

*In unserer Bankettkarte präsentieren wir
unser vielfältiges Speisenangebot für
Ihre individuelle Veranstaltung*

*Die Menüempfehlungen präsentieren
Ihnen kulinarische Highlights
aus unserer Frische Küche*

*In einem persönlichen Gespräch erstellen
wir Ihnen gern eine individuelle
Menüfolge nach Ihren Wünschen*

*Ebenso sorgen wir für die entsprechende
Tischdekoration, Blumenschmuck
und musikalische Begleitung*

Menüempfehlungen

Buchbar ab 10 Personen

Menü 1

*California Roll von der gegrillten Garnele und Lachs
mit Wakamesalat und Teriyakisauce*

Tom Kah Gai Suppe mit Geflügelsatè und knackigem Gemüse

*Rosa gebratene Barberie-Entenbrust mit „Five-Spice“ Jus,
Wokgemüse und Duftreis*

Zitronengras - Ingwercreme brûlée mit Himbeer - Litchisorbet

3 - Gang Menü € 46,90

4 - Gang Menü € 54,90

Menü 2

*Feine Scheiben vom Kalbsrücken aus dem Buchenrauch
mit Antipasti Gemüse und Thunfischcreme*

Pilzessenz mit Trüffel Ravioli und Kräuterklößchen

*Gebratenes Filet von der Dorade Royal mit mediterraner Salsa,
grünem Spargel und Garnelen Risotto*

Weißer Panna Cotta vom Arabica Kaffee mit Dolce de Leche Eiscreme

3 - Gang Menü € 47,90

4 - Gang Menü € 55,90

Menü 3

*Frisch angemachtes Tatar vom Rind
mit gegrilltem Frühlingslauch und Crostini*

Weißer Tomatenschaumsuppe „Pompadour“ mit Jakobsmuscheln

*Rosa gebratene Hochrippe vom Freilandkalb mit Estragonjus,
Prinzessbohnen und Kartoffelgratin*

Weißer Limonen - Schokoladentarte mit Zartbittermousse

3 - Gang Menü € 47,90

4 - Gang Menü € 55,90

Menü 4

Weißwurstsalat in Senfdressing mit Rettich und Brezel

Passierte Kartoffelrahmsuppe mit Büsumer Krabben

*Rosa gebratener Spanferkelrücken mit Malzbierjus,
Rahmwirsing und Semmelknödel*

Brûlierter Käsekuchen mit marinierten Erdbeeren und Sahne

3 - Gang Menü € 46,90

4 - Gang Menü € 54,90

Vorspeisen

*California Roll von der gegrillten Garnele und Lachs
mit Wakamesalat und TeriyakisaUCE* € 14,90

*Pikant marinierte Avocado mit fruchtigem Kräutersalat
und Tempura Feta* € 13,90

*Feine Scheiben vom rosa gegrillten Kalbsrücken aus dem Buchenrauch
mit Antipasti Gemüse und Thunfischcreme* € 14,90

Suppen

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons € 8,90

Weißer Tomatencremesuppe mit Estragonklößchen € 8,90

Hamburger Krebsrahmsuppe € 11,90

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsegewürfen € 9,90

Tom Kha Gai Currysuppe mit knackigem Gemüse € 9,90

Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Calvados Jus,
karamellisiertem Apfel, Blattspinat und Vanillekrapfen* € 32,90

*Braisierte Ochsenbacke in Burgundersauce
mit Prinzessbohnen und Trüffelbällchen* € 27,90

*Rosa gegrillte Hochrippe vom Freiland Kalb - im Raum tranchiert -
mit Sauce Béarnaise, glasiertem grünen Gemüse und French fries* € 29,90

*Rosa gebratenes Karree vom Duroc Schwein - im Raum tranchiert -
mit Sauce Robert, Rahmwirsing und Pancettakartoffeln* € 27,90

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit geschmorten Steinpilzen in Rotweinjus,
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin* € 39,90

Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 4,- / zusätzliche Sättigungsbeilage € 3,-

Desserts

Popcorncrème brûlée mit Himbeer - Litchisorbet € 9,90

English Lemontart „epura“ mit Darjeeling Eiscreme € 9,90

Cheesecake Eiscreme mit marinierten Beeren und Pistaziensahne € 8,90

Individuelles Eggers Buffet zum Selbstgestalten

Buchbar ab 20 Personen

Salate

Gemischte Blattsalate der Saison mit Gemüsetopping und French Dressing

Gurkensalat in Dill - Joghurtrahm

Römersalat mit Caesar's Dressing, Parmesan und Croûtons

Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto

Pikanter Tomaten - Avocadosalat mit Chili und Koriander

Bratkartoffelsalat

Griechischer Salat mit Oliven und Schafskäse

Vorspeisen

Smokey Roastbeef mit Wasabicreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan

Shrimps in Cocktailsauce mit Melone

Variation von luftgetrocknetem Edelschinken mit eingelegten Gemüsen

Vitello Tonnato mit Antipasti Gemüse

Räucherfisch der Saison mit Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senfsauce

Sushi und Sashimi mit Wakamesalat

Suppen

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons

Kokos - Currycremesuppe mit knackigem Gemüse

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln

Hamburger Krebsrahmsuppe

Weißer Tomatencremesuppe mit Estragonklößchen

Hauptgänge zur Auswahl

Trüffel Ravioli in Rahmspinat mit gebratenen Pilzen und Parmesan

*Gebratenes Lachsfilet mit Dijon Senfsauce,
sautiertem Gurkengemüse und Butterkartoffeln*

*Gebratenes Zanderfilet mit Dill - Rieslingsauce,
buntem Blattspinat und Basmati Reis*

*Geschmorte Ochsenbäckchen in Burgundersauce
mit Erbsen - Wurzelgemüse und Thymian - Kartoffelpüree*

*Rosa gebratenes Karree vom Jungschwein - im Raum tranchiert -
mit Sauce Robert, Rahmwirsing und Pancettakartoffeln*

*Glasierte Kalbshaxe - im Raum tranchiert -
mit Sauce Colbert, Marktgemüse und Kartoffelgratin*

*Geschmorte Rehkeule mit frischen Pilzen in Wildrahmsauce,
glasierten Keniabohnen und Kroketten*

*Pikantes Tikka Masala Curry von der Maispoularde
mit Raita, Goa Gemüse und Pandan Reis*

*Rosa gegrilltes Roastbeef vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit Pfefferrahmsauce, Pilz - Gemüsepfanne und Kartoffelgratin*

Desserts

Erdbeer Tiramisu

Popcorncrème brûlée

Crème Catalana mit brülierten Beeren

English Lemontart

Mousse au Chocolat

Variation Rohmilchkäse

*Individuelles Buffet mit 2 Hauptgängen € 55,-- pro Person
(Auswahl von 3 Salaten, 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgängen, 2 Desserts)*

*Individuelles Buffet mit 3 Hauptgängen € 65,-- pro Person
(Auswahl von 4 Salaten, 4 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgängen, 3 Desserts)*

inklusive Brot und Butter

Finger Sandwiches

<i>Smokey Roastbeef mit Wasabicreme, Gurke und Sprossen</i>	€ 3,95
<i>Irischer Cheddar mit Sud'n'Sol Tomate und Gartenkräutern</i>	€ 3,95
<i>Räucherlachs ^(p) mit Kräuterfrischkäse, Meerrettich, Apfel und Gurke</i>	€ 3,95
<i>Prager Honigschinken mit Senfcreme, Krautsalat und Brunnenkresse</i>	€ 3,95

Kuchen und Torten

von der Konditorei Steidl

Mini Kopenhagener € 2,25 / Stück

Butterkuchen und Streuselkuchen € 2,50 / Stück

Blechkuchen € 3,00 / Stück

(Kirsche, ged. Apfel, Rhabarber, Käse-Aprikose, Stachelbeer-Baiser, Pflaume -saisonal-)

Dessert- und Sahnekuchen € 3,25 / Stück

(Lübecker Nuss, Schwarzwälder Roulade, Mangosahne, Joghurttörtchen, Schokoladensahne, Malaga Roulade, Tiramisu, weiße oder dunkle Schokomousse)

Obstkuchen € 3,75 / Stück

(Himbeere, Himbeer-Baiser, Erdbeere, gemischtes Obst)

Sahne- und Obsttorte € 4,25 / Stück

(Käsesahne, Lübecker Nuss, Schwarzwälder Kirsch, Schokoladensahne, Limettensahne, Erdbeersahne, gebackene Käsetorte, Schwäbische Apfeltorte, Himbeertorte, Erdbeertorte, gemischte Obsttorte)

Crementorte € 4,50 / Stück

(Spanische Vanille, Malaga, Schokomousse, Limetten-Mango Buttercreme, Frankfurter Kranz, Baumkuchen -saisonal-)

Für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, informiert Sie unser Küchenchef gern in einem separaten Beratungsgespräch über die in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten.