

# EINKEHR MENÜS

*Liebe Gäste,*

wir freuen uns, über Ihr Interesse an unserem Hause und würden uns sehr freuen, Ihr Fest mit gestalten zu dürfen.

Um Ihrer Veranstaltung den richtigen Rahmen zu geben, haben wir für Sie eine Auswahl an Speisen zusammengestellt.

Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen -vom 3-Gang-Menü bis hin zum exklusiven 5 -Gang-Menü ist alles möglich. Diese Speisen sind reichlich bemessen und beinhalten Service, Nachservice, Raummiete für eine festgelegte Dauer und Mehrwertsteuer.

**Diese Menüs können