

## Aperitif – Auswahl

	<i>Preis pro Glas</i>
- Sekt 0,1l	3,50€
- Sekt mit Orangensaft 0,1l	3,50€
- Orangensaft 0,1l <i>alkoholfrei</i>	1,40€
- Hugo 0,1l (auch <i>alkoholfrei</i> möglich) <i>Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limettenscheibe</i>	3,80€
- Lillet Wildberry 0,1l <i>Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, gefrorene Himbeeren</i>	3,80€
- Martini Floreale 0,1l <i>alkoholfrei</i> (mit Tonic Water oder Schweppes Wildberry) <i>Martini Floreale, Schweppes Tonic Water oder Schweppes Wildberry, Orangenscheibe oder gefrorene Himbeeren</i>	3,80€
- Martini Vibrante 0,1l <i>alkoholfrei</i> <i>Martini Vibrante, Schweppes Tonic Water, Orangenscheibe</i>	3,80€
- Kir Royal 0,1l <i>Sekt, Creme de Cassis, Zuckerrand</i>	3,50€
- Limoncello-Spritz 0,1l <i>Limoncello, Sekt, Soda, Limettenscheibe</i>	3,80€
- Red Hugo 0,1l <i>Holunderblütensirup, Campari, Sekt, Limettenscheibe</i>	3,80€

Für Feiertlichkeiten jeder Art für bis zu 40 Personen bieten wir Ihnen einen stilvollen, gemütlichen Rahmen in unseren beiden Clubräumen. Für die genaue Planung Ihrer Feier vereinbaren Sie einen Termin mit uns, damit wir individuell auf Ihre Wünsche eingehen können. Wir haben Ihnen auf den nächsten Seiten einen Menübaukasten zusammengestellt, aus denen Sie Ihr Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Alle Preise sind gültig im Rahmen eines 3-Gang-Menüs ab 15 Personen. Wir hoffen, Sie finden alle Informationen und stehen Ihnen ansonsten für Ihre Wünsche jederzeit gern zur Verfügung.

## Unsere Räumlichkeiten

### Kleiner Clubraum

Bestuhlung Tafel	bis zu 21 Personen
Bestuhlung 3 Tische a 8 Pers.	bis zu 24 Personen
Bestuhlung 3 Tische (1x9/2x11 Pers.)	max. 31 Personen
Bestuhlung T-Form	bis zu 18 Personen

### Großer Clubraum

Bestuhlung Einzeltische	bis zu 44 Personen
Kamm-Form	bis zu 38 Personen
U-Form	bis zu 38 Personen

# Der Menübaukasten

## Kalte Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate 5,50  
*mit Apfelstreifen und Himbeer – Dressing*

Gebratene Garnelen 9,50  
mit Blattsalat und Himbeer – Vinaigrette, Knoblauchbrot

## Warme Vorspeise

Gemüsespagettini 10,50  
*Mit gratiniertem Ziegenkäse*

## Suppen

Tasse Niedersächsische Hochzeitssuppe 6,00

Tasse Kraftbrühe mit kleinen Grießbällchen 5,50

Tasse Kürbiscremesuppe 5,50

Tasse Karotten – Ingwersuppe 5,50

Tasse Rinderkraftbrühe 5,50  
*mit Pfannkuchenstreifen*

## Hauptgerichte mit einer Fleischvariation

	Portion	„Satt“
<b>Wildschweinbraten aus der Frischlingskeule</b> <i>Holunder-Wildsauce, Preiselbeer - Birnenkompott, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speckstibbe, Kroketten und Heidekartoffel</i>	26,40	32,00
<b>Zarte Entenbrust</b> <i>mit fein abgeschmeckter Orangensauce, Rahmwirsing hausgemachten Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Kroketten</i>	26,80	34,60
<b>Gebratene Maispouladenbrust</b> <i>mit Blattspinat, Geflügelrahmsauce, Rosmarinkartoffeln</i>	23,00	28,40
<b>Rinderroulade</b> <i>mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck, Heidekartoffeln und Kroketten</i>	20,60	25,40
<b>Knusprige Gänsebrust</b> <i>in einer pikanten Sauce mit Rosinen und Mandeln, gefüllter Bratapfel oder Apfeltartar, Rosenkohl, Rotkohl, Butterkartoffeln und Kartoffelklöße</i>	Preis auf Anfrage	
<b>Hirschkeulenbraten</b> <i>in einer Pilz - Wildrahmsauce, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speck und Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kroketten (evtl. auch kleine Kartoffelklöße)</i>	22,80	28,40

