

Unsere Menüvorschläge
für Ihren ganz besonderen Anlass.
für die Monate von Juli bis Dezember 2010

Sehr verehrte Gastgeberin,
sehr verehrter Gastgeber.

Dem Anlass entsprechend stimmen wir mit Ihnen Dekoration,
Ausstattung und Ablauf ab. Es wird festlich eingedeckt mit
Stoffservietten, Silberleuchtern, Kerzen und Menükarten.
Gern übernehmen wir auch die Blumenarrangements gegen Rechnung,
Sie können aber auch gern selbst dekorieren.

Bei schönem Wetter steht Ihnen unsere romantische
Gartenterrasse mit Seerosenteich und altem Steinbackofen
zur Verfügung.

Die Speisefolge wählen Sie bitte aus unseren Angeboten.
Sie können aus diesen Vorschlägen ein eigenes Menü zusammenstellen.
auch die Büfettis können Sie nach Ihren Wünschen gestalten.

Die gewählte Speisenfolge gilt dann für a l l e geladenen Gäste,
dieses garantiert einen reibungslosen Ablauf und gemeinsamen Genuss.
Für Vegetarier bereiten wir selbstverständlich ein entsprechendes Menü.

Unsere Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen, ein
individuelles Angebot gestalten wir gern ganz nach Ihren Wünschen.

Ab 50 Personen erstellen wir Ihnen auch gern
ein Pauschalangebot ab ca. Euro: 65,00 pro Person

Für Gäste, die nach der Feier die Heimreise nicht mehr antreten wollen, stehen
komfortable, ruhige und modern eingerichtete Zimmer mit
Blick in den Wald zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Bärbel Ontrup-Eifert
Kai Ontrup
und das Steuerndieb-Team



Menü mit Pfifferlingen

(nur zur Saison)

07/2010

Vorspeise

Matjestatar in der Ofenkartoffel
mit Sauerrahm

Tartar of young herring

Euro 9,50

Suppe

Hannoversche Hochzeitssuppe

Typical hanoveran soup

Euro 5,50

Hauptspeise

Schweinefiletmedaillons
mit frischen Pfifferlingen

in Kräuterrahmsauce

feine Gemüse der Saison

handgeschabte Spätzle

Filet of pork with chanterelles

Euro 19,50

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne
mit Heidelbeercouli

Crème Brûlée with blueberry-sauce

Euro 5,50

Menü komplett: Euro 38,00

Menü: Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 29,00

Menü mit Kalbsschnitzel oder Rinderfilet
statt Schweineschnitzel Euro 2,50 Aufpreis



Menü mit Schweinefilet

07/10

Vorspeise

Rosa Crevetten auf
Avocadofächer in Pommery-Senf-Vinaigrette
Pink shrimps with mustard vinaigrette
Euro 12,50

Suppe

Selleriesuppe mit glasierten Äpfeln
Cellery soup with glazed apples
Euro 5,00

Hauptspeise

Schweinelendchen in der
Senf-Kräuterkruste, Estragonjus
Champignons, feine Gemüse der Saison
Haselnussbällchen
Fillet of pork with tarragon sauce
Euro 19,50

Dessert:

Bourbon-Vanilleeisbombe
mit heißen Himbeeren „Feuerzauber“
Ice-cream bombe
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 41,50
Menü ohne Vorspeise: Euro 29,50



Menü mit Kalb

07/10

ab 10 Personen

Vorspeise

Lachsröschen auf Dillgurkenstreifen

Graved-Sauce, Salatbukett

Salmon with dill, cucumber

Euro 12,50

Suppe

Champagnersensfüppchen

Soup of mustard-champagne

Euro 6,50

Hauptspeise

Kalbsrücken „Soubis“

mit weißem Zwiebelmus

Portweinjus

feine Gemüse der Saison

Kartoffelkrapfen

Joint of vea “Soubis”

Euro 24,50

Dessert

Schokoladenganache

mit Mangochutney

Chocolate cream with mango chutney

Euro 6,00

Menü komplett: Euro 46,50

Menü ohne Vorspeise: Euro 35,00



Menü mit Rinderfilet

07/10

Vorspeise

Wacholdergeräucherte Forelle
mit Rukola, Cherrytomaten und Bärlauch
Smoked trout with salad
Euro 12,50

