

*Unser Küchenchef präsentiert Ihnen auf den
folgenden Seiten eine Auswahl aus unserem
vielfältigen gastronomischen Angebot*

*Der „lukullische Kalender“ empfiehlt
Ihnen kulinarische Highlights
passend zur Jahreszeit*

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

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

Jahreszeitliche Menüs

Buchbar ab 10 Personen

Frühling

*Mariniertes Carpaccio von Lachs und Jakobsmuschel
mit Avocado-creme und Salatspitzen in Himbeervinaigrette*

Samtsuppe vom weißen Spargel mit pochiertem Seezungenröllchen

*Rosa gebratenes Kalbsrückenfilet mit Sauce Foie Gras,
glasiertem Frühlingsgemüse und Trüffelravioli*

*Hausgemachte Waldmeister Eiscreme
mit Eierlikör - Rhabarber - Beeren Sandwich und Holunderblütenschaum*

3 - Gang Menü € 48,50

4 - Gang Menü € 57,50

Sommer

„Italienisches Sushi“

*California Rolle mit Rinderfilet, Avocado und gegrillter Garnele
Sumo Maki Rolle mit gegrilltem Thunfisch, Kalbsrücken und Kapern
Tomate Mozzarella mit confierten Kirschtomaten und Kräutersalat*

*Pochiertes Filet vom Steinbutt mit Sauce und Filet vom Räucheraal,
glasierten Schneidebohnen und Kartoffel - Kräuterpüree*

*Rosa gebratenes Rückenfilet vom Deichlamm
und gebratene Brust vom Stubenküken
mit Bärlauch Pesto, glasiertem grünen Spargel
und mediterranem Gemüse - Bruschetta*

*Crème brûlée von der Vanilleschote
mit marinierten Erdbeeren und Mangosorbet*

3 - Gang Menü € 48,50

4 - Gang Menü € 57,50

Herbst

*Asiatisches Tatar von der Fjord Forelle mit gebackener Fine de Claire Auster,
Papaya - Mangosalat und Miso Mayonnaise*

*Nussbutter - Kürbissuppe
mit confierter Entenkeule im Knuspermantel und Apfeldelice*

*Rosa gebratenes Rehrückenfilet mit Wacholderjus, gebratenen Waldpilzen,
Prinzessbohnen ^(p) und Fliederbeer Risotto unter der Kakaokruste*

*Hausgemachte Mozart Eiscreme mit Financier Birne
und „Wiener Melanche“ Mousse im Baumkuchenmantel*

3 - Gang Menü € 48,50

4 - Gang Menü € 57,50

Winter

*Ceviche vom Lofoten Kabeljau in pikanter Koriandermarinade
mit Sesam - Garnelen - Wan tan und Gurkenrahm Eiscreme*

Französische Hummerbisque mit Krustentieren

*Geschmorte Ochsenbäckchen ^(p) in Trüffeljus
mit glasiertem Romanesko und Stopfleber - Kartoffelpüree*

Irish Coffee Parfait mit demi-sel Schokoladensauce und Bananenmousse

3 - Gang Menü € 48,50

4 - Gang Menü € 57,50

Vorspeisen

*Gebratene Rohmilchziegenkäse Roulade
mit gegrilltem Gemüse im Kartoffelmantel
und italienischen Blattsalaten in Limonenvinaigrette* € 12,50

*Handgeschnittenes Carpaccio vom Thunfisch in Sichuan - Marinade
mit angemachtem Rindertatar „Japanischer Art“,
Avocadocreme und Kräutersalat* € 14,50

*Feine Scheiben vom Italienischen Landschinken ^(p)
mit fruchtigem Spargelsalat in Champagner - Trüffeldressing
und Parmesanmousse* € 14,50

Suppen

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons € 7,50

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne € 7,50

Hamburger Krebsrahmsuppe € 9,50

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüswürfeln € 7,50

*Kokos - Currycremesuppe mit knackigem Gemüse
und gebratenem Tofu* € 7,50

*Gulasch Suppe „Ungarische Art“ mit Kräuterschmand ^(p)
(ausschließlich als Terrinen Service)* € 9,50

Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Frischlingsrückenfilet im Kräuterspeckmantel ^(p)
mit Wildrahmsauce, Preiselbeerbirne, Pilz - Gemüsepfanne
und Kartoffelkroketten* € 27,50

*Braisiertes Kalbsbäckchen ^(p) mit geschmorten Steinpilzen in Sherryjus,
grünem Stangenspargel und Kartoffel - Selleriepüree* € 28,50

*Glasierte Tandoori Keule vom Deichlamm - im Raum tranchiert -
mit pikanter Vindaloosauce, gegrilltem Gemüse in Punjabi Spinat
und Süßkartoffelgratin* € 28,50

*Rosa gegrilltes Roastbeef „warm“ - im Raum tranchiert -
mit geräucherter Barbecuejus ^(p), buntem Pfannengemüse
und Cajun - Kartoffelecken* € 29,50

*Rosa gegrilltes Karree vom Jungschwein unter der Kräuter - Senfbutter
- im Raum tranchiert - mit Bratenjus, Schneidebohnen in Rahm
und Pancettakartoffeln ^(p)* € 27,50

*Rosa gebratenes Filet vom Weidemastochsen - im Raum tranchiert -
mit Sauce Chateau, glasiertem grünen Gemüse und Schlosskartoffeln* € 36,50

*Gebratene Maispouardenbrust mit „Göttlicher“ Sauce,
französischem Erbsengemüse und Trüffel - Fregola* € 26,50

