

## *Menü 1*

*Crème vom jungen Kohlrabi  
mit Pfeffersahne*

\*\*\*

*Putenbruststeak an Champignonrahmsauce  
mit kleinem Salatteller und Butterspätzle*

\*\*\*

*Rote Grütze mit Vanilleeis*

## *Menü 2*

*Niedersächsische Hochzeitssuppe  
mit frischen Kräutern*

\*\*\*

*Gebrätene Schweinefilet auf geschmolzenen Äpfeln  
mit frischen Kohlrabistreifen und Kartoffelkroketten*

\*\*\*

*Zweierlei Mousse au Chocolat  
mit frischen Früchten auf Vanilleschaum*

## *Menü 3*

*Hausgebeizter Wildlachs  
an jungen Salaten und Sauerrahm*

\*\*\*

*Niedersächsischer Kalbsrücken  
im Ganzen gebraten auf Rosmarinjus,  
mit jungen Erbsen in der Schote und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Griesflammerie auf Himbeermark  
und frischen Früchten*

## *Menü 4*

*Frische Salate der Saison  
mit marinierten Rinderfiletspitzen*

\*\*\*

*Champagner – Senfrahmsuppe mit Kräutern*

\*\*\*

*Perlhuhnbrust auf Thymianjus,  
Gemüse der Saison und Sahnekartoffeln*

\*\*\*

*Pfannkuchensouffle mit Beeren  
auf Vanilleschaum*

## *Menü 5*

*Rinderfiletcarpaccio an Kräutervinaigrette  
mit frischen Parmesanspänen*

\*\*\*

*Kalbconsomme mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Niedersächsische Entenbrust auf Schattenmorellenjus  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Pralineneisparfait auf Pfefferminzschaumspiegel*

## *Menü 6*

*Frische Salate der Saison mit gebrätener Entenbrust  
auf Schalottenjus*

\*\*\*

*Perlhuhnconsommé mit Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Wildlachstilet auf Himbeervinaigrette  
und Brokkoli*

\*\*\*

*Rinderfilet an Portweinjus  
mit Marktgemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Hannöversche Weltenspeise  
mit Früchten der Saison*

## *Menü 7*

*Wildlachsterrine mit jungen Salaten  
und Sauerrahm*

\*\*\*

*Waldpilzcreme mit Kräuterhaube*

\*\*\*

*Seeteufelmedaillon auf Vanille – Knoblauchsoße  
und hausgemachte Bandnudeln*

\*\*\*

*Pochiertes Kalbsfilet an Burgunderblattspinat  
mit Balsamicojus und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Pumpernickelcreme auf Vanilleschaum  
und frischen Früchten*

