



Menüvorschläge 2025

Wie der Name es sagt, sind dies nur Vorschläge.
Selbstverständlich kreieren wir Ihnen gerne auch Ihr individuelles Menü.
Ebenfalls können vegetarische, vegane oder Unverträglichkeiten
berücksichtigt werden.

Sprechen Sie uns einfach an.

Die angegebenen Preise verstehen sich pro Erwachsenen.

Unsere kleinen Gäste berechnen wir wie folgt:

0-2 Jahre kostenfrei | 3-6 Jahre pauschal 8,50 €

7-10 Jahre pauschal 14,50 € | ab 11 Jahren Menüpreis

Bis 80 Personen besteht die Wahl ob der Hauptgang als Plattenservice am
Tisch oder Buffetservice serviert wird.

Ab 80 Personen ist der Hauptgang nur als Buffetservice möglich.

Wir freuen uns Sie als Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Hense & Team



Menü 1)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderrouladen, herzhaft gefüllt

Schweinefilet mit Champignons

Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel

Gemüseauswahl

Salzkartoffeln und Kroketten

Salatvariation

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Philadelphiacreme mit Himbeeren und Mandelcrunch

Herrencreme mit Rum

40,20 € (bis 30 Erwachsene)

37,80 € (31-80 Erwachsene)

34,20 € (ab 81 Erwachsene)

Optional

Ofenlachs an Süßkartoffel-Paprika-Gemüse +3,00 €

Emsländer Rindfleisch mit Zwiebelsoße +5,00 €

Sahniges Kartoffelgratin +2,00 €



Menü 2)

Wikingerbraten mit Biersoße

Krustenbraten vom Schwein in Bier gegart

Hähnchenbrust in Parmesanhülle

an mediterranem Gemüse und Tomaten-Kräutersoße

Salatauswahl

Schwenkkartoffeln und Kroketten

Pfirsich-Maracujacreme

Herrencreme mit Rum

32,00 € (bis 30 Erwachsene)

29,60 € (31-80 Erwachsene)

26,00 € (ab 81 Erwachsene)



Menü 3)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderrouladen, herzhaft gefüllt

Honig-Senf-Braten vom Schweinenacken mit frischer Ananas

Ofenlachs an Süßkartoffel-Paprika-Gemüse

Gemüse- und Salatauswahl

Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Auswahl an Pudding

41,50 € (bis 30 Erwachsene)

39,10 € (31-80 Erwachsene)

35,50 € (ab 81 Erwachsene)



Menü 4)

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Rinderschmorbraten mit glasierten Zwiebeln

Schweinefilet im Schinkenmantel, Käse-Senf-Füllung

Seehechtfilet auf Möhren-Zucchini-Gemüse

Salzkartoffeln und Spätzle

Salatauswahl

Auswahl an Pudding

41,30 € (bis 30 Erwachsene)

38,90 € (31-80 Erwachsene)

35,30 € (ab 81 Erwachsene)



Menü 5)

Schweinemedallions im Speckmantel
Kleine Rumpsteaks mit Zwiebelringen,
frische Champignons und Pfeffersauce
Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse
Blechkartoffeln mit Spinat und Gorgonzola gratiniert
Bratkartoffeln
bunter Blattsalat mit Sahne- und Himbeerdressing

Auswahl an Pudding

42,60 € (bis 30 Erwachsene)

40,20 € (31-80 Erwachsene)

36,60 € (ab 81 Erwachsene)



Menü 6)

Vorspeisenvariation

Feldsalat mit Wildschweinschinken, Honigmelone an Knochenschinken,

Tomate-Mozzarella, AntiPasti

Geflügelcocktail

Braten aus der Kalbskeule mit Rosmarinsoße

Filet-Apfeltopf vom Hähnchen

Mango-Ziegenkäse-Ravioli an mediterranem Gemüse

und Kokos-Paprika-Soße

Gemüseauswahl

Schwenkkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Auswahl an Pudding

46,50 € (bis 30 Erwachsene)

44,10 € (31-80 Erwachsene)

40,50 € (ab 81 Erwachsene)



Dessertauswahl

(teilweise saisonal abhängig)

Vanilleeis mit ...

heißen Sauerkirschen | Waldbeeren | Himbeeren
Schokoladensoße | frischen Erdbeeren

Philadelphiacreme mit Himbeeren und Mandelcrunch

Buttermilchcreme mit Aprikosenpürree

Mascarpone-Baiser-Creme mit Waldbeeren

Spaghetticreme mit Erdbeersoße

Pfirsich-Maracuja-Creme

Weintraubencreme

Panna cotta mit Himbeermark

Rhababermousse

Mousse au chocolat

Tiramisu (Himbeer | Apfel)

Crumble

Herrencreme mit Rum

Mokkacreme

Karamelcreme

Schokoladencreme mit Mandeln