

MENÜVORSCHLÄGE

Heiligenthal

21,30 €

Niedersächsische Hochzeitssuppe „Royal“
mit viel Einlage.

Saftiger Schweinebraten mit
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und knusprigen Kroketten.

Cremige Vanilleeisbombe mit heißen Kirschen
und geschlagener Sahne bunt garniert.

Südergellersen

21,30 €

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen.

Saftiger Burgunderbraten mit frischen Champignons an feiner
Rahmsoße mit großer Gemüseauswahl
und Macairekartoffeln.

Hausgemachte Zitronencreme mit
Sahnetupfer und frischen Früchten bunt garniert.

Westergellersen

22,20 €

Hausgemachte Kressesuppe mit
Sahnehäubchen.

Saftiger Schweine- und würziger Rinderbraten mit feiner
Rahtmsauce, frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
gebutterten Heidekartoffeln und Herzoginkartoffeln

Cremige Vanilleeisbombe mit Feuerzauber
und heißen Kirschen.

Dachtmissen

23,50 €

Pikante Kürbiscremesuppe mit
Tiefseekrabben verfeinert.

Zarter Putenrollbraten an feiner
Apfel- Calvadossoße mit großer Gemüseauswahl,
Herzoginkartoffeln und gebutterten Nudeln.

Hausgemachter Obstsalat von frischen
Früchten mit geschlagener Sahne.

Kirchgellersen

24,70 €

Rosa Lachsrahmsüppchen
mit Streifen vom hausgeräuchertem Lachs.

Zarte Schweinelendchen im Ganzen gebraten an
feuriger Pfefferrahmsauce mit frischen Champignons,
großer Gemüseauswahl und Gratin – Kartoffeln.

„Heilighenthaler Mühlenpudding“ mit heißen
Kirschen bunt garniert.

Reppenstedt

26,20 €

Erfrischende Kirschkaltschale mit hausgemachten
Griesnocken.

Tellergericht

Schweinelendchen Wellington im Blätterteigmantel mit
Sauce Hollandaise, feiner Rahmsauce, Grilltomaten,
frischen Champignons, Speckbohnenröllchen,
knusprigen Kroketten und Heidekartoffeln.

Luftige Karamellcreme mit Sahnetupfer und
frischen Früchten garniert.

Standardmenü

29,20 €

Hausgeräuchertes Bachforellenfilet mit
Sahnemeerrettich, Toast und Butter.

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal"
mit viel Einlage.

Pikanter Kräuterbraten der Provence mit
großer Gemüseauwahl, frischen Champignons,
Heidekartoffeln und Kroketten.

Cremiges Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
und geschlagener Sahne.

Frühlingsmenü

26,80 €

Knackiger Eisbergsalat mit Mandarinenfilets,
Schnittlauch und einem Limonensahnedressing.

Pikante Kraftbrühe mit jungen Lauchzwiebeln, Gemüseinlage, Nudeln
und frisch gehackten Kräutern.

Junger Osterlammbraten mit feiner Rahmsauce,
Grilltomate, Speckbohnenröllchen, gebuttertem Kohlrabi,
Gratin- und Herzoginkartoffeln.

Cremige Vanilleeisbombe mit
heißer Schokoladensauce.

Sommermenü

33,40 €

Heilighenthaler Katenrauchschinken mit erfrischenden Honigmelonenschiffchen
und ofenfrischem Baguette.

Feine Tomatencremesuppe mit
Sahnehäubchen.

Pikant gefüllter Rinderbraten mit feiner Rahmsoße,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl, knackigen Salaten,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten.

Cremige Vanilleeisbombe mit frischen
Erdbeeren und Schlagsahne.
(evtl. Jahreszeitzuschlag)

Herbstmenü

32,30 €

Knackiges Salatbouquet mit
Lachsklößchen, pikanter Dill- Senfsoße
und ofenfrischem Baguette.

Cremesuppe von frischen Champignons mit
Sahnehäubchen.

Pikanter Hirschkalbsbraten an Wacholderrahm mit
gefüllter Preiselbeerbirne, Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten.

Preiselbeereis aus eigener Herstellung mit
Birnenmark bunt garniert.

Wintermenü

35,85 €

Büsumer Krabben an einem Salatbouquet
mit Cocktailsauce und knusprigem Meterbrot.

Klare Wildkraftbrühe mit Pfifferlingen, Klößchen.
und pikanten Chesterstangen.