Suppe

Klare Tomatensuppe mit Petersilienklößchen
Clear tomato soup with parsley dumplings
Euro 6,50

Hauptspeise

Rinderfilet mit Estragon-Kerbel-Sauce
und Béarnaise mit grünem Pfeffer
Champignonköpfe, Gemüse der Saison
Schlosskartoffeln
Fillet of beef with sauce bearnaise
and green pepper
Euro 24,50

Dessert

Buttermilch-Preiselbeer-Parfait
mit Schokoladensauce
Buttermilk with cowberry-parfait
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 47,50
Menü ohne Vorspeise: Euro 36.50



Niedersachsen -Menü

07/10

Vorspeise

Matjestatar in der Ofenkartoffel
mit Sauerrahm

Tartar of young herring

Euro 9,50

Suppe

Hannoversche Hochzeitssuppe

Typical hanoveran soup

Euro 5,50

Hauptspeise

Roastbeef vom Weideochsen

Rotwein-Schalotten-Sauce

junge grüne Böhnchen

gegrillte Tomate

Gratinierte Rahmkartoffeln

Braised roastbeef

Euro 21,50

Dessert

Welfenspeise mit

roter Früchtegrütze

Fruit jelly with hanoveran bavaroise- cream

Euro 6,50

Menü komplett: Euro 41,00

Menü ohne Vorspeise: Euro 32,50



Menü mit Tournedos vom Rind

07/10

Vorspeise

Parmaschinken mit grünem Spargelsalat in
weißem Aceto Balsamico
Prosciutto with green asperagus
Euro 12,50

Suppe

Falsche Schildkrötensuppe "Lady Curzon"
Mockturtle "Lady Curzon"
Euro 6,50

Zwischengericht

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Blattspinat
Scallops with field garlic
Euro 12,50

Mangosorbet mit exotischen Früchten und Lakritz
Mango-sherbet with exotic fruits and licorice
Euro 5,50

Hauptspeise

Tournedos vom Rind
Madeirasauce und Sauce Bearnaise
Champignonköpfe, Gemüsebukett
gratinierte Rahmkartoffeln
Tournedos of Beef
Euro 23,50

Dessert

Walnusseis mit heißen Brombeeren
Walnut-ice-cream with blackberries
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 64,50

Menü mit Suppe, Zwischengericht, Sorbet, Hauptspeise, Dessert:
Euro 52,00

Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 47,00
Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 35,00



Menü mit Truthahn

07/2010

ab 12 Personen

Vorspeise
Melonenschiffchen mit
luftgetrocknetem Heideschinken
Melon with ham
Euro 8,50

Suppe
Tomatensuppe mit Basilikum-Sahnehaube
Quarkklößchen
Tomato soup with quark-dumplings
Euro 5,00

Hauptspeise
Glasierte Truthahnbrust
Zitronen-Thymiansauce
gefüllte Zucchini
Spaghettini
Turkey with lemon-thym sauce
Euro 16,50

Dessert
Stracciatella mit
heißer Ingwerschokolade
Stracciatella with
hot ginger chocolate
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 34,50
Menü ohne Vorspeise: Euro 26,50



Menü mit Entenbrust

07/2010

Vorspeise

Rapunzelsalat mit Sellerie, Radieschen
Apfelscheiben in Himbeeressig-Dressing
garniert mit kross gebratenem Speck

Corn salad with baked bacon

Euro 8,50

Suppe

Currysuppe "Mulligatawny"

Currysoup of chicken

Euro 6,50

Hauptspeise

Oldenburger Entenbrust
scharfe Zuckerrübensauce
Champignons

Zuckerschoten

Pommes Dauphin

Duck with hot sugar beet-sauce
pommes dauphin

Euro 21,50

Dessert

Panna Cotta

auf Koriander-Pflaumensauce

Panna cotta and plum sauce

Euro 5,50

Menü komplett : Euro 38,50
Menü ohne Vorspeise: Euro 32,00



Vegetarisches Menü

07/2010

Vorspeise

Geschichteter Ziegenkäse und rote Bete
mit Rukola und Kürbiskernöl

Goat- cheese, beet-root

Euro 8,50

Suppe

Orangen-Karottensüppchen mit
vegetarischer Wan-Tan Tasche

Carrot-orange soup with spring roll

Euro 6,50

Hauptspeise

Gebratene Serviettenknödel
mit Champignons in Sahnesauce

Gemüsebukett

Grilled roll-dumplings with Mushroom-Sauce
and vegetables

Euro 14,50

Dessert

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanilleeis
und Schlagsahne

Apple cake with vanilla-ice-cream

Euro 6,50

Menü komplett: Euro 34,00

Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert::

