D, F, 3, 10, 14, 15
Lachsrollchen im Spinatteigmantel	A, C, D, F, 14, 15
Serrano-Schinkenrollchen im Teigmantel	A, C, F, 4, 14, 15
Datteln im Speckmantel	H, H1, 2, 3, 4

**MIT EINEM HAPPEN**

gefülltes halbes Ei	C, H1, 3, 15, 16, 18
Kräcker mit Frischkäse	A, F, 14
Kräcker mit Lachscreme	A, D, F, 14
Gurkentaler   Frischkäse   Lachs   Dill	F, D, 14
Gurkentaler   Avocadomousse   Garnele	B
Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse   Schnittlauch   Kirschtomate	A, C, F, 14, 15
Pumpnickeltörtchen mit Frischkäse   Kochschinken   Kirschtomate   Schnittlauch	A, C, F, 1, 3, 4, 14, 15, 16,

Pumpnickeltaler   Lachs-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpnickeltaler   Thunfisch-Käsecreme	A, D, F, 14
Pumpnickeltaler   Avocadomousse   Chillifäden	A
Pumpnickeltaler   Avocadomousse   Lachs	A, D
Ciabatta mit Lachscreme	A, C, D, F, 14
Rauchfleischsäckchen	F, H1, G, 3, 4, 6, 7, 10, 14
Goudaröllchen auf Pumpnickel   Kochschinken   Ei   Frischkäse	A, C, F, 1, 3, 4, 14, 15, 16, 19
Goudaröllchen auf Pumpnickel   Ei   Frischkäse	A, C, F, 14, 15
gratinierte Baguettescheiben	A, F, 14, 16
Süßkartoffeltaler	A, C, D, F, 14, 15
Laugenburger	A, H, H1, N, 1, 3, 4, 18

**MINI WRAPS**

Serrano-Schinken   Parmesan   Rucola   Frischkäse	A, F, 4, 14
Thunfisch   Gurke   Tomate   Eisbergsalat	A, F, D, 4, 7, 14
Käse   Frischkäse	A, F, D, 4, 7, 14
Putenbrust   Gurke   Tomate   Eisbergsalat	A, C, F, H1, 1, 3, 4, 7, 14, 16, 19
Remoulade   Kräuterfrischkäse	A, C, F, H1, 1, 3, 4, 7, 14, 16, 19
Gurke   Tomate   Eisbergsalat	A, F, 4, 7, 14
Käse   Kräuterfrischkäse	A, F, 4, 7, 14
Lachs   Avocadomousse   Rucola   Paprika   Tomate	A, D
Möhre   Paprika   Mais   Kidneybohnen	A, F, 4, 6, 7, 10, 14
Eisbergsalat   Salsasauce   Frischkäse   Käse	A, F, 4, 6, 7, 10, 14

**KLEINE FLEISCHSPEZIALITÄTEN**

Kalbsschnitzel	A, C, F, 14, 15
Schweineschnitzel	A, C, F, 14, 15
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14, 15
gegrillte Hähnchenunterkeule	2, 6
Mini Frikadelle	A, F, H1, 6, 10, 14, 18
Hackfleischrollchen	A, C, F, H1, 4, 7, 8, 14, 15
Zucchinirollchen	-
Roastbeefrollchen	C, H1, 3, 16

**FÜR DEN KLEINEN HUNGER UM MITTERNACHT**

Currywurstpfanne	H, H1, 1, 2
------------------	-------------

Alle in den angebotenen Speise rezepturbedingten Allergene sind in den nachfolgenden Seiten klar gekennzeichnet. Wir können nicht ganz ausschließen, dass Allergene zum Beispiel durch Mehlstaub als Spuren enthalten sein können.

