

## Unsere Menüangebote: (A)

incl. Vorsuppe u. Dessert!

A890.) Spargelcremesuppe als Vorsuppe  
**Rinderbraten und Schweinebraten** mit Salzkartoffeln und  
Bratensoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Möhren in Butter,  
Rosenkohl mit Schinkenwürfeln

**Zitronencreme mit Schlagsahne** als Dessert Person **14,54**

A089.) zusätzlich mit **Kasselerbraten** Person **14,66**

A090.) zusätzlich mit **Putenfiletbraten** Person **14,66**



A110.) Spargelcremesuppe (Vorsuppe)

**Schweinefiletmedaillons** mit Rahmsoße und frischem  
Schnittlauch, Blumenkohl mit Sauce Hollandaise,  
Bohnen mit Schinkenwürfeln, Salzkartoffeln, herzhaften  
Apfelrotkohl

**Erdbeercreme** als Dessert Person **16,63**

## Eistorten: (E) 14 Stücke pro Torte!

Eigene Herstellung! Fruchttorten für Diabetiker geeignet!

E001.) **Krokant/Nougat Eistorte** Torte **16,01**

E002.) **Schokosplitter Eistorte** Torte **16,01**

E003.) **Cranberrie Eistorte** (Fruchstücke) Torte **16,01**

E008.) **Erdbeercreme Eistorte** Torte **16,01**

E009.) **Banane/Kirsch (Angebot!) nur jetzt** Torte **16,01**  
mit Bananenstücken - besser geht nicht!!!

E010.) **schwarze Johannisbeere** (der Schlager) Torte **16,01**  
mit ganzen Früchten - wirklich Edel!!!

E011.) **Pfirsichcreme Eistorte** (Fruchstücke) Torte **16,01**

E012.) **Multivitamin Creme-Eistorte** Torte **16,01**

E014.) **Norddeutsche Apfel - Eiscremetorte** Torte **16,01**

\*\*\* Preisgünstiger geht es nicht \*\*\*

Als **Foto-Eistorte** berechnen wir zusätzlich pro Torte **6,16**

## Beilagen: (B) Zusätzlich oder als Ergänzung

B012.) **Bratkartoffeln** 350gr. **2,22** B024.) **Preiselbeerremoulade** **0,99**

B013.) **Sauerkraut, geschm.** **1,17** B025.) **Ei-Remoulade** **0,86**

B014.) **gem. Brotsorten** **1,23** B026.) **Curryremoulade** **0,86**

B140.) **gem. Brötchen** **1,23** B027.) **Salzkartoffeln** **1,36**

B015.) **Apfelrotkohl** **1,36** B028.) **Bratensoße** **1,05**

B055.) **Leipziger Allerlei** **1,36** B029.) **Erbsen u. Möhren** **1,36**

B017.) **Kartoffelpüree** **1,36** B030.) **Risotto (Reis)** **0,99**

B018.) **Farmersalat** kg **6,28** B031.) **Weißkrautsalat** kg **3,70**

B019.) **Pellkartoffelsalat** kg **5,05** B032.) **Tzaziki** kg **6,28**

B020.) **Waldorfsalat** kg **10,60** B033.) **Gurkensahnesalat** kg **6,28**

B021.) **Bunter Nudelsalat** kg **5,05** B037.) **Backofenkartoffel** **1,60**

B022.) **Maissalat** kg **6,90** B038.) **Gemüsegratin** **2,22**

B023.) **gebr. Mettbällchen** a. **0,68** B039.) **Kartoffelgratin** **2,22**

B040.) **Fleischerfrikadelle** a. **1,36** B035.) **gebr. Hähnchenkeule** **2,22**

B041.) **Pastete für Frikassee** a **1,23** B042.) **Sauce Hollandaise** **1,60**

B043.) **Sauce Bernaise** **1,60** B044.) **Jägersoße** **1,36**

B045.) **Zigeunersoße** **1,36** B525.) **Mini La Flute** **0,37**

B046.) **Nudeln n. Wunsch** ab **1,05** B047.) **Porreesalat** kg **6,28**

B048.) **Bohnenbündchen** 2x **2,46** B049.) **Bechamelkartoffeln** **2,22**

B050.) **Schwarzwürzeln** **1,60** B051.) **Bohnen m. Schinken** **1,36**

Jede andere Beilage nach Absprache möglich!