Euro 26,00



Menü mit Lammnüsschen

07/2010

Vorspeise

Carpaccio vom Rind in
Pommery-Senf-Vinaigrette
mit grünem Pfeffer, Parmesan
Slices of beef with Mustard Vinaigrette
Euro 13,50

Suppe

Lauchcremesuppe mit Lachs-Anisklößen
Field garlic soup
Euro 6,50

Hauptspeise

Lammnüsschen Im Kräutermantel
Rosmarinjus
Zucchini, geschmolzene Tomate
gratinierte Rahmkartoffeln
Lamb with green squash, tomato, au gratin potatoes
Euro 19,50

Dessert

Panna Cotta
mit Koriander-Pflaumensauce
Panna cotta and plum sauce
Euro 5,50

Menü komplett: Euro 43,00
Menü ohne Vorspeise: Euro 30,00



Menü mit Rehnüsschen

07/2010

ab 12 Personen

Vorspeise

Eichblattsalat mit
Orangen-Walnussvinaigrette
Fenchelstroh, Austernpilze
Red oak leaf lettuce with walnut-vinaigrette
Oyster mushrooms
Euro 8,50

Suppe

Hummercremesuppe
mit Whiskysahne
und Hummerfleisch
Lobster soup with whisky-cover
Euro 7,50

Hauptgericht

Gelacktes Rehnüsschen
mit Dörrobstsauce
Spitzkohl mit Pfifferlingen
Schupfnudeln
Deer with dried fruit-sauce and cabbage
chanterelles
Euro 24,50

Dessert

Baileys Bananen-Parfait
mit Schokoladenflocken und Chutney
Baileys-banana parfait with chocolat-flakes
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 45,00

Menü ohne Vorspeise: Euro 37,00



Menü mit Hirschkalbsrücken

07/2010

ab 12 Personen

Vorspeise

Barberie-Entenbruststreifen
mit Austernpilzen in scharfer Akazienhonig-Sauce
Duck with oyster mushrooms
Euro 12,50

Suppe

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry
Oxtail clear
Euro 7,50

Zwischengericht

Steinbutt mit Meerrettichkruste auf Schneekartoffeln
Turbot with horseradish
Euro 17,50

Marc de Champagne-Sorbet

Sorbet of Marc de Champagne
Euro 5,50

Hauptspeise

Hirschkalbsrücken im Strudelteig, Hagebuttensauce,
Williamsbirne mit Preiselbeeren
Spitzkohl mit Pfifferlingen, Mandelbällchen
Deer with rose hip sauce, mushrooms, croquet
Euro 22,00

Dessert

Teecreme mit Mandarinsauce und Kandis
Tea-cream with tangerine
Euro 6,50

Menü komplett: Euro 69,00

Menü mit Suppe, Zwischengericht, Sorbet, Hauptgang, Dessert
Euro 56,00

Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang und Dessert
Euro 46,50

Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert: Euro 34,50



Menü mit Hase

07/2010

Vorspeise

Rapunzelsalat mit gebackenem
Ziegenkäse

Feigensenf und Selleriechips

Cornsalad with goat cheese

Euro 9,50

Suppe

Rahmsuppe von Zuckerschoten

Soup of green pea

Euro 7,50

Hauptgang

Hasenrücken

in Pfifferlingsrahmsauce,
Bratapfel mit Preiselbeeren

Vichymöhrchen

geschmälzte Weckknödel

Hare with sauce of chanterelles

Euro 21,50

Dessert

Crêpe gefüllt mit

Bourbon-Vanilleeis

und Himbeerencoulis

Orange-Crêpe with vanilla ice cream
rasberry sauce

Euro 8,50

Menü komplett: Euro 45,00

Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert

Euro: 36,00



Menü mit Zander

07/2010

Gratinierte Jakobsmuscheln
auf Blattspinat mit Sauce Mornay
Clam „au gratin“,
Euro 14,50

