



Unsere Angebote

Oktober 2022

Vorspeisen:

- | | | |
|--------|--|------------------|
| | 1. Hühner oder Rindfleischsuppe | Pro Pers. 4,80 |
| € | mit Einlage | |
| | 2. Brokkolirahmsuppe | Pro Pers. |
| 4,80 € | | |
| | 3. Kürbissuppe | Pro Pers. |
| 4,80 € | | |
| | 4. Tomatensuppe | Pro Pers. |
| 4,80 € | | |
| | 5. Ofenfrische Focaccia | Pro Pers. |
| 4,50 € | Mit eingelegten Oliven und Peperoni | |
| | 6. Büffelmozzarella auf Tomate | Pro Pers. 5,50 € |
| | mit einer Garnele und Vitello tonnato | |

Hauptgerichte:

- | | | |
|---------|--|-------------------|
| | 7. Grünkohl | |
| | mit Pinkel, Kassler, Kochwurst | |
| | dazu Salzkartoffeln | Pro Pers. |
| 15,90 € | | |
| | 8. Snirtjebraten | |
| | mit Rotkohl, Salzkartoffeln, Sauce und Ditjes und Datjes | Pro Pers. |
| 16,90 € | | |
| | 9. Grünkohl-Snirtje-Menü | |
| | Ab 10 Personen | Pro Pers. 18,90 € |
| | 10. Holter-Platte | |
| | Schweinebraten, Schweinemedallions und Hähnchenbrust | |
| | mit lüttje Tuffels, Kroketten, Gemüseauswahl, Salat und | |
| | Weißweinsauce | Pro Pers. 21,50 € |
| | 11. Ostfriesisches Buffet | Pro Pers. 32,50 € |
| | Ostfriesische Spezialitäten wie Snirtje, updrögt Bohnen, | |
| | Puffert un Peeren, Grünkohl, Steekeröben, Snippelbohnen, | |
| | Ollewelsch, Pökelflesch, Göttwust un Bloedwust | |

Vegetarisch:

- | | | |
|--------|--|------------------|
| | 12. Demeter Bio- Grillkäse mit Tomaten Bruschetta | |
| | und frisch gebackenem Brot | Pro Pers. |
| 8,90 € | | |
| | 13. Salatteller | |
| | mit Mozzarellasticks und Baguettebrot | Pro Pers. 7,90 € |
| | 14. Gemüsenudelauf | Pro Pers. 8,80 € |

Dessert:

- 15. Tiramisu und Panna Cotta** mit Himbeersoße Pro
Pers. 7,50 €
- 16. Dornfelder-Birnen**
mit Vanilleeis und Sahne Pro Pers. 4,20 €
- 17. Vanilleeis**
mit Roter Grütze und Sahne Pro Pers.
4,20 €
- 18. Kleine Ofenküchlein mit Beerenauslese** Pro Pers. 4,80 €
- 19. Kaffee und Tee so viel Sie mögen & 1 Stück Kuchen** Pro Pers. 9,50€

Wir grillen auch für Sie:

- 20. Grillplatte 1**
Hähnchen, Hacksteak, Bratwurst, Nackensteak, Brot,
Tzatziki und Bauernsalat Pro Pers. 14,50
€
- 21. Grillplatte 2**
Hähnchen, Hacksteak, Bratwurst, Nackensteak, Brot,
Tzatziki, Bauernsalat und lüttje Tuffels mit Kräuterquark Pro Pers.
17,50 €
- 22. Grillplatte Premium**
Hähnchen, Hacksteak, Bratwurst, Nackensteak, Rinderfilet,
Garnelenspieße, Brot, Tsatsiki, Bauernsalat, Mozzarellaplatte
Antipasti Platte, italienischer Nudelsalat, schwäbischer Kartoffelsalat
Pro Pers. 24,50 €
- 23. Vesper-Abendbrotbodyffet**
verschiedene Brotsorten, verschiedene Wurstsorten, Käsesorten, Camembert,
Frischkäse, Fleischsalat, Heringssalat, Lachs, verschiedene Fischarten, Eier,
hausgemachte Marmelade, Weingelee, frisches Obst, Antipasti, warme
Leckereien und eine Suppe.
Kaffee& Tee satt! Pro Pers. 22,50
€
- 24. Antipastiteller (2 große Teller für jeweils 10 Pers. + ein
Korb Brot)**
**Käseplatte (2große Käseplatten für jeweils 10
Pers.)** Pro Pers. 9,50 €

Italienisches Menü:

- 25. Tagliatelle mit Lachs**
In Weißwein-Sahnesoße Pro Pers. 19,50
€
- 26. Picatta alla milanes**
Schweineschnitzel in Parmesanpanade
Mit tomatisierten Spaghetti Pro Pers.
19,50 €

Bei besonderen Feierlichkeiten berechnen wir pro Person eine Eindeckpauschale von 3,50€ für Tischdecken, Blumen, passende Servietten und Deco.

Ich hoffe, dass für Ihren Anlass das passende dabei ist. Bei Fragen stehe ich Ihnen gerne persönlich oder telefonisch zur Verfügung. Telefon: 04952/895210

