



## *Menuevorschläge*

### *Vorspeise*

*Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Brot und Butter, Rauchschinken mit Melone  
Geräuchertes Forellenfilet auf Toast und Butter, Krabbencocktail auf Toast und Butter*

### *Vorsuppen*

*in der Tasse oder in der Terrine serviert  
die traditionelle Hochzeitssuppe „ Iseler –Hof “ eine klare Rindfleischsuppe mit Fleischklößchen,  
Eierstich, Blumenkohl, Spargel und Möhren oder Champignoncremesuppe, Tomatensuppe,  
Spargelcremesuppe, Lauchcremesuppe, Broccollicremesuppe*

## *Hauptgerichte*

*Die genannten Preise beinhalten (außer wenn extra erwähnt) eine Vorspeise oder eine Vorsuppe  
nach Ihrer Wahl und einen Nachtisch nach Ihrem Wunsch*

### **Menü Nr.1 Gemischte Bratenplatte;**

*Rinder-, Schweine – und Kasslerbraten (Nackten oder Lachs)  
mit Zwiebeln u. Champignons, Gemüseplatte nach Wahl,  
Bratensauce, Salzkartoffeln und Kroketten  
sowie frischen Salaten der Saison mit Dressing nach Wahl  
und Sauce Hollandaise*

*\* \* \* \**

### **Menü Nr.2 Große gemischte Bratenplatte;**

*Zusammenstellung wie Menü 1 jedoch mit vierter Fleischsorte  
wie z.B. Pute oder Hähnchenbrustfilet*

*\* \* \* \**

### **Menü Nr.6 Schweinefilet im Ganzen gebraten**

*Beilagen wie im Menü Nr.1*

*\* \* \* \**

### **Menü Nr.8 Schweinemedailons im Speckmantel**

*umlegt mit warmer Frucht.*

*Beilagen wie im Menü Nr.1*

*\* \* \* \**

### **Menü Nr.9 Medaillonplatte**

*Medailons vom Schwein, Hähnchen und Pute  
mit Ananas, Pfirsich u. warmer Cocktailfrucht*

*Beilagen wie im Menü Nr.1*

*\* \* \* \**

## Vom Grill

**Menü Nr.20** *Steakplatte; Rumpsteak, Putensteak und Schweinerückensteak mit Salatbuffet u. Dressing Antipasti, Baguette und verschiedenen Dips Gemüse und Kartoffelvariationen*

\* \* \* \*

**Menü Nr.12** *Rinderrouladen, Rouladen satt mit Apfelrotkohl, Prinzessbohnen und Rosenkohl, Möhren, Erbsen, Salzkartoffeln und Kroketten  
2 Saucen und frischen Salaten der Saison*

\* \* \* \*

**Menü Nr.15** *Grünkohl mit Kohl- und Pinkelwurst. Kassler Lachs und Kassler Nacken mit geräuchert. Speck, und Bauch auf Wunsch auch Schweinebacke mit Salz- u Röstkartoffeln und einem Klaren zum Aufwärmen.*

*ohne Vorsuppe und Nachtisch*

\* \* \* \*

**Menü Nr.30** *Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites, Bratkartoffeln oder Kroketten, Zwiebeln und Pilzen, Gemüse und Leipziger Allerlei*

\* \* \* \*

**Menü Nr.31** *Schweinegeschnetzeltes nach „Gyros Art“ mit Bratkartoffel oder Pommes Frites, Krautsalat und Tzatziki*

**Menü Nr.32** *Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen und Zwiebeln in Sahnesauce mit Butterreis, Bratkartoffeln und Krautsalat*

\* \* \* \*

**Menü Nr.34** *Schweinebraten mit Bratkartoffeln und Pommes Frites, Krautsalat, Kartoffelcreme, Erbsen und Möhren*

\* \* \* \*

**Menü Nr.37** *Kaminbraten mit Bratkartoffeln u. Kartoffel – gratin, Knoblauchsauce, Gemischter Salatplatte und Gemüse Leipziger Allerlei*

\* \* \* \*

**Menü Nr.38** *Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet mit Erbsen und Möhren, Blumenkohl, Sahnekartoffeln u. Kroketten oder Bratkart. Sc.Hollandaise, Rahms. mit frischen Champignons und gemischter Salatplatte*

\* \* \* \*

**Menü Nr.39** Schnitzelplatte; *Schweine-, Puten- u Hähnchenschnitzel mit Kroketten u Kartoffelspalten, Gemüsepl. nach Wahl, mit Sc. Hollandaise und gemischter Salatplatte.*

\* \* \* \*

**Menü Nr.40** Gulasch halb und halb *mit Rotkohl, Erbsen, Möhren und Gurkensalat*

\* \* \* \*

### Menü Nr.50 **Tookokers**

Traditionelles altes Gericht aus der Region mit Mettwurst, Kohlwurst, Kassler Nacken oder Kassler Lachs und geräuchertem durchw. Speck. Mit Kartoffelklößen, Möhren und Steckrüben, Salzkartoffeln und süßem Senf mit Rosinen

\* \* \* \*

**Menü Nr.51 Spargel zum Sattessen** mit Vorsuppe und Dessert. Vier Sorten Schinken, Rühreier, versch. Schnitzelarten, Salzkartoffeln, Buttersoße, Sauce Hollandaise und weitere Überraschungen

### Fischspezialitäten

**Menü Nr.41 Limandesfilet** in Eihülle gebraten. Mit Buttersoße, Petersilienkartoffeln, gemischter Gemüseplatte und Salatteller

\* \* \* \*

**Menü Nr.42 Lachsfilet** frisch aus dem Räucherofen mit Salzkartoffeln und Kroketten oder Püree. Mit Buttersoße, Gemüseplatte und gemischtem Salatteller

\* \* \* \*

**Menü Nr. 43 Lachsfilet** in Butter sanft gegart. Beilagen wie im Menü Nr. 42

\* \* \* \*

### Ente und Gans

Empfangssnack, Vorsuppe  
**Gänsebrust und Keulen** mit Bratäpfeln und Backobst, Rotkohl, Rosenkohl, und leckeren Klößen mit und ohne Rosinen, Salatbuffet mit verschied. Dressings, Salzkartoffeln und Kroketten

Dessert

\* \* \* \*

**Entenbrust** mit Beilagen wie bei Gans

\* \* \* \*

### Wildgerichte

#### Hirschbraten

Vorsuppe nach Wahl  
Pfefferlinge, Rotkohl, Rosenkohl, Bohnen im Speckmantel, warmes Obst mit Preiselbeeren, Salatbuffet, Salzkartoffeln und Kroketten  
Nachtisch nach Wahl.

\* \* \* \*

#### Wildschwein

\* \* \* \*

#### Rehbraten