## VORSPEISEN

Krabbencocktail im Weckglas	B, C, F, H1, 3, 10, 14
Geflügelcocktail im Weckglas	C, H1, 10, 23
Honigmelone   Serrano-Schinken	4
Fischplatte I	D, F, H1, 1, 3, 6, 10, 14, 18
Fischplatte II	A, B, C, D, F, H, H1, 1, 3, 10, 14, 15, 18
Entenbrust	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14
Vitello tonnato	C, D, H, H1, 6, 7, 10, 22
Roastbeef	C, G, H1, 3, 6, 10, 16
Rehrücken an gefüllter Williamsbirne	H1, 3, 6, 7, 10
Spargel eingerollt in Kochschinken	C, H1, 1, 3, 4, 7, 16, 19

## ANTIPASTI

gefüllte Peperoni   Frischkäse	F, 3, 10, 14, 16
gefüllte Rispentomate   Frischkäse	F, 14
gebratene Paprika	-
gefüllter Champignon   Serrano-Schinken	F, 4, 14
Zwiebel   Knoblauch   Käse	-
gebratener Champignon   Knoblauch	-
Fetakäse   Paprika   Frühlingszwiebeln	F, 14
gefüllte Zucchini   Fetakäse   Schmand	F, 14
gegrillte Zucchini   Olivenöl   gerösteter Knoblauch	-
gegrillte Aubergine   Olivenöl   gerösteter Knoblauch	-
getrocknete Tomate	-
Oliven	1, 3

## SUPPEN MIT RIND

Rindfleischsuppe	A, C, F, H, 2, 14, 15
Gulaschsuppe	A, 2, 16

## SUPPEN MIT SCHWEIN

Gyrossuppe	A, F, 2, 6, 8, 10, 14
mediterrane Kartoffelsuppe	A, C, F, G, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 14, 15, 16, 18

## SUPPEN MIT GEFLÜGEL

Hühnersuppe	C, F, H, 14, 15
Gyrossuppe	A, F, 2, 6, 8, 10, 14
Asia-Curry-Suppe	H, H1, N, 3, 4, 6, 16, 18

## SUPPEN MIT WILD

Gulaschsuppe	A, F, 2, 10, 14, 16
--------------	---------------------

## SUPPEN MIT RIND / SCHWEIN

Mexikosuppe	A, H, 2, 6, 10
Ajvarsuppe	F, 1, 3, 6, 10, 14
Käselauchsuppe	A, F, H, 1, 2, 3, 10, 14, 16
Reitersuppe	A, H, 2, 3, 6, 10, 16
Pizzasuppe	A, H, F, 1, 2, 3, 6, 10, 14, 16

## VEGETARISCHE SUPPEN

Süßkartoffelcremesuppe	F, 14
mediterrane Kartoffelsuppe	C, F, G, 3, 4, 14, 15
Ajvarsuppe	F, 1, 3, 6, 10, 14
Tomatencremesuppe	F, 14
Brokkolicremesuppe	F, 14
Spargelcremesuppe	A, F, 1, 14
Kürbiscremesuppe	F, 4, 7, 14

## HAUSGEMACHTE EINTÖPFE

Grünkohleintopf	A, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 18
Erbseneintopf	A, H, H1, 2, 3, 4, 7, 8, 16, 18
Möhreneintopf	A, H, 2, 16

## BRÖTCHEN

verschiedene Sorten Partybrötchen	A, 1 (mit Käse F, 14)
normale Partybrötchen	A, 1
normale Brötchen	A, 1
Laugen-Minis	A, N, 1 (mit Käse F, 14)

## BAGUETTE

Ciabatta	A, C, F
normales Baguette	A, 16

## DIPS

Knoblauch	F, 14
Tomate-Knoblauch	F, 14
Tzatziki	F, 14
Aioli	C, F, H1, 10, 14
Frischkäse-Lauch	F, H1, 2, 14, 16
Paprika-Feta-Kräuter	F, 14
Tomate-Feta	F, 14
Salsa	F, 6, 10, 14
Avocado	-
Honig-Senf	F, H1, 6, 10, 14, 18
Lachscreme	F, D, 14
Kräuterquark	F, 14
Sour Cream	F, 14
Kartoffelcreme	C, F, H1, 10, 14
Obatzter	F, 14
Dattel-Curry	F, N, 4, 14
Hummus	1, 6

