

Menüvorschläge 2019

Heiligenthal

31,50

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“
mit viel Einlage.

Knackige Salatplatte mit „French Dressing“

Saftiger Schweinebraten mit
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und knusprigen Krokettten.

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
und geschlagener Sahne bunt garniert.

Westergellersen

29,10

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen.

Saftiger Schweine- und würziger Rinderbraten mit feiner
Rahmsoße, frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
gebutterten Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln.

Cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber und heißen Kirschen.

Kirchgellersen

30,90

Pikante Kürbiscremesuppe aus
regionalem Anbau (saisonal).

Zarte Schweinelendchen im Ganzen gebraten an
feuriger Pfefferrahmsoße mit frischen Champignons,
großer Gemüseauswahl und Gratin- Kartoffeln.

„Heiligenthaler Mühlenpudding“ mit heißen Kirschen bunt garniert

Reppenstedt

34,90

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten Griesnocken.

Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel auf dem Teller serviert,
mit Sauce Hollandaise, feiner Rahmsauce, Grilltomaten,
frischen Champignons, Speckbohnenröllchen,
knusprigen Krokette und Heidekartoffeln.

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten auf Tellern garniert.

Frühlingsmenü

38,40

Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets,
Schnittlauch und einem Limonensahnedressing.

Pikante Kraftbrühe mit jungen Lauchzwiebeln, Gemüseeinlage, Nudeln
und frisch gehackten Kräutern.

Junger Osterlammbraten mit feiner Rahmsauce,
Grilltomate, Speckbohnenröllchen, gebuttertem Kohlrabi,
Gratin- und Herzoginkartoffeln.

Edle Welfenspeise mit Sahnetupfer und
frischen Früchten bunt garniert (auf dem Teller serviert).

Sommermenü

39,10

Heiligenthaler Katenrauchschinken mit erfrischenden Honigmelonenschiffchen
und ofenfrischem Baguette.

Pikant gefüllter Rinderbraten mit feiner Rahmsauce,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knackigen Salaten,
gebutterten Heidekartoffeln und Krokette.

Cremige Vanilleeisbombe mit frischen Erdbeeren
und Schlagsahne.

Herbstmenü

40,50

Knackiges Salatbouquet mit Lachsklößchen, pikanter Dill- Senfsoße und ofenfrischem Baguette.

Cremesuppe von frischen Champignons mit Sahnehäubchen.

Pikanter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm mit gefüllter Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl, Apfelrotkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Krokette.

Preiselbeereis aus eigener Herstellung auf Birnenmark bunt garniert.

Wintermenü

35,30

Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen, Klößchen und pikanten Chesterstangen.

Knuspriger Gänsebraten am Tisch tranchiert mit Apfel- Rosinenfüllung, feiner Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Krokette.

Hausgemachtes Zimteis mit einer Sauce von Backpflaumen.

Adventsmenü

56,70

Halber Hummer „Thermidor“ überbacken mit knusprigem Meterbrot

Komposition von verschiedenen Blattsalaten in Himbeeressig mariniert mit gebratenen Streifen vom Wildfilet, ofenfrischem Meterbrot und Butter

Pikanter Wildschweinerücken an feiner Rahmsoße, Speck- Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl, Semmelknödeln und Heidekartoffeln.

Heilighaler Bratapfel auf einem feinen Vanillesaucenspiegel.

Sülfmeister`s Festmenü

40,30

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensauce
mit Waldorfsalat und Fleuron.

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen.

Saftiger Krustenbraten am Tisch tranchiert mit feiner Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knusprigen Krokette
und gebutterten Heidekartoffeln.

Erfrischender Obstsalat mit Vanilleeisbombe und Feuerzauber.

Müllermeister`s Festmenü

49,80

Heiligenthaler "Hanseatenteller"
mit geräucherten Spezialitäten von Aal, Lachs
und Forelle dazu Büsumer Krabben, Meterbrot und Butter.

Hausgemachte Tomatenkraftbrühe mit Tomate- Concassée.

Zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise,
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl,
Heidekartoffeln und Krokette.

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensauce
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjermenü

54,40

Herzhaft geräucherter Aal mit saftigem Kräuterrührei
und hausgemachten Kartoffelchips.

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal" mit viel Einlage.

Traditioneller Heidschnuckenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, feiner
Wacholderrahmsauce, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatplatte,
gebutterten Heidekartoffeln und Krokette.

Rote Grütze nach Müllerart mit Vanillesauce und geschlagener Sahne.

Heilighenthaler Galamenü

59,80

Italienischer Vorspeisenteller mit mariniertem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Tomate Mozzarella und ofenfrischem Ciabatta.

Hausgemachte Hummerrahmsuppe mit echtem Cognac verfeinert, mit Sahnetupfer in der Tasse serviert.

Belebendes Champagner- Sorbet mit Minze.

Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit feinsten Morchelrahmsauce, gebuttertem Romanesco- Gemüse, Spargel, Vichy- Karotten, gefüllten Grilltomaten, Pariser- und Gratinkartoffeln.

Cremiges Pralineneis aus eigener Patisserie mit frischen Früchten bunt garniert.

Ein edles Käsearrangement zum Ausklang!

Sollten Sie bezüglich der Beilagen oder der Zusammensetzung der Menüs eigene Vorstellungen und Wünsche haben, gehen wir natürlich gerne auf Ihre Anregungen ein. Auch Speisen für Allergiker, Vegetarier, Veganer oder Diabetiker können, bei vorheriger Bestellung, problemlos berücksichtigt werden.

Wir wünschen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihres persönlichen Menüs.

Familie Zackariat.