

*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 Thunfisch und Lachs  
mit Wakamesalat und Teriyakisauce*

*Spicy Kokosnuss-Currycremesuppe mit knackigem Gemüse*

*Gegrillte Tandoori Maispouardenbrust  
mit Spinat Jaal freezi und Gamba Reis*

*Creme brûlée von der Tahiti Vanille mit Himbeer-Litchisorbet*

*3 - Gang Menü € 56,90*

*4 - Gang Menü € 64,90*

## *Menü 2*

*Vitello Tonnato  
mit gegrilltem Gemüse, Kapern und Oliven*

*Tomatenessenz mit Concassée und Basilikum Klößchen*

*Gebratenes Doradenfilet mit gegrillter Garnele,  
Salsa Verde, grünem Spargel und Safran Risotto*

*Geeistes Tiramisu „Eggers Style“*

*3 - Gang Menü € 57,90*

*4 - Gang Menü € 65,90*

### *Menü 3*

*Lachs Ceviche „red Berries“  
mit Chili, Avocado und Grapefruit*

*Getrüffelte Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Käsecracker*

*Braisiertes Kalbsbäckchen in Burgundersauce  
mit Prinzess Spargel und Kartoffel-Selleriepüree*

*Crêpe Suzette mit hausgemachtem Vanillerahmeis*

*3 - Gang Menü € 58,90*

*4 - Gang Menü € 66,90*

### *Menü 4*

*Angegrilltes Sashimi vom Thunfisch  
mit Wasabimayonnaise, Gurke, Zucchini und Avocado*

*Steinpilzcremesuppe mit Croûtons*

*Tranchen vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz  
mit Sauce Béarnaise, grünem Gemüse und Kartoffelgratin*

*Mousse au Chocolat mit Galliano-Parfait*

*3 - Gang Menü € 58,90*

*4 - Gang Menü € 66,90*

## Vorspeisen

*California Roll von der gegrillten Garnele und Lachs  
mit Wakamesalat und Teriyakisauce* € 17,90

*Pikant marinierte Avocado  
mit fruchtigem Kräutersalat und Panko Fetakäse* € 15,90

*Italienisch angemachtes Tatar vom Rind  
mit gegrilltem Gemüse und Ciabatta* € 17,90

## Suppen

*Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons* € 9,90

*Tomatenfondue mit Concassée, Oliven und Basilikum* € 9,90

*Hummerrahmsuppe mit gegrillter Garnele* € 12,90

*Consommé vom Rind mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln* € 9,90

*Spicy Kokosnuss-Currycremesuppe mit knackigem Gemüse* € 9,90

## Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Hirschrückenfilet mit Spitzmorchelrahmsauce,  
glasierten Zuckerschotenstreifen und Kartoffelkrapfen* € 38,90

*Braisierte Kalbsbäckchen in Burgundersauce  
mit Prinzess Spargel und Kartoffel-Selleriepüree* € 29,90

*Rosa gegrillte Hochrippe vom Freiland Kalb - im Raum tranchiert -  
mit Champignonrahmsauce, glasiertem grünen Gemüse  
und Kräuterkartoffeln* € 34,90

*Rosa gebratenes Spanferkelrückenfilet im Speckmantel - im Raum tranchiert -  
mit Thymianjus, glasiertem Rübchengemüse und Kartoffelgratin* € 29,90

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -  
mit geschmorten Steinpilzen in Rotweinjus,  
gemischten grünen Bohnen und Kartoffel-Trüffelkroketten* € 44,90

*Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 5,90 / zusätzliche Sättigungsbeilage € 4,90*

## Desserts

*Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Himbeer-Litchisorbet* € 11,90

*Irish Brownie mit Whisky-Toffeesauce und Haselnuss Eiscreme* € 11,90

*Panna Cotta von der Tonkabohne  
mit marinierten Beeren und Mangosorbet* € 11,90