<p><b>Rehrücken, rosa gebraten</b>  <i>Mit einer feinen Wacholdersauce, Birne gefüllt mit Preiselbeeren, karamellisierte Möhren, grünen Bohnen mit krossem Speck, hausgemachte Spätzle und Kartoffelröstis</i></p>	<p>Portion „Satt“          Preis auf Anfrage</p>
--	--

### Hauptgerichte mit zwei Fleischvariationen

<p><b>Panierte Kalbsschnitzel und Maispouladenbrust</b>  <i>Rahmsauce, geschmorte Pilze (je nach Saison), frische Buttermöhren und Apfellauchgemüse, verschiedene Blattsalate mit Orangen-Dressing, Kartoffelröstis und Rosmarin-Kartoffeln</i></p>	<p><b>32,00</b></p>	<p><b>37,80</b></p>
---	---------------------	---------------------

<p><b>Hähnchenschnitzel, Schweinefilet-Medaillons</b>  <i>in einer Kürbiskern – Panade, Sauce Bernaise, Rahmsauce, Gemüse der Saison, Möhren mit Zitronenpfeffer, Kartoffelröstis und gebratene Rosmarinkartoffel</i></p>	<p><b>25,00</b></p>	<p><b>30,00</b></p>
---	---------------------	---------------------

<p><b>Rinderschmor- und Schweinebraten</b>  <i>mit bunter Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und Gurkensalat oder Krautsalat</i></p>	<p><b>24,00</b></p>	<p><b>29,00</b></p>
---	---------------------	---------------------

<p><b>Entenbrust und Wildschweinbraten</b>  <i>mit Orangensauce und Wildsauce mit Pilzen, bunter Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße Salzkartoffeln oder Kroketten</i></p>	<p><b>25,60</b></p>	<p><b>32,40</b></p>
---	---------------------	---------------------

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Gnocchi</b> <i>Champignons, Pesto und verschiedene Blattsalate mit einer Himbeer-Vinaigrette</i>	<b>19,00</b>
<b>Risotto</b> <i>mit Brokkoli und Pilzen, Blattsalat Himbeer – Vinaigrette</i>	<b>18,90</b>
<b>Bandnudeln</b> <i>mit einer Gorgonzola Sauce, Kirschtomaten, Ruccola und einem Mix als Blattsalaten mit Kräuterrahmdressing</i>	<b>19,00</b>
<b>Sesampfannkuchen</b> <i>mit Kaiserschoten, Paprika, Champignons und Sojasprossen gefüllt (Asia – Style), Blattsalat mit Himbeer – Dressing</i>	<b>18,80</b>

## Dessert

<b>Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b> <i>dazu eine Kugel Pistazieneis und Aprikosenkompott</i>	<b>8,50</b>
<b>Dessert Variation</b> <i>Panna Cotta, Himbeerragout, Mousse von der dunklen Schokolade, Vanille-Mascarpone und Pistazieneis</i>	<b>10,50</b>
<b>Eisvariation</b> <i>Erdbeer-, Vanille-, Schokoladeneis mit Sahnehaube</i>	<b>7,50</b>
<b>Schokoladenmousse</b> <i>aus weisser und dunkler Schokolade mit frischen Beeren</i>	<b>8,50</b>
<b>Vanilleeis</b> <i>mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne</i>	<b>7,50</b>
<b>Tiramisu</b> <i>mit Melonensalat</i>	<b>8,50</b>
<b>Vanilleeis</b> <i>mit warmen Rotwein – Pflaumen und Sahne</i>	<b>7,50</b>
<b>Vanilleeis</b> mit „Roter Grütze“ und Sahne	<b>7,50</b>

## Kaffeetafel

Gern bieten wir Ihnen die Möglichkeit am Nachmittag mit Ihren Gästen gemütlich bei Kaffee und Kuchen den Tag ausklingen zu lassen.

### Variante 1

#### Kuchen bringen Sie mit

*Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen*

Gedeckpreis pro Person 7,50

### Variante 2

#### Gebackener Obstkuchen und Blechkuchen

*Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie mögen*

Gedeckpreis pro Person 10,50

Ein Tortenbuffet bieten wir Ihnen auf Anfrage an.

Kaffeesspezialitäten sind nicht enthalten und werden separat berechnet. Bitte beachten Sie, dass Ihnen die Räumlichkeiten bei einer Veranstaltung mit Mittagessen und Kaffeetafel **bis max. 17.00 Uhr** zur Verfügung stehen.