

# *Das kleine Restaurant Lübeck*

## *Wintermenüs*

*Liebe Gäste!*

*Unser Küchenchef hat für Sie die nachfolgenden Menüvorschläge kreiert. Wünschen Sie Ihr eigenes Menü zusammen zustellen? Sehr gerne arbeiten wir das Menü nach Ihren individuellen Wünschen und unter Berücksichtigung saisonaler Angebote aus.*

*Die uns bis 24 Stunden vor Anlass gemeldete Personenzahl ist verbindlich und wird als Minimum verrechnet.*

*Die folgenden Menüs gelten jeweils ab 10 Personen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass eine a la carte Auswahl nicht möglich ist. Um einen reibungslosen und zeitlich angepassten Ablauf der Veranstaltung sicherzustellen, ist es erforderlich, dass die Menüauswahl auf ein einheitliches Menü beschränkt ist.*

### *Getränkepauschale :*

*alle alkoholfreien Getränke, Sekt, Rot- und Weißwein unserer Hausmarke, Pils vom Fass, Kaffee oder Espresso,*

*1 Verteiler pro Person wie Aquavit, Obstler oder Kräuterschnaps*

*4 Stunden lang pro Person 27,50€*

### *Menü 1 3 Gänge*

- Champignoncremesuppe*
- Klassisch gefüllte Rinderroulade an Rosenkohl und Petersilienkartoffeln*
- Warmer Apfelstrudel auf Vanillesauce* *p. Pers. 25,00 €*

### *Menü 2 3 Gänge*

- Knackige Blattsalatvariation mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Croutons und einer Himbeervinaigrette abgerundet*
- Deftiges Kalbsgeschnetzeltes mit Weintrauben an Rotkohl und Butterspätzle*
- Vanilleeiscreme an warmen Rotweinpflaumen* *p. Pers. 26,90 €*

### Menü 3 3 Gänge

<Raukesalat mit gebratenen Pilzen und Parmesanraspeln,  
Kräutervinaigrette

<Mit Honig glasierte Entenbrust an Gewürzrotkohl und  
Petersilienkartoffeln, Kroketten

<mit Marzipan und Rosinen gefüllter Nikolausapfel auf einem Zimt -  
Vanillesaucenspiegel

p. Pers. 32,50 €

### Menü 4 4 Gänge

<Marinierter Blattsalat mit Walnussplittern und gebratenem  
Ziegenkäse im Speckmantel

<Kürbiscremesuppe mit Garnele

<Medaillons vom Jungschweinrücken mit Champignons in Sherryrahm  
und Rosmarinkartoffeln

<Mousse au chocolat an einer Früchtekomposition

p. Pers. 34,50 €

### Menü 5 5 Gänge

<Raukesalat mit Kirschtomaten und Chili – Jacobsmuscheln

<Carpaccio vom Rinderfilet

<Zuccinicremesuppe mit Räucherlachsstreifen

<Kalbsrückensteak mit einer Waldpilzsauce überzogen,  
Rosmarinkartoffeln

<Dessertvariation „ Wintertraum“

p. Pers. 49,90 €

# *Holsteiner Buffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Filets vom neuen Matjes mit Zwiebelringen und Dipp*
- *Räucherlachs mit zweierlei Saucen*
- *Kleine Räucherfischplatte frisch aus Travemünde*
- *Knackige bunte Salatschüssel mit Käse, Sylter Dressing*
- *Norddeutsche Aufschnittplatte mit verschiedenen Schinkensorten aus der Region, Kasslerbraten, Schweinebraten, Zwiebelmett mit Essiggemüse*
- *Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce*

## *Warme Speisen:*

- *Lauchcremesuppe (wird vorweg serviert)*
- *Kasseler und Rinderbraten mit Apfelzimtrotkohl, Rosenkohl und Petersilienkartoffeln, Kroketten*

*Rote Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Apfelkuchen mit Sahne*

*Kleine bunte Käsevariation mit Weintrauben*

*Rustikale Brotauswahl mit Butter*

*Pro Person 35,90 €*

# *Italienisches Buffet*

## *Kalte Speisen:*

- *Mozzarella und Tomatenscheiben mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamicocreme gewürzt*
- *Hausgemachte Antipasti von Paprika, Zucchini, Auberginen und frischen Champignons*
- *Honigmelonenschiffchen mit Schinken*
- *Marinierte Garnelen in Knoblauchöl und Chili*
- *Rukolasalat mit Kirschtomaten, Parmesanraspeln und einer Kräutervinaigrette*
- *Vitello Tonnato mit einer Thunfisch – Kapernsauce*
- *Kleine italienische Aufschnittplatte mit Grisini*

*Warme Speisen: Putenmedaillons und Lachsfilets mit Tomaten – Basilikumsahnesauce, Sauce Béarnaise und Rosmarinkartoffeln sowie Blattspinat*

- *Panna Cotta mit Beerenkompott*
- *Frischer Obstsalat mit Maraschinolikör verfeinert*
- *Kleine Käseauswahl mit Weintrauben*

*Bunter italienischer Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 37,90 €*

# Spezialitätenbuffet

## *Kalte Speisen:*

- *Knackiger Rucolasalat mit Kirschtomaten, gerösteten Brotcroutons, Kräutervinaigrette und Schafskäse*
- *Kleine Antipastiauswahl von Pilzen, Oliven und Paprika*
- *Helgoländer Garnelencocktail*
- *Räucherlachscreperoulade mit Frischkäse gefüllt und Honig - Senfsauce*
- *Geräuchertes aus Nord – und Ostsee in verschiedenen Variationen mit Sahnemerrettich*
- *Tacchino Tonnato ( kalte Truthahnbrustscheiben mit Thunfischsauce)*
- *Scheiben vom rosa gebratenem Roastbeef mit hausgemachter Remouladensauce*
- *Internationale Schinkenspezialitäten mit Grisini und Honigmelone*
- *Tomate und Mozzarellascheiben mit frischem Basilikum*

*Warme Speisen: - Hummercremesuppe mit Flusskrebsschwänzen  
(wird vorweg serviert)*

- *Saint Pierrefilet und Medaillons vom Kalbsrücken mit grünen Butterbohnen, Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln, Champignonrahmsauce*

*Mousse au Chocolate, Torte, Obstsalat, Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Salzgebäck  
Großer gemischter Brotkorb mit Butter*

*Pro Person 55,50 €*