

Montag

Hummercremesuppe mit Sahnehäubchen
o d e r
Ziegenkäse gebacken mit Thymianhonig auf
Ruccola, dazu Baguette

Salat vom Buffet

Scholle Finkenwerder Art mit **Speckstippe**
oder **Schollenfilet**, Gurkendillsalat und
norddeutscher Kartoffelsalat

o d e r

rauchfrisches Kassler mit Soße,
Sauerkraut, Salzkartoffeln

o d e r

Kalbsgeschnetzeltes in Champignonrahmsauce, mit
Spätzle und Mandel-Broccoli

o d e r

vegetarisch: **gebackener Hirtenkäse** in
Kartoffelkruste mit Spätzle und Broccoli
für Kinder: **Wiener Würstchen** mit Kartoffelsalat

fruchtiges Rhabarberkompott mit Vanillesauce
o d e r Käseteller

Hauptgericht mit Salatbuffet € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffet € 25,00

Dienstag

Antipasti- und Suppen-Buffer:

Minestrone- Gemüsesuppe aus dem Suppentopf,
Vorspeisen- und Antipasti-Buffer

Salat vom Buffer

**Penne Nudeln mit Lachswürfeln und
Gemüsesahnesoße**

o d e r

**Tranchen vom Lammhüftsteak
mit Ratatouille und Süßkartoffelgnocchi**

o d e r

**Schweinefiletmedaillons mit Tapenade
Ratatouille und Süßkartoffelgnocchi, a.W. Penne**

o d e r

**vegetarisch: gebratene fleischlose Filetstückchen,
Ratatouille und Süßkartoffelgnocchi**

für Kinder außerdem:

Nudeln mit Tomatensoße und Fleischbällchen

Mousse au Noisette

o d e r Käseteller

Hauptgericht mit Salatbuffer € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffer € 25,00

Mittwoch

Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachstartar
o d e r
Spaghetti al Pesto mit Tomatensugo

Salat vom Buffet

Zander gebraten, Kräutersoße, Mango-
Zuckerschotengemüse, Pommes dauphine
o d e r

Rindsroulade mit Soße,
Rotkohl und Minikartoffelknödel
o d e r

Currywurst mit hausgemachter Soße,
Steakhouse Pommes und Salatbeilage

vegetarisch: vegane, **gefüllte Maultaschen** mit
Kräutersoße an Mango-Zuckerschotengemüse

f.Kinder: Nürnberger Rostbratwürstchen, Pommes

geschichtetes Dessert mit
Fruchtkompott und Kekscrumble
o d e r Käseteller

Hauptgericht mit Salatbuffet € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffet € 25,00

Donnerstag

Hühnerbouillon mit Einlagen
o d e r
Thunfisch-Ruccola-Wrap, Kirschtomaten

Salat vom Buffet

Steinbeißer gebraten mit Rahmsoße,
Blattspinat, Pellkartoffeln und Frühlingsquark
o d e r
Schweinerückensteak natur mit Kräuterbutter
Blattspinat, Ofenkartoffel mit Sourcream
o d e r
Ofenkartoffel mit Garnelen und Kirschtomaten
mit Sourcream und Salatbeilage
oder
vegetarisch: Pellkartoffeln mit Frühlingsquark,
marinierte **Hirtenkäsewürfel** und Salatbeilage

für Kinder: Fischnuggets mit Pellkartoffeln
und Frühlingsquark

Brownie an Vanillesoße
o d e r Käseteller

Hauptgericht mit Salatbuffet € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffet € 25,00

Freitag

winterliches Schleswig-Holstein-Buffet

Begrüßungscocktail mit Frau Langbehn

am Tisch serviert, bitte wählen Sie aus:

Steinpilzcremesuppe

o d e r

Feldsalat an Tranchen von Entenbrust mit Balsamicodressing
an Orangenfilets und ein halbes gefülltes Ei, Baguette

vom Buffet :

Weiß- und Rotkrautsalat, grüne Salate mit Hausdressing,
Kirschtomatensalat, Oliven, Baguette

Labskaus mit Rollmops und Spiegelei

Lachs- und Dorschfilet auf Wirsingrahmgemüse

Grünkohl mit Kohlwurst und rauchfrischem Kassler
Bratkartoffeln mit Speck

Roastbeef, im Ganzen, rosa gebraten mit Sauce Bearnaise,
Wintergemüse, Potato wedges