Suppe
Rahmsuppe von dreierlei Pilzen
mit Kräutersahnehaube
Mushroom soup
Euro 6,50

Hauptspeise
Zanderfilet in Butter gebraten
Weißwein-Buttersauce
mit rosa Pfeffer
Gurkenspaghetti, Tomaten
Dillkartoffeln
Perch with red pepper sauce
cucumber and tomatoes
Euro 19,50

Dessert
Mousse au chocolat
mit Eiercognacschaum
Mousse au chocolat with
cognac egg cream
Euro 7,50

Menü komplett: Euro 46,00
Menü mit Suppe, Hauptspeise und Dessert:
Euro 32,00



Menü mit Atlantik-Seezunge

07/2010

Vorspeise

Bio-Garnelen mit Melonenperlen
Noilly-Prat-Sauce und
geröstetes Weissbrot
Bio shrimps with melon
Euro 12,50

Suppe

Samtsuppe von Edelfischen
mit Safran
Blue white fish soup
Euro 6,50

Hauptgericht

Atlantik-Seezungenröllchen
gefüllt mit Lachs und Blattspinat,
Safran-Butter-Sauce,
Pariser Kartoffeln
Sole with spinach and saffron-sauce
Euro 19,00

Dessert

Gefüllte Windbeutel mit
Beeren und Crème Chantilly
Filled puff with berries and cream
Euro 5,50

Menü komplett: Euro 41,00
Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert:
Euro 29,50



Menü mit Lachs

07/2010

Vorspeise

Hummersalat
mit grünen Äpfeln
in Calvados-Koriander-Schaum
Lobster cocktail
Euro 21.50

Suppe

Austernpilzrahmsuppe
mit Kräutersahne
Oyster- mushroom soup
Euro 5,50

Hauptgericht

Lachs, gebraten,
Safran-Butter-Sauce,
feine Gemüsestreifen,
Tagliatelle
Salmon with saffron sauce
Euro 19,50

Dessert

Granité
„Marc de Champagne“
Euro 5,50

Menü komplett: Euro 43,00

Menü mit Suppe, Hauptgang und Dessert:
Euro 29,50



Niedersachsenbüfett

ab 18 Personen

07/2010

Hannoversche Hochzeitssuppe

Euro 6,50

Vom Vorspeisenbüfett:

Nordsee-Krabben auf Eiern mit grüner Sauce

Matjes auf zweierlei Art

Heideschinken mit Honigmelone

Gesottene Ochsenbrust mit Apfelmeerrettich

Waldorfsalat mit Walnüssen und

gebratene Poulardenbrüste

Gurken- Salat in Joghurt-Dressing

Feldsalat mit Champignons

Selleriestreifen und Radieschen

in Schalottenvinaigrette

Stangenweißbrot, Brötchen

Landbrot, Butter

Euro 14,50

Aus dem Backofen:

Knusprige Schweinekeule

am Tisch tranchiert

in Tannenhonig-Kruste mit Liebstöckel

warmer niedersächsischer Kartoffelsalat

Euro 13,50

Niedersächsischer Buttermilchpudding

“Errötende Jungfrau”

und Früchtegrütze

Euro 5,50

Büfett komplett: Euro 36,50



Büfett mit Spanferkel

07/2010

ab 20 Personen

Spinatcremesuppe mit
Lachsschaumklößchen
Euro 6,00

Vom Büfett:

Mild eingelegte Matjesfilets
auf Eissockel mit Zwiebeln und
Sauerrahm, Rösti
Wacholdergeräucherte Forellen
mit Rukolasalat und Cherrytomaten
Poulardenbrüste und -schenkel mit Früchten
Rapunzelsalat mit Radieschen,
Sellerie und Äpfeln in
Schalotten-Vinaigrette,
garniert mit kross gebratenem Speck
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und
Champignons in Vinaigrette
Chicorée mit Orangen, Joghurtdressing
Brötchen, Stangenweißbrot, Landbrot, Butter
Euro 14,50

Aus dem Steinbackofen:

Knuspriges Spanferkel am Tisch tranchiert,
Altbiersauce, gestovter Wirsing mit Möhrchen
Rosmarinkartoffeln
Euro 18,50

