

## Suppen

Frische klare Rinder- oder Geflügelkraftbrühe  
mit frischem Gemüse  
und hausgemachten Fleischklößchen 4,50 €

Geflügelcremesuppe mit Spargel,  
Champignons und Hähnchenstreifen 5,20 €

Lauchcremesuppe  
mit Hackfleisch und Frischkäse 5,20 €

Spargelcremesuppe  
mit hausgemachten Fleischklößchen 5,30 €

Champignoncremesuppe  
mit Knusperspeckstreifen 5,20 €

Senfcremesuppe mit frischem Gemüse  
und Lachsfilet 6,50 €

Krabbensuppe  
mit Gemüsestreifen und Nordseekrabben 6,90 €

Suppen serviert in Terrinen      Aufpreis      0.90 €

Zum „Satt“ essen verdoppelt sich der Preis

Viele weitere Suppen  
und Vorspeisen auf Anfrage



## Hauptgänge

Schinkenkrustenbraten oder Spießbraten  
mit Rahmsoße, Sauerkraut, Partykrautsalat  
und Bratkartoffeln 17,50 €

Geschmorter Schweinebraten  
mit Rahmsoße, Speckbohnen, Apfelrotkohl  
Salzkartoffeln und Kroketten 16,90 €

„Grünkohlpfanne“  
mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke  
dazu Bratkartoffeln und süße Röstkartoffeln 18,90 €

„Bratenplatte“  
mit Rinder- und Schweinebraten, Rahmsoße  
Gemüseplatten, Rotkohl,  
Salzkartoffeln und Kroketten 18,90 €

zusätzlich Putenschnitzel in Eihülle 1,10 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“  
mit Rahmsoße, Rotkohl, Gemüseplatten  
Salzkartoffeln und Kroketten 20,00 €

Viele weitere Bratengerichte,  
wie vom Kalb, Wild oder Lamm  
auf Anfrage



### **„Schnitzelplatte“**

**panierte Schweineschnitzel**

**mit Champignonrahmsoße, Sc. Hollandaise,**

**Gemüseplatten, Bratkartoffeln und Kroketten 17,90 €**

**halb Schwein, halb Pute zusätzlich**

**1,10 €**

### **„Schlemmerplatte“**

**Rumpsteaks, Putensteaks in Eihülle**

**und panierte Schnitzel, dazu gebr. Champignons**

**Gemüseplatten, Sc. Hollandaise**

**Bratkartoffeln und Kroketten**

**21,00 €**

**Entenbrust und Schweinefilet**

**im ganzen „rosa“ gebraten**

**dazu Rahmsoße, Rotkohl, Gemüseplatten**

**Salzkartoffeln und Kroketten**

**23,50 €**

### **„Filetplatte“**

**Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet**

**im Speckmantel vom Grill, dazu Kräuterrahmsoße,**

**gebratene Champignons, Gemüseplatten**

**Kartoffelgratin und Kroketten**

**25,50 €**

**Sc. Hollandaise extra**

**0,80 €**



## Dessert

Schokoladenpudding  
mit Vanillesoße und Schlagsahne 3,20 €

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen  
oder warmer Roter Grütze 3,90 €

Zitronenmousse  
oder Mousse au chocolate 4,20 €

Frischer Obstsalat (ab 20 Personen)  
mit Vanilleeis und Schlagsahne 5,50 €

„Dessertvariation“ (ab 20 Personen)  
angerichtet in kleinen Gläsern  
und liebevoll garniert 7,50 €

### Kaffeetafel ab 20 Personen

Kaffee „satt“ 4,80 €

Kaffee „satt“  
mit ihren mitgebrachten Kuchen 6,60 €

1 Stück hausgebackener Apfelkuchen 3,20 €

1 Stück hausgemachte Käsesahnetorte 3,50 €



## **Schnitzelbuffet** (ab 25 Personen)

**panierte Schweineschnitzel**

**Putenschnitzel in Eihülle**

**Hähnchenbrustfilet vom Grill**

**buntes Balkangemüse, Blumenkohl mit Sc. Hollandaise  
Champignonrahmsoße,  
geschmorten Zwiebeln mit Röstspeck,  
gebratener Ananas und Spiegeleiern**