## BUTTERVARIATIONEN

Kräuter   Tomate	F, G, 3, 4, 14
------------------	----------------

## VOM SCHWEIN

Filettopf	
Weißweinrahmsauce   Champignons	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Filettopf	
Pfefferrahmsauce   Paprika	A, C, F, H, 1, 2, 6, 14, 15, 16
Schweinefilet   Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Schweinefilet   Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schweinefilet   Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Schweinefilet im Speckmantel an Rahmsauce	H, H1, 2, 3, 4, 18
gefülltes Schweinefilet an mediterraner Sauce	A, H, F, 2, 4, 14, 16
Geschnetzeltes vom Schwein mit Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schweinerouladen in Rahmsauce	A, H, F, 1, 2, 3, 4, 14, 16, 19
Schnitzelaufauf Westfälisch	A, F, H, 2, 14, 16
Schnitzelaufauf Toskana	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15
panierte Schnitzel	A, C, F, 14
überbackenes Gyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Pfannengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Rückenbraten   Bratensauce	A, H, 2, 16
Rückenbraten   Rahmsauce	A, H, F, 2, 14, 16
gefüllt mit Brokkoli   Käse	F, 4, 7, 14
Mett   Paprika	2, 3
Backobst	3, 4
Nackenbraten   Bratensauce	A, F, H, 2, 14, 16
Krustenbraten aus dem Schweinerücken	
Bratensauce	A, H, 2, 16
Rahmsauce	A, F, 2, 14, 16
Backschinken   Bratensauce	A, H, 2, 16
Kasselerückenbraten   Bratensauce	A, F, H, 2, 14, 16
Schinkenbraten   Bratensauce	A, H, 2, 16
Dicke Schweinerippe   Bratensauce	A, H, H1, 2, 16, 18
Mini Haxen   Bratensauce	A, H, 1, 2, 16
Leberkäse	H, 1, 3, 4
Frikadellen   Bratensauce	A, F, H, H1, 2, 14, 16, 18
grobe Bratwurst   Bratensauce	A, H, H1, 2, 3, 16, 18
Nürnberger Bratwurstschnecken   Bratensauce	A, H, 2, 16
Currywurstpfanne	H, H1, 1, 2

## VOM GEFLÜGEL

Hähnchenbrustfilet	2, 6
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 6, 14, 15, 16
überbackenes Hähnchenbrustfilet in pikanter italienischer Sauce	A, F, H, 1, 2, 6, 8, 10, 14, 16

**VOM GEFLÜGEL**

Geschnetzeltes vom Hähnchen	
in Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
in Tomatensauce	C, F, G, 3, 4, 14, 15, 16
in Ingwer-Sahnesauce	A, F, H, 2, 14, 16
Hähnchengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
überbackenes Hähnchengyros in Metaxasauce	F, 2, 6, 7, 10, 14
Thai Curry	F, N, 3, 4, 14, 16
Hähnchenschnitzel Mexiko	C, F, 7, 14
Hähnchenschnitzel	A, C, F, 14, 15
Putenschnitzel	A, C, F, 14, 15
Putenröllchen gefüllt mit Blattspinat   Paprika   Käse	
Tomaten-Ricottasauce	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Putenröllchen gefüllt mit Serrano-Schinken   Gorgonzola	
Gorgonzola-Sahnesauce	A, H, F, 2, 4, 6, 14, 16
rosa gebratene Entenbrust   Orangensauce	A, F, H, 2, 3, 6, 14, 16

**VOM RIND**

rosa gebratenes Rinderfilet -	-
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Kräuterbutter	F, 14
gefülltes Rinderfilet an mediterraner Sauce	F, 4, 14
Tafelspitz in Zwiebelsauce	A, H, H1, 2, 4, 6, 7, 10, 16, 18
Tafelspitz in Meerrettichsauce	A, F, H, 1, 2, 3, 6, 10, 14, 16
Rinderbraten   Bratensauce	A, H, H1, 2, 16, 18
Rinderbraten   Rotweinsauce	A, H, H1, 2, 6, 16, 18
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce	A, H, H1, 2, 3, 4, 16, 18
klassischer Sauerbraten   kräftige Sauce	A, H, 2, 6, 10, 16
Geschnetzeltes vom Roastbeef	A, F, H, 2, 14, 16
Geschnetzeltes aus der Rinderhüfte	
Rahmsauce   Champignons	A, F, 2, 6, 14, 16
Rotweinsauce   Paprika	A, F, 2, 6, 14, 16
Gulasch vom Rind	A, H, 2, 16
Kalbsbraten   Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Geschnetzeltes vom Kalb	A, F, H, 2, 6, 14, 16