Aufpreis für zusätzliche Gemüsebeilage € 3,50 / Sättigungsbeilage € 2,50

Desserts

<i>Crème brûlée von der Kokosnuss mit Ananassorbet und demi-sel Schokoladensauce</i>	€ 9,50
<i>Tiramisu nach Art des Hauses mit Walnuss Eiscreme</i>	€ 9,50
<i>Hausgemachte Waffel Eiscreme mit marinierten Beeren und Zimtblütensahne</i>	€ 8,50

Buffets

Buchbar ab 20 Personen

Individuelles Eggers Buffet

Salate und kalte Platten

Brot und Butter

*Gemischte Blattsalate der Saison
mit Beerenfruchttopping und Limonendressing*

Tomaten - Gurkensalat mit Kräuterschmand

*Salat vom Räucherlachs ^(p) mit Avocado
und Chili - Zitronengrasvinaigrette*

Pikanter Hirtensalat mit Oliven und Schafskäse

*Heide - Katenschinken ^(p) und italienischer Landschinken ^(p)
mit Spargel - Champignonsalat in Trüffelvinaigrette*

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffelsalat

*Hausgemachtes Sushi und Sashimi
mit Gari Ingwer, Sojasauce, Wasabi und Wakamesalat*

Suppen zur Auswahl

Rahmsuppe vom grünen Spargel mit Buttercroûtons

oder

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne

oder

Hamburger Krebsrahmsuppe

oder

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz und Gemüsewürfeln

oder

*Kokos - Currycremesuppe mit knackigem Gemüse
und gebratenem Tofu*

Hauptgänge zur Auswahl

Gegrilltes Miso - Lachsfilet mit Hoisinjus, Thaingemüse und Duftreis

oder

*Gebratenes Zanderfilet „Großmutter's Art“^(p)
mit Rahmspinat und Dijon - Kartoffelpüree*

oder

*Piccata vom Seelachsfilet mit Salsa verde,
Ratatouille und Mailänder Risotto*

oder

Vindaloo Gemüsecurry mit gebackenem Fetakäse und Erdnuss - Reis

oder

*Rosa gegrilltes Karree vom Jungschwein unter der Kräuter - Senfbutter
- im Raum tranchiert -
mit Bratenjus, Schneidebohnen in Rahm und Pancettakartoffeln^(p)*

oder

*Glasierte Kalbshaxe „Burgunder Art“ mit glasiertem grünen Gemüse
und getrüffeltem Kartoffel - Selleriepüree*

oder

*In Portwein geschmorte Rehkeule „Baden - Baden“^(p)
mit Preiselbeerbirne, frischen Pilzen in Wildrahmsauce^(p),
glasierten Kenia Bohnen und Spätzle*

oder

*Pikantes Tikka Masala Curry vom Deichlamm
mit Raita, gerillter Melone, Goa Gemüse und Pandan Reis*

oder

*Rosa gebratenes Roastbeef „warm“ vom Irischen Jungbullen
- im Raum tranchiert -
mit Pfefferrahmsauce, Pilz - Gemüsepfanne und Kartoffelgratin*

Desserts

Piña Colada Crème brûlée

Geeiste Tiramisu Torte nach Art des Hauses

Frische Beeren in Kirschcoulis mit weißer Schokoladensauce

Rohmilch Käseauswahl mit Obst

Buffet mit zwei Hauptgängen € 47,50 pro Person

Buffet mit drei Hauptgängen € 55,50 pro Person

Italienisches Buffet

Salate und kalte Platten

Hausgemachte Antipasti

Tomate - Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato „Scheiben vom Kalbsrücken in Thunfischsauce“

*Italienische Blattsalate mit getrockneten Tomaten, Parmesan,
Pinienkernen und Balsamicodressing*

Carpaccio vom Rind mit Ciprianisauce, gebratenen Pilzen und Parmesan

Italienische Fleisch-^(p) und Wurstspezialitäten^(p) mit Oliven

Suppe

Getrüffelte Minestrone „Genueser Art“

Hauptgänge

*Glasierter Kalbsrücken „Arrostato di vitello“ mit rosa Pfefferbeerenjus,
glasiertem grünen Gemüse und Trüffel - Fregola*

*Geschmorte Lammkeule „Agnello al forno“ in Barolojus
mit buntem Bohnengemüse^(p) und Kartoffelgratin*

*Gegrillte Dorade „Orata alla griglia“ mit Pesto verde,
sautiertem Paprika - Fenchelgemüse und Römischen Nocken*

Hausgemachte Pizza Margherita

Desserts

Geeiste Tiramisu Torte nach Art des Hauses

Panna cotta mit marinierten Beeren

Gemischtes Eis „Gelato misto“

Italienische Käseauswahl

€ 58,50 pro Person

Finger Sandwiches

<i>Roastbeef mit Remouladensauce, Chiffonade und frischem Meerrettich</i>	€	3,45
<i>Rohmilchbrie mit Weintraube, Staudensellerie und Walnuss</i>	€	3,45
<i>Ziegenfrischkäse mit Pesto, Olive und getrockneter Tomate</i>	€	3,45
<i>Räucherlachs ^(p) mit Frischkäse, Wasabi und Apfel</i>	€	3,45
<i>Italienischer Landschinken mit Rucola und Parmesan</i>	€	3,45
<i>Forellenfilet ^(p) mit Frischkäse, Dill und Gurke</i>	€	3,45
<i>Tatar vom Rind (frisch angemacht) mit Crème fraîche und Frühlingslauch</i>	€	4,25
<i>Grönlandgarnelen „Büsumer Art“ mit Wachtelei und Kaviar</i>	€	4,45

Trauerfeiern

<i>Wiener Backhähnchen mit Kartoffel- und Gurkensalat</i>	€	16,50
<i>Ischler Kalbsrahmgulasch mit Champignons und Butternudeln</i>	€	18,50
<i>Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	€	19,50

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

Inhaltsstoffe: p Pökelsalz