

*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 € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*

## *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 € 44,90*

*4 - Gang Menü € 52,90*

### *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 € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*

### *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 € 43,90*

*4 - Gang Menü € 51,90*

## Vorspeisen

<i>California Roll von der gegrillten Garnele und Lachs mit Wakamesalat und Teriyakisauce</i>	€ 12,90
<i>Pikant marinierte Avocado mit fruchtigem Kräutersalat und Tempura Feta</i>	€ 11,90
<i>Feine Scheiben vom rosa gegrillten Kalbsrücken aus dem Buchenrauch mit Antipasti Gemüse und Thunfischcreme</i>	€ 12,90

## Suppen

<i>Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons</i>	€ 7,90
<i>Weißer Tomatencremesuppe mit Estragonklößchen</i>	€ 7,90
<i>Hamburger Krebsrahmsuppe</i>	€ 9,90
<i>Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsegewürfen</i>	€ 7,90
<i>Tom Kha Gai Currysuppe mit knackigem Gemüse</i>	€ 7,90

## Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Calvados Jus,  
karamellisiertem Apfel, Blattspinat und Vanillekrapfen* € 29,90

*Braisierte Ochsenbacke in Burgundersauce  
mit Prinzessbohnen und Trüffelbällchen* € 24,90

*Rosa gegrillte Hochrippe vom Freiland Kalb - im Raum tranchiert -  
mit Sauce Béarnaise, glasiertem grünen Gemüse und French fries* € 28,90

*Rosa gebratenes Karree vom Duroc Schwein - im Raum tranchiert -  
mit Sauce Robert, Rahmwirsing und Pancettakartoffeln* € 24,90

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -  
mit geschmorten Steinpilzen in Rotweinjus,  
glasiertem Marktgemüse und Kartoffelgratin* € 36,90

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

## Desserts

*Popcorncrème brûlée mit Himbeer - Litchisorbet* € 8,90

*English Lemontart „epura“ mit Darjeeling Eiscreme* € 7,90

*Cheesecake Eiscreme mit marinierten Beeren und Pistaziensahne* € 7,90

# *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 € 49,- pro Person  
( Auswahl von 3 Salaten, 3 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgängen, 2 Desserts )*

*Individuelles Buffet mit 3 Hauptgängen € 59,- 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>	€ 3,75
<i>Irischer Cheddar mit Sud'n'Sol Tomate und Gartenkräutern</i>	€ 3,75
<i>Räucherlachs <sup>(p)</sup> mit Kräuterfrischkäse, Meerrettich, Apfel und Gurke</i>	€ 3,75
<i>Prager Honigschinken mit Senfcreme, Krautsalat und Brunnenkresse</i>	€ 3,75

## *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 Sahnkuchen € 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.*