Hirschgulasch mit Waldpilzen, Apfelrotkraut und Kartoffelklöße

Vegetarisch: **Gemüsenudefanne**

Süßes zum Naschen

z.B. Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesoße, Wackelpeter,
Mousses und Cremes, hausgemachtes Eisparfait

Salatbuffet für € 25,00 p.P. inkl. Cocktail
oder 1x den Teller füllen + Salat für € 21,00 p.P. inkl. Cocktail
Kinder nach Alter

Samstag

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl
o d e r
Graved Lachs mit Honig-Dill-Senfsoße
auf Kartoffelgemüserösti

Salat vom Buffet

Lachsforelle, gebraten mit Rieslingschaumsoße,
Gemüse der Saison, geschmorten Kirschtomaten
und Petersilienkartoffeln

o d e r

Schweinefilet im Speckmantel an Pfeffersoße, mit
Rosenkohl und Pommes dauphine

o d e r

Kalbssteak mit Waldpilzrahmsoße
mit Rosenkohl und Pommes dauphine

o d e r

vegetarisch: überbackene
Kürbis-Gemüse-Kartoffelpfanne

für Kinder: **Hähnchennuggets**
mit Möhrengemüse und Pommes dauphine

Eiskreationen an warmen Zwetschgen
o d e r Käseteller mit Walnuss und Feigensenf

Hauptgericht mit Salatbuffet € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffet € 25,00

Sonntag

Käselauchcremesuppe mit Hack
o d e r
Tomate Mozzarella mit Pesto, Baguette

Salat vom Buffet

Dorschfilet gebraten mit Dijonsensoße,
Petersilienkartoffeln, grüne Bohnen mit Speck
o d e r

Lammkeulenbraten mit Thymiansoße,
grüne Bohnen mit Speck, Petersilienkartoffeln
o d e r

Schnitzel „Wiener Art“
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln
o d e r

vegetarisches Cordon bleu
mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

für Kinder außerdem:
Schweinchen Dick – kleines Schnitzel, Pommes

Apfelküchle mit Vanillesoße
o d e r Käseteller

Hauptgericht mit Salatbuffet € 21,00
3-Gänge-Menü mit Salatbuffet € 25,00

Top Ten unserer Gäste und Saison-Highlights

...was zum Auslöffeln:

Kürbiscremesuppe mit
Kürbiskernöl und geröstete
Kürbiskerne € 5,50

Unsere Klassiker

Schnitzel Wiener Art mit Gemüse
oder

Jägerschnitzel an Champignonsoße
oder

Schnitzel Holstein mit Spiegelei

- mit Bratkartoffeln
oder Steakhouse-Pommes

in „S“ € 12,50 in „L“ € 14,50

Beilagensalat € 6,00

Original **Elsässer Flammkuchen**
hausgemacht mit Sauerrahm,
Speck und Zwiebeln € 9,90

Flammkuchen italienischer Art
hausgemacht mit Sauerrahm,
Kirschtomaten, Ruccolasalat
und Parmesansplittern € 9,90

Herbstlicher Flammkuchen
hausgemacht mit Sauerrahm,
frischen Pilzen und Speck € 9,50

Für die Lütten:

Spaghetti Bolognese
Minischnitzel mit Pommes
Hähnchennuggets mit Pommes € 6,00

Winterküche

Der Favorit

**Entenbrust rosa gebraten in
Tranchen** an Orangenjus, Apfelrot-
kraut, Pommes dauphine und Preisel-
beerkompott € 18,50

Hirschragout in Pilzrahmsöße,
Apfelrot-kraut, Spätzle, a.W.
Kartoffelknödel € 16,00

**Dorschfilet gebraten, mit
Steckrüben-Kartoffelschnee** an
Wirsingrahm € 17,50

Rindergulasch wie bei Oma, mit
Rotkohl, Salzkartoffel, a.W.
Kartoffelknödel € 16,00

Danach noch einen Lütten von Luzet

Elsässer Obstbrand
Williams, Mirabelle, Kirsch,
Himbeere, Apfel und Birne 2 cl € 4,50

Typisch Norddeutsch

Kräutermatjesfilets
„Hausfrauenart“
Bratkartoffeln, Salatbeilage € 14,00

Strammer Max/Strammer Lachs
Holsteiner Katenrauchschinken oder
geräucherter Lachs auf Vollkornbrot
mit Spiegelei und Gewürzgurke € 12,00



HOFHOTEL
KRÄHENBERG

Bitte bis 17:00 Uhr bestellen, danke!