**VOM WILD**

Braten von der Rehkeule	
an Rotweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Ragout vom Reh in Rotweinrahmsauce	A, F, 2, 6, 14, 16
Hirschbraten an Rotweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Braten von der Wildschweinkeule	
an Rotweinsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Wildgulasch in Rotweinsauce	A, 2, 6, 14, 16

**VOM FISCH**

Lachsfilet   Riesling-Safran-Sauce	A, D, F, H, H1, 2, 6, 14, 16, 17
Lachsfilet   Dill-Sahne-Sauce	A, D, F, H, H1, 14
überbackene Garnelen	B, F, 14
gebratene Garnelen aus der Gusspfanne	B
Knoblauch-Dip	C, F, H1, 14, 22

**SAUCEN KLASSIKER**

Rahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Champignonrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Paprikasauce	3, 6, 8, 10
Pfefferrahmsauce	A, C, F, H, 1, 2, 14, 15, 16
Geflügelrahmsauce	A, F, H, 2, 14, 16
Weißweinrahmsauce	A, F, H, 2, 6, 14, 16
Sauce Hollandaise	C, F, H, 14, 15

**ITALIENISCHE SAUCEN**

Mediterrane Sauce	A, F, H, 2, 14, 16
Tomaten-Ricotta-Sauce	A, C, F, G, H, 2, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16

**KÄSE SAUCEN**

Gorgonzolasauce	A, F, H, 2, 14, 16
Käse-Sahne-Sauce	F, 1, 10, 14, 16

**SAUCEN ZUM FISCH**

Riesling-Safran-Sauce	A, D, F, H, H1, 2, 6, 14, 16, 17
Dill-Sahne-Sauce	A, D, F, H, H1, 14
Senfsauce	F, H1, 14, 18

**FRUCHTIGE SAUCEN**

Mandarinen-Curry-Sauce	F, H, H1, 1, 14, 16
Curryrahmsauce	F, H, H1, 1, 3, 14, 16

**KARTOFFELN**

Bratkartoffeln   Schinkenwürfel   Zwiebeln	3, 4, 8
Röstkartoffeln   Schinkenwürfel   Zwiebeln	3, 4, 8
Salzkartoffeln	-
Schwenkkartoffeln	-
gebratene Kartoffeln   Chili   Knoblauch   Tomatensauce	6, 10
Rosmarinkartoffeln mit Schale	-
Folienkartoffeln   Kräuterquark	F, 14
Kartoffelgratin	C, F, 4, 7, 14, 15
Kartoffelpüree   geschmorte Zwiebeln	F, 14
kleine Knödel	F, 14
Schupfnudeln	A, C, 15
Gnocchi	A, C, 10, 15
Kartoffelspalten	A, 16
Rösti	-
Kartoffelkroketten	F, 14
Herzoginkartoffeln	C, F, 1, 14, 15, 16
Pommes Frites	-
Süßkartoffelpommes	1
Reis Mexiko	H1, 3, 6, 7, 10
Tomatenreis	A, H, 2, 6, 10

**REIS**

Reis	F, 14
Naturreis	F, 14
Basmati Reis	F, 14

**NUDELN**

Fusilli	A
Bandnudeln	A
Spaghetti	A
Penne	A
Spätzle	A

**GEMÜSEVARIATIONEN KLASSISCH**

Kaisergemüse	F, H, 2, 14, 16
Gemüse-Vielfalt	A, C, F, H, 2, 3, 4, 8, 14, 15, 16
Gemüse in einer Schmandsauce	F, H, 2, 14, 16
Brokkoli   Sauce Hollandaise	C, F, H, 2, 14, 15, 16
Böhnchen im Speckmantel	H, H1, 2, 3, 4
Bohnen mit Schinkenwürfel	F, H, 1, 2, 3, 4, 8, 16
Blumenkohl   Sauce Hollandaise   Butterbrösel	A, C, F, H, 14, 15
Rosenkohl   Béchamelsauce	
Schinkenwürfel	A, F, H, 2, 3, 4, 8, 14
Rosenkohl   Butter   Schinkenwürfel	F, H, 2, 3, 4, 8, 14, 16
Apfelrotkohl	3, 8
Kohlrabi   Béchamelsauce	A, F, H, 2, 4, 7, 14
Kohlrabi   Butter	F, 14
Grünkohl	A, H, 2, 3, 4, 8
Wirsing   Béchamelsauce	A, F, 4, 7, 14
Wirsing-Möhrengemüse   Béchamelsauce	A, F, 4, 7, 14
Sauerkraut	A, H, 2, 3, 4, 8, 16
geschälter Stangenspargel	A, F, 14

