



Unser Chefkoch  
Ulrich Carl  
und sein Team  
empfiehlt:

# Unser Menübalkasten

für Ihr Menü oder Ihr Buffet in Abhängigkeit  
von der gewünschten Personenanzahl

Buffet 3-Gang 69 Euro / 4-Gang 79 Euro pro Person  
Menü 3-Gang 59 Euro / 4-Gang 69 Euro pro Person

## VORSPEISEN KALT

- Gänseleberparfait mit Preiselbeeren, Feldsalat und Walnüssen
- Anis gebeizte Lachsforelle mit Honigsensauce, Buchweizenblinis und Chicorée
- Sandelholz-Roastbeef mit Kürbischutney, roten Zwiebeln und grünen Bohnen
- Entenleber-Crème brûlée mit Körnerbrotecken, Kumquatragout und grünem Spargel
- Wellington vom Wildhasenrücken mit Pilzduxelles und Cumberlandsauce
- Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und Rosmarin auf Endiviensalat

## SUPPEN

- Kürbissuppe mit Öl und Kernen
- Rahmsuppe von Gänseklein mit Gemüsen
- Waldpilzessenz mit Sherry und Rehfilet

## HAUPTSPEISEN

- Skrei auf der Haut gebraten mit Champagnerkraut und Mousselinekartoffeln
- Confiertes abgeflämmt Lachs auf Riesling-Lauch-Graupen mit Beure Blanc
- Lachsforellenloins mit Zuchinischuppen, Bandnudeln, Wildkräutersauce und Ofentomaten
- Knusprige Gänsekeule mit kräftiger Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
- Krosse Vierländer Entenbrust mit Orangensauce, Wildbroccoli und Kartoffelgratin
- Holsteiner Rinderrücken mit Pfefferknusper, Pastinakenpüree und kleinen Gemüsen
- Pfeffersteak vom Hirschkalb mit Senffruchtsauce Haselnussknöpfe und Speckwirsing
- Knusprige Hafermastganz mit Beifussjus, Feigenblaukraut, Maronen und abgeschmelzten Klößen
- Sellerie-Birnensalat mit Pecannüssen, Sauerrahm und Salatspitzen
- Ravioli mit Feige und Ricotta in Wilde Rauke-Pesto mit Olivettitomaten
- Knuspriges Schnitzel vom Weisskohl mit Preiselbeere, krossen Kartoffelcubes und Trüffelmayonaise
- Geblämmt Grünkohl mit Soja und Sesam mit Kartoffelbaumkuchen und Kräuterseitlinge

## DESSERT

- Geeister Christstollen mit Hagebuttensauce und Pflaumen
- Zimtkirschen mit Schokoladentörtchen und gebranntem Mandeleis
- Gratinierter Grand Manier Eisparfait mit Orangensalat und Adventsgebäck
- Pralinenmousse mit Punschauce und glasierten Feigen
- Gefüllte Datteln mit Topfenmousse und Birnenstrudel

GUTSHOF 3 ■ 23820 PRONSTORF

TEL. 04553 - 99 59 500 ■ BANKETT@GUTE-EVENTS-PRONSTORF.DE