Knuspriger Gänsebraten am Tisch tranchiert mit Apfel- Rosinenfüllung,
feiner Rahmsauce, hausgemachtem Rotkohl, Rosenkohl,
gebutterten Heidekartoffeln
und Kroketten.

Hausgemachtes Zimteis mit einer Sauce
von Backpflaumen.

Adventsmenü

40,10 €

Hausgemachte Geflügelleberterrine mit
Sauce Cumberland und geröstetem Weißbrot

Büsumer Krabbensuppe mit Spargelspitzen
und Sahnehäubchen.

Pikanter Wildschweinrücken an feiner Rahmsauce,
Speck- Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl,
Semmelknödeln und Heidekartoffeln.

Heilighenthaler Bratapfel auf
einem feinen Vanillesaucenspiegel
bunt garniert.

Menü "Kloster Heiligenthal"

30,30 €

Feinste Geflügelpastete mit Ragout Fin, Sauce Hollandaise,
frischen Champignons und Zitronenecke

Hausgemachte Forellensamtsuppe mit
Sahnehäubchen.

Glasierter Schweinerücken an Pflaumensauce mit
großer Gemüseauswahl, frischen Champignons und
Macairekartoffeln

Edle Welfenspeise mit Sahnetupfer und
frischen Früchten bunt garniert.

Sülfmeister`s Festmenü

34,10 €

Knusprig gebratene Entenbrust auf Orangensoße
mit Waldorfsalat und Fleuron.

Leichtes Karotten- Ingwersüppchen mit
Sahnehäubchen.

Saftiger Krustenbraten am Tisch tranchiert mit feiner Rahmsauce,
frischen Champignons, großer Gemüseauswahl,
knackigen Salaten, knusprigen Krokette
und Heidekartoffeln.

Erfrischender Obstsalat mit
cremiger Vanilleeisbombe und Feuerzauber.

Müllermeister's Festmenü

39,30 €

Heilighenthaler "Hanseatenteller"
mit hausgeräucherten Spezialitäten von Aal, Lachs
und Forelle dazu Büsumer Krabben, Meterbrot und Butter.

Hausgemachte Tomatenkraftbrühe mit Tomate- Concassée.

Zartes Rinderfilet im Ganzen gebraten mit Sauce Hollandaise,
feiner Rahmsoße, großer Gemüseauswahl, knackigen
Salaten, Heidekartoffeln und Kroketten.

Cremiges Heidehonigeis mit feinherber Schokoladensauce
und frischen Früchten bunt garniert

Heidjermenü

40,00 €

Hausgeräucherter Aal mit saftigem Kräuterrührei
und hausgemachten Kartoffelchips.

Niedersächsische Hochzeitssuppe "Royal"
mit viel Einlage.

Traditioneller Heidschnuckenbraten mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, feiner
Wacholderrahmsauce, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatplatte,
gebutterten Heidekartoffeln und Kroketten.

Rote Grütze nach Müllerart mit
Vanillesauce und geschlagener Sahne.

Lüneburger Ratsherrenmenü

44,80 €

Luftgetrockneter Heidschnuckenschinken mit
Melonenbällchen, Stangenweißbrot und Butter

Klare Ochsenschwanzsuppe mit knusprig gebackenen
Chesterstangen.

Zarter Rehrücken "Baden Baden"
mit gefüllter Preiselbeerbirne, feiner Wildrahmsauce,
Pfifferlingen, großer Gemüseauswahl, knackiger Salatbeilage,
gebutterten Heidekartoffeln und Krokette.

Hausgemachtes Orangeneis mit
exotischen Früchten bunt garniert.

Heilighenthaler Galamenü

52,00 €

Erfrischende Melonenkugelchen an Portweingelee
mit Scheiben von der geräucherten Gänsebrust
und ofenfrischem Meterbrot.

Edle Hummerrahmsuppe mit altem Cognac
verfeinert.

Komposition von verschiedenen Blattsalaten in Himbeerdressing mariniert,
gebratene Streifen vom Wildfilet, ofenfrisches Meterbrot und Butter.

Zartes Kalbsfilet im Ganzen gebraten mit feinsten Morchelrahmsauce,
Sauce Choron, gebuttertem Mandelbroccoli, frischen Pilzen,
gefüllten Grilltomaten und Gratinkartoffeln.

Cremiges Pralineneis aus eigener
Patisserie mit frischen Früchten bunt garniert.