**ÜBERBACKENES**

Ratatouille	F, H, 2, 14, 16
Blattspinat	F, 3, 4, 8, 14, 16
Blattspinat vegetarisch	F, 14, 16
Zucchini und Paprika	F, H, 2, 14, 16
Brokkoli	A, C, F, H, 2, 14, 15, 16
gefüllte Ofentomaten	A, F, 14
Gemüse Mix	A, F, H, 2, 14

**GEMÜSEVARIATIONEN AUS DER PFANNE**

Zuckerschoten   Champignons   Möhren	
Zucchini   Paprika	H, 2, 16
Mais   Kirschtomaten   Zucchini   Paprika   Feta	F, H, 2, 14, 16
Champignons   Bohnen   Kirschtomaten	
Möhren   Paprika	H, 2, 16
gebratene Champignons	-

## FRISCHE SALATE

Blattsalate der Saison   Sahnedressing	F, 6, 10, 14
Eisbergsalat   Joghurtdressing	F, 14
Endiviensalat   Sahnedressing	F, 6, 10, 14
Feldsalat   Tomate	
Mozzarella   Balsamico	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14
Rucola   Tomate	
Mozzarella   Balsamico	A, F, H, H1, 3, 6, 7, 10, 14

## NUDELSALATE

Tortellini Salat	A, C, F, H1, N, 3, 6, 7, 10, 14, 15, 16
Spaghetti Salat	A, C, H1, 6, 10, 22
Westfälisch	A, F, H1, 2, 3, 4, 7, 14, 15, 18
Athen	A, C, F, G, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Toskana	A, F, G, H1, 3, 6, 7, 10

## KARTOFFELSALATE

Bayrischer Kartoffelsalat	A, H, H1, 1, 2, 3, 4, 6, 10, 16, 18
Kartoffelsalat	C, F, H1, 6, 10, 14, 15, 18, 22

## GEMÜSESALATE

mediterraner Gemüsesalat	3, 6, 10
Tomate-Mozzarella	F, 3, 6, 7, 10, 14
Bauernsalat	F, 1, 3, 14, 16
Bayrischer Salat	F, H1, 3, 4, 6, 7, 10, 14, 16, 18
gelber Bohnensalat   Sahnedressing	C, F, H1, 6, 10, 14, 22
bunter Bohnensalat   Essig-Öl	6, 10
Tomatensalat	16
Kirschtomatensalat	A, F, H, 14
Waldorfsalat	C, G, H, H1, 6, 10, 22
Gurkensalat   Essig-Öl	H1, F, 14
Gurkensalat   Dill-Sahnedressing	F, H1, 6, 10, 14, 16, 18
Reissalat	F, 6, 10, 14
Couscous Salat	A, F, 4, 14
Möhrensalat	3

## ROHKOST

Rohkost mit zweierlei Dressings	F, 14, 16
Rohkost-Mix in Vinaigrette	16

## KÄSESALATE

Käsesalat	F, 3, 4, 6, 7, 10, 14
Paprika Käse Salat	F, 1, 3, 4, 7, 14, 16
Tacco Salat	F, 6, 10, 14

## SALATE MIT MAYONNAISE

Schichtsalat	C, H, H1, 1, 3, 4, 6, 8, 10, 16, 19, 22
Eiersalat	A, C, H, H1, N, 6, 7, 10, 15, 22
Porreesalat	C, H1, 6, 10, 15, 22

