

Menü 1 (ab 10 Personen)

Bremer Hochzeitssuppe aus der Terrine

Rinderschmorbraten, Schweinebraten und
Kasselerbraten mit einer feinen Gemüseplatte,
frischen Champignons, Salzkartoffeln,
Kartoffelkroketten und Bratensauce.

Eisbecher Birne Helene

26,90 €

Menü 2 (ab 10 Personen)

Hasenbürener Hühnersuppe aus der Terrine

Rinderrouladen, Schweineschnitzel,
gegrillte Entenbrust, frische Champignons,
mit einer feinen Gemüseplatte, Salzkartoffeln,
Kartoffelkroketten und Bratensauce

Bremer Rote Grütze mit Vanilleeis

28,90 €

Menü 3 (ab 10 Personen)

Pfeffercremesuppe mit Sahne

„Steakplatte Hasenbürener Krug“

Verschiedene, gegrillte Steaks vom

Rind, Schwein und Truthahn, Grilltomate,

Champignons, eine bunte Gemüseplatte,

Bratkartoffeln, gebackene Krokette und

Sauce Bernaise

Eisteller mit frischen Früchten

29,90 €

Menü 4 (ab 10 Personen)

Pilzcremesuppe mit Kräutern

Rehbraten, Entenbrust, Wildschweinbraten,
Apfelrotkohl, feinem Gemüse, Pfifferlingen,
einer gefüllten Zimtbirne mit Preiselbeeren,
Bratensauce, Kartoffelklößen und
Salzkartoffeln

Vanilleeis mit Zimtpflaumen und Schlagsahne

31,90 €

Menü 5 (ab 10 Personen)

Bremer Hochzeitssuppe aus der Terrine

Gänse- und Entenbraten aus der Bratröhre,
Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße,
Salzkartoffeln und braune Sauce

Bratapfel mit Vanillesauce

27,90 €

Menü 6 (ab 10 Personen)

Büsumer Krabbensuppe mit Schlagsahne

„Land und Meer“

Schweine- und Rindersteaks gegrillt,

Zander und Limandesfilet,

Champignons, grüne Bohnen im Speckmantel,

Blattspinat, Grilltomaten,

Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

Eisteller mit frischen Früchten

32,90 €

Menü 7 (ab 10 Personen)

Hummersuppe mit Cognac und Sahne

Lachsfilet, Limandesfilet, Zanderfilet,
Riesengarnelen, mit frischen Champignons,
Salzkartoffeln, Blattspinat, Krebsauce und
zerlassener Butter

Schokoladenmousse mit Kirschen

34,90 €