## Unsere Desserts: (D) Der krönende Abschluss!!!

Desserts pro Person im Schlemmerbecher - ab 6 Personen

D145.) **Obstsalat** mit frischen Früchten u. Sahne **3,26**

D146.) **Zitronencreme** ( der Geschmacksschlager) **1,97**

D147.) **Flensburger Präsidentencreme** **4,07**

D148.) **Mousse' au Chocolat,** **3,08**

D150.) **Eis und Heiß,** Vanilleeis mit heißen Kirschen **4,31**

D151.) **Hausgemachte Rote Grütze** mit Vanillesoße **2,40**

D152.) **Schokocreme** mit Sahne hergestellt **1,97**

D550.) **Bayrische Creme** (mit Rum) mit Beeren **3,20**

D552.) **Quarkspeise mit Früchten** **2,34**

D553.) **Tiramisu** **3,57**

D560.) **Käseigel mit Frucht** a 40 Stück Käse Stk. **24,02**

D561.) **Käseigel mit Frucht** a 80 Stück Käse Stk. **46,82**

D565.) **Stracciatella-Creme** mit Schokostückchen **2,46**

D567.) **Erdbeer-Creme,** wunderbar! **1,97**

K296.) **Käsehäppchen** auf Pumpernickel, versch. Sorten  
48 verschiedene mundgerechte Happen Platte **32,65**



## Deftige Eintöpfe:

(Preis pro Portion 500ml = 2 Teller)

E040.) **Gulaschsuppe „Meisterklasse“**

Spitzensuppe mit Champignons, Zwiebeln, Paprika, Tomaten **3,57**

E041.) **Erbsensuppe** mit Kochwurst, Wiener, Kasseler **2,34**

E045.) **Spargelcremesuppe** mit Fleischklößchen **3,08**

E046.) **Tomatencremesuppe** mit Fleischklößchen **3,08**

E410.) **Kartoffelsuppe** mit Wiener Würstchen u. Kasseler **2,59**

## Unsere Suppenschlager:

E043.) **Mitternachtssuppe** mit Hackfleisch, würzig **2,71**

mit Bohnen, Wurzeln, Knoblauch Curry, Kabanossi usw.

E044.) **Lauchcreme-Suppe** mit Hackfleisch **2,71**

E042.) **Gemüse Eintopf** mit Rindfleisch unser Schlager **2,59**

E050.) **Krabbensuppe „Büsumer Art“** **7,15**

E051.) **Broccoli-Blumenkohl-Creme-Suppe** **3,82**

E052.) **Kartoffelcremesuppe mit Krabbeneinlage** **5,48**

E053.) **Chili con Carne + Baguette** **6,10**

E055.) **Wirsing Eintopf** mit Hackfleisch **2,40**

B524.) **Baguettestange** (frisch aus dem Ofen) Stück **2,46**

B526.) **Steinofenbaguette** (frisch aus dem Ofen) Stück **3,08**

B525.) **Baguettebrötchen** ( französische Art) Stück **-,37**

Unsere Eintöpfe erhalten Sie in einer  
„Gulaschkanone“ (Thermobehälter) incl. Auffüllkelle!

# Spanferkel?

Liefern wir fertig gegrillt!

**Spanferkelschinken**

**incl. Dienstleistung**

(Fleisch aufschneiden und Ausgabe an Ihre Gäste!)

Ab 15 Personen

## **Gegrillter Spanferkelschinken**

L102.) mit Sauerkraut und Baguettebrötchen Person **12,26**

L103.) zusätzlich mit Bratkartoffeln, Farmersalat und  
knackfrischem Krautsalat Person **13,49**

Ab 50 Personen

## **Gegrillter Spanferkelschinken**

Incl. Fleisch aufschneiden und Ausgabe an Ihre Gäste

L104.) mit Sauerkraut und Baguettebrötchen Person **11,09**

L105.) zusätzlich mit Bratkartoffeln, Farmersalat und  
knackfrischem Krautsalat Person **12,32**



## L002.) **Gartengrillparty?**

**Wir grillen bei Ihnen mit unseren Grills!**

Sie haben keine Arbeit -

anschließend ist alles von uns abgeräumt!

**compl. mit Fleisch, Wurst, Hacksteaks, Salaten,  
Brötchen, Soßen usw.**

(ab 30 Pers.) ab Person **14,66**

Sie benötigen noch Teller, Besteck und Getränke ? Fragen Sie

L110.) **Fassbier Felsgold** 30 Liter **Fass 55,44**

L111.) **Fassbier Felsgold** 50Liter **Fass 86,24**