## KOHLNEN

Weißkrautsalat Barbecue	C, F, H1, 6, 10, 14, 18, 22
klassischer Krautsalat	3, 6

## KLASSIKER

Herrencreme mit Rum	F, 6, 14
Rote Grütze mit Vanillesauce	F, G, 14
Welfenspeise mit Weinschaum	C, F, G, 6, 14, 15
Schokoladencreme	F, 14
Vanillecreme mit Himbeermousse	F, 14
Tiramisu mit Amaretto	A, C, F, G, 5, 6, 14, 15

## SPAGHETTICREME MIT

weiße Schokoraspel   Erdbeermousse	C, F, N, 14, 15
weiße Schokoraspel   Mangomousse	C, F, N, 14, 15

## MASCARPONECREME MIT

Kirschen	F, 14
Orangen	F, 14, 20
Himbeeren	F, 14
Brombeeren	F, 14
Baileys   Sauerkirschen	F, 6, 14
Baileys   Himbeeren	F, 6, 14

## SCHMANDCREME MIT

Waldfrüchten	F, 14
Himbeeren   Mandelblätter	F, G, 14
Himbeeren   Spekulatius	A, F, 14

## PANNA COTTA MIT

Himbeermousse	F, 14
Erdbeermousse	F, 14
Früchten der Saison	F, 14, 20
Erbeeren	F, 14
Mangomousse	F, 14

## JOGHURTCREME MIT

Trauben	F, 14, 18
Pfirsich	F, 14, 18

## MOUSSE

Zitronenmousse	F, 14, 18, 20
Limettenmousse	F, 14, 18, 20
Cappuccinomousse	F, 5, 14
Dunkles Mousse au chocolat	C, F, N, 14, 15

## QUARKCREME MIT

Rote Beeren   Schokoraspel	F, 14
Stracciatella	F, 14
Raffaello   Himbeeren	A, C, F, G, 14, 15
Cookies   Trauben	A, C, F, 14, 15, 16

## BAYRISCHER OBSTSALAT MIT

Birnen   Weintrauben   Bananen	
Äpfel   Kiwi   Schmand	F, 14

## OBSTPLATTE MIT

Obst der Saison	20
-----------------	----

## BAYRISCH CREME MIT

Zimt	C, F, 14
Vanille	C, F, 14
Himbeermousse	C, F, 14

## KLASSIKER

Chili con Carne	A, H, H1, 6, 10
Reispfanne Mexiko	A, H, H1, 6, 10, 14
Spaghetti Bolognese	A, F, H, 2, 6, 10, 14, 16
Spaghetti mit Garnelen	A, B, F, G, C, 3, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Spaghetti mit Kirschtomaten	A, C, F, G, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Penne Pfanne Toskana	A, F, C, G, 6, 10, 14, 15
Tortellini	A, C, F, H, 1, 2, 3, 4, 7, 10, 14, 15
Nudelpfanne Mediterran	A, C, F, G, 1, 4, 6, 10, 14, 15, 16
Nudelpfanne Asia	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16
Nudelpfanne Asia vegan	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16

## ÜBERBACKEN

Gyros Auflauf	A, F, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 14
klassische Lasagne	A, F, H, H1, 2, 4, 7, 14, 18
Gemüselasagne mit Tomatensauce	A, F, H, 4, 7, 14
Gemüselasagne mit Sahnesauce	A, F, H, 2, 4, 7, 14, 16
Lasagne mit Lachs	A, D, F, H, H1, 4, 7, 14, 16
Cannelloni	A, F, 4, 7, 14
Tortellini	A, C, F, H, 1, 2, 3, 4, 7, 10, 14, 15
Enchilada	A, F, H, H1, 2, 6, 10, 14, 16

## Vegan

Kürbiscremesuppe	1, 4, 7
Tomatencremesuppe	A, N, 1, 7
Chili	N, 16, 17
Spaghetti Gemüsebolognese	A, H, 6
Gemüse Kokos Curry	N, 3, 4
Nudelpfanne Asia	A, H, H1, N, 3, 4, 6, 16
Spaghetti Mediterran	A
Gemüselasagne	A, H, G, N, 4, 7, 17
Gemüseschnitzel	A, H, H1, 1, 16
Vegane Schnitzel	A, N, 6
Himbeercreme	A, 3
Panna Cotta mit Himbeermousse	G, N, 17
Panna Cotta mit Erdbeermousse	G, N, 17