

UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 1

VORSPEISEN

SALAT VORWEG

Kleiner bunter Salat mit unserem Vier Jahreszeiten Dressing & Granolacrunch

€ 6

SELLERIECREMESUPPE

Cremiges geträufeltes Süppchen vom Sellerie mit Sylter Brotcroutons

€ 6

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln, luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 22

DAS CORDON BLEU

Cordon Bleu vom niedersächsischen Strohschwein mit Vulcano Beinschinken & gereiftem Gruyere, dazu Bratkartoffeln & hausgemachte Preiselbeeren

€ 22

PILZTEIGTASCHEN (VEGAN)

mit herzhafter Portobello Pilzfüllung, gebratenen Champignons & geträufelter Selleriesauce

€ 18

ZANDERFILET

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit frischem Meerrettich, Wurzelgemüse & sahnigem Kartoffelpüree

€ 22

DESSERTS

APFELKÜCHLE

geschichtete Tarte Tatin vom Boskopapfel aus dem alten Land mit hausgemachter Vanillesauce

€ 7

SCHOKOLADENMOUSSE

Hausgemachte Schokoladenmousse mit Zimtkirschen

€ 7



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 2

VORSPEISEN

GEBEIZTER LACHS

mit Zitrusschmand, frischem Meerrettich
& marinierten Wildkräutern

€ 9

RINDERKRAFTBRÜHE

Ganz klassisch mit Spargel, hausgemachtem Eierstich,
Suppennudeln & Mettklößchen

€ 7

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 22

PILZTEIGTASCHEN (VEGAN)

mit herzhafter Portobello Pilzfüllung, gebratenen
Champignons & Selleriesauce

€ 18

RINDERROULADE

Handgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl
& sahnigem Kartoffelpüree

€ 26

ZANDERFILET

Knusprig gebratenes Zanderfilet mit frischem Meerrettich,
Wurzelgemüse & sahnigem Kartoffelpüree

€ 22

DESSERTS

APFELKÜCHLE

geschichtete Tarte Tatin vom Boskopapfel aus dem alten Land
mit hausgemachter Vanillesauce

€ 7

SCHOKOLADENMOUSSE

Hausgemachte Schokoladenmousse
mit Zimtkirschen

€ 7



UNSERE AUSWAHLKARTEN PERFEKT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

VARIANTE 3

VORSPEISEN

RINDERTATAR

Tatar vom Rinderrücken mit Zitrusschmand, gebeiztem Eigelb,
frittierten Kapern & Sylter Brot

€ 14

ROTE BETE CARPACCIO

mit Ziegenfrischkäsecréme, karamellisierten Walnüssen
& marinierten Wildkräutern

€ 10

HAUPTSPEISEN

DAS BATAMOG

Gegrilltes Schweinefilet mit Vier Jahreszeiten Bratkartoffeln,
luftiger Sambal Hollandaise & Palmenherzen

€ 22

RISOTTO

Rote Bete Risotto mit Ziegenfrischkäsepraline & eingelegter Rote Bete
€ 21

+ statt Ziegenfrischkäsepraline mit gebratenem Filet
vom Island Seelachs

€ 25

ENTE

Knusprig gebratene Ente (Brust & Keule) mit Serviettenknödeln,
Apfelrotkohl & hausgemachter Majoranjas

€ 24

RINDERROLADE

Handgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl
& sahnigem Kartoffelpüree

€ 26

DESSERTS

SCHOKOLADENMOUSSE

Hausgemachte Schokoladenmousse mit Zimtkirschen

€ 7

KÄSEKUCHEN SAN SEBASTIAN

Cremiger Käsekuchen mit Lotus Kekstopping

€ 8