Dessert:

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce Euro 6,50

Büfett komplett: Euro 39,50



Büfett mit Heidelamm

07/2010

ab 30 Personen

Suppe:

Rahmsuppe von dreierlei Pilzen
mit Kräutersahnehaube

Euro 6,50

Vom Büfett:

Wacholdergeräucherte Forelle
mit Apfelmeerrettich
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Honig-Sauce
Matjesfilets auf pochiertem Apfel
mit Preiselbeeren
Melonenperlen mit Crevetten
Auswahl von Blattsalaten
mit dreierlei Dressing
Chicorée in Orangen-Sahne-Sauce
Gurkenstreifen in Joghurtdressing
Kopfsalatherzen in Buttermilch-Dressing
Brötchen, Stangenweißbrot, Landbrot, Butter
Euro 14,50

Aus dem Steinbackofen:

Ganzes Heidelamm am Tisch tranchiert
Bohnenbündchen, gegrillte Tomate
Kartoffelgratin
Euro 22,50

Dessert:

Beerenfrüchte in Orangenlikör mit
Zitronensorbet und Schlagsahne
Euro 5,00

Büfett komplett : Euro 45,50



Büfett mit ‚Rinderrücken

07/2010

ab 20 Personen

Suppe:

Kartoffelsuppe mit Croutons

Euro 5,00

Vom Büfett:

Ganzer Lachs, gedünstet „Belle Vue“

Meerrettichschaum

Röschen vom hausgebeizten Lachs

mit Dill-Honig-Sauce

Wacholdergeräucherte Forelle mit

Cherrytomaten und Rukolasalat

Eismeershrimps auf Eiern

Noilly-Prat-Sauce

Melonenschiffchen mit Heideschinken

Poulardenbrüste mit Waldorfsalat

Bunte Salate mit dreierlei Dressings

Euro 15,50

Rinderrücken vom Weideochsen

Rotwein-Schalotten-Sauce

junge grüne Böhnchen

Petersilienkartoffeln

Euro 19,50

Dessert:

Schwarzwälder Eisbombe

mit Schattenmorellen

„Feuerzauber“

Euro 6,50

Büfettkomplett Euro 42,00



Italienisches Büfett

07/2010

ab 30 Personen

Suppe:

Paprikasüppchen mit Mozzarella
Euro 4,50

Vom Büfett:

Melone mit rotem Marsala, Parmaschinken
Carpaccio vom Rind mit Parmesan und
Senf-Vinaigrette
Rosa Crevetten mit Avocadofächer und Fenchelsoße
Marinierte Auberginen mit Thymian
und getrockneten Tomaten
Artischockenherzen in Estragonvinaigrette
Salat mit Gorgonzoladressing
Vitello Tonato
(Kalbfleisch mit Thunfischsauce)
Knoblauch-Baguette, Ciabatta
Euro 14,50

Warm:

Lachs mit Blattspinat im Lorbeer-Zitronensud
Saltimbocca von der Poularde
mit Salbei und Parmaschinken, Tagliatelle,
Zucchini mit Safran-Risotto
in Basilikum-Tomatensauce, Römische Gnocchi
Euro 19,00

Dessert:

Cappuccino Panna Cotta
mit Marsala-Pflaumensauce
Euro 5,50

Büfett komplett: Euro 39,50



Fisch- Büfett

ab 10 Personen

07/2010

Hummersalat mit grünen Äpfeln
Calvadosschaum in der Karkasse angerichtet

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Hausgebeizter Lachs mit Graved-Sauce

Riesengarnelenschwänze mit
milder Kräuter-Knoblauch-Sauce

Carpaccio vom Seeteufel
mit Limonen-Zitronengras-Vinaigrete

Bio-Garnelen mit Melonenperlen
und Noilly-Prat-Sauce

Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit
Keta Kaviar auf Rukolasalat mit
Cherrytomaten

Medaillons vom Steinhuder Rauchaal
auf geröstetem Pumpernickel

Brötchen, warmes Stangenweißbrot,
Landbrot und Butter

Büfett komplett: Euro 45,50

Auf Wunsch mit frischen Austern auf Eis,
Chesterpumpernickel Euro: 1,90 pro Stück