# *Individuelles Eggers Buffet zum Selbstgestalten*

*Buchbar ab 20 Personen*

## *Salate*

*Rucola-Avocado-Kirschtomatensalat mit Parmesan*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto*

*Gurkensalat in Rahm*

*Caesar's Salad mit Croûtons und Parmesan*

*Blattsalate der Saison mit Apfel, Karotte, Sellerie und Nüssen*

*Griechischer Salat mit Oliven und Hirtenkäse*

*Bratkartoffelsalat mit knusprigem Speck*

## *Vorspeisen*

*Feine Scheiben vom Roastbeef mit Wasabimayonnaise*

*Scheiben von luftgetrockneten Fleischspezialitäten mit Kapern und Oliven*

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan*

*Vitello Tonnato mit gegrilltem Gemüse*

*Shrimpsalat mit Cocktailsauce und Melone*

*Räucherfisch der Saison mit Sahnemeerrettich und Dill-Honig-Senfsauce*

*Asiatisch angemachtes Tatar von Thunfisch und Lachs mit Avocado und Gurke*

## *Suppen*

*Kokosnuss-Currycremesuppe mit knackigem Gemüse*

*Tomatenfondue mit Concassée, Oliven und Basilikum*

*Consommé vom Rind mit Tafelspitz und Gemüswürfeln*

*Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons*

## Hauptgänge zur Auswahl

*Gebratenes Lachsfilet mit Basilikumnage,  
mediterranem Gemüse und Safranrisotto*

*Gebratenes Zanderfilet mit Senfsauce,  
Blattspinat und Bratkartoffeln*

*In Rotwein geschmortes Schaufelstück vom Rind  
mit Speckbohnen und Kartoffel-Selleriepüree*

*Rosa gebratenes Karree vom Jungschwein - im Raum tranchiert -  
mit Café de Paris Sauce, grünem Gemüse und Kartoffelecken*

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

*Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce,  
Marktgemüse und Fondant-Kartoffeln*

*Pikantes Tikka Masala Curry von der Maispoularde  
mit Raita, knackigem Gemüse und Basmati Reis*

*Trüffel Ravioli in Rahmspinat mit gebratenen Pilzen und Parmesan <sup>(vegetarisch)</sup>*

*Papas arrugadas in roter Mojo mit gegrilltem Spargel und Kräuter-Aioli <sup>(vegan)</sup>*

*Tikka Masala Gemüsecurry mit Erbsen-Pakorras und Basmati Reis <sup>(vegan)</sup>*

*Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 5,90 / zusätzliche Sättigungsbeilage € 4,90*

## Desserts

*Geeistes Tiramisu „Eggers Style“*

*Crème brûlée von der Callebaut Schokolade*

*Irish Brownie mit Whisky-Toffeesauce*

*Panna Cotta mit marinierten Beeren*

*Frische Erdbeeren mit geschlagener Vanillesahne <sup>(saisonal)</sup>*

*Variation Rohmilchkäse*

*Individuelles Buffet mit 2 Hauptgängen € 59,90 pro Person*

*( Auswahl von 3 Salaten, 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgängen, 2 Desserts )*

*Individuelles Buffet mit 3 Hauptgängen € 69,90 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>	€ 4,95
<i>Irischer Cheddar mit Sud'n'Sol Tomate und Gartenkräutern</i>	€ 4,95
<i>Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse, Meerrettich, Apfel und Gurke</i>	€ 4,95
<i>Prager Honigschinken mit Senfcreme, Krautsalat und Brunnenkresse</i>	€ 4,95

## *Kuchen und Torten*

*von der Conditorei Steidl*

*Mini Kopenhagener € 3,25 / Stück*

*Butterkuchen und Streuselkuchen € 3,50 / Stück*

*Blechkuchen € 4,00 / Stück*

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

*Dessert- und Sahnekuchen € 4,25 / Stück*

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

*Obstkuchen € 4,75 / Stück*

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

*Sahne- und Obsttorte € 5,25 / Stück*

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

*Crementorte € 5,50 / 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*