**gebratene Kartoffeln, Pommes Frites, Nudelgratin  
Remouladensoße, Steaksoße, Ketchup & Co**

**verschiedene frische Salate  
mit frischem Baguette und Kräuterbutter**

**21,50 EUR**

**(Vegetarische Schnitzel auf Anfrage)**

**Suppe oder Dessert  
jeweils ab 2,00 EUR Aufschlag**



## **Bratkartoffelbuffet (ab 25 Personen)**

**Spießbraten mit Rahmsoße  
dazu Krautpfanne**

**panierte Putenschnitzel  
mit Spiegeleiern, Champignons/Zwiebeln und Bohnen**

**Hacksteaks  
in Rahmlauch mit Käse überbacken  
\*\*\*\*\***

**Roastbeef und Sauerfleisch  
mit hausgemachter Remoulade**

**Matjesfilet an Hausfrauensoße  
Bratheringsfilet**

**verschiedene frische Salate**

**in der Pfanne gebratene Kräuterkartoffeln (vegetarisch)**

**und ganz viele Bratkartoffeln  
mit Speck und Zwiebeln**

**21,90 EUR  
( warmer Fisch auf Anfrage)**

**Suppe oder Dessert  
jeweils ab 2,00 EUR Aufschlag**



## Rustikales Buffet (ab 30 Personen)

**Champignoncremesuppe**

\*\*\*\*\*

**Kräutersenfbraten mit Rahmsoße**

**Putensteaks vom Grill  
mit Schalotten- Pfefferrahmsoße**

**dazu Bohnen im Speckmantel, buntes Pfannengemüse  
Kartoffelgratin und gebratene Kartoffelecken**

\*\*\*\*\*

**Roastbeef**

**Spargelkochschinkenröllchen,  
Spanferkelauflauf an buntem Sauerkrautsalat**

**Stremellachs, geräucherte Makrele und Forelle**

**Holsteiner Käse mit Trauben**

**gemischter Brot- und Brötchenkorb  
Butter**

**verschiedene frische Salate**

\*\*\*\*\*

**Vanilleeis mit warmer Roter Grütze**

**28,90 EUR**



# Familienbuffet

ab 30 Personen

**Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen**

\*\*\*\*\*

**geschmorter Schweinebraten**

**und Rinderrouladen „Hausfrauen Art“  
mit Rahmsoße,**

**Speckbohnen und Dithmarscher Rotkohl**

**Putenschnitzel in Eihülle gebraten  
mit Leibziger Allerlei und Sc.Hollandaise**

**Kartoffelgratin, Kroketten  
vegetarische Schupfnudelpfanne mit Champignons**

\*\*\*\*\*

**Salat und Snackbuffet  
mit frischem Baguette**

\*\*\*\*\*

**Frischer Obstsalat mit Vanilleeis  
Schokoladenpudding mit Vanillesoße**

**29,00 EUR**

**Fisch auf Anfrage**





## **Mediterranes Buffet** (ab 35 Personen)

**Spanische Gemüsesuppe mit Chorizio**

**\*\*\*\*\***

**Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel gebraten  
mit Kirschtomaten in Metaxasoße und Käse überbacken**

**Gyros von der Putenkeule mit Knoblauchsoße**

**Rinderrouladen „Italienischer Art“  
mit Rahmsoße**

**Kräuterhacksteaks**

**Tomaten- Gemüsereis  
Rosmarinkartoffeln, frische Nudeln**

**buntes Antipastibuffet  
mit Gemüse, Salaten, Schinken, Salami  
und verschieden Soßen und Dips**

**Garnelensalat in Cocktailsoße  
Thunfischsalat mit gebratenem Thunfisch  
gebackener Kräuterlachs**

**Kräuterciabatta, Fladenbrot**

**\*\*\*\*\***

**Griechischer Joghurt mit Honig  
Panna Cotta mit verschiedenen Soßen in kleinen Gläsern  
Cappuccinomousse**

**29,90 EUR**



**Buffet „Zur Jägersburg“** ab 35 Personen

**Frische Rinderkraftbrühe  
mit Gemüse, Klößchen und gefüllten Nudeln**

**\*\*\*\*\***

**kl. Rumpsteaks im Speckmantel vom Grill  
auf geschmorten Zwiebeln**

**Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße  
mit Käse überbacken**

**Putenschnitzel in Eihülle gebraten**

**verschiedene Sorten Gemüse dazu Sc. Hollandaise**

**gebratene Kartoffelecken und Kroketten  
mediterrane Nudelpfanne (vegetarisch)**

**\*\*\*\*\***

**Räucherfischplatte mit  
Lachs, Forelle, Butterfisch und Makrele  
garniert mit gefüllten Eiern**

**gemischtes Käsebrett mit Trauben**

**buntes Salatbuffet**

**gemischter Brot und Brötchenkorb  
verschiedene Sorten Butter und Dips**

**\*\*\*\*\***

**Eispyramide garniert mit frischen Früchten  
dazu verschiedene Toppings**

**32,00 EUR**



## Frühstücksbuffet

Holsteiner Mettwurst, Lachsschinken,  
Kochschinken- Spargelröllchen  
Zwiebelmett und Roastbeef

Wurstsalat und Schinkensalat

Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet

gemischtes Käsebrett

frisches Rührei mit krossem Speck und Würstchen  
gekochte Eier  
Gurke und Tomate

verschiedene Sorten Konfitüre, Honig, Nutella  
Müsli und Cornflakes  
Joghurt und Milchreis mit Fruchtsoßen  
frisches Obst

warme Brötchen, Croissants  
verschiedene Sorten Brot  
Butter

unter 20 Personen auf Anfrage  
22,00 €    20-29 Personen  
21,00 €    ab 30 Personen

inkl. Kaffee, Tee, Milch  
Säften und einem Glas Sekt  
(bis 2,5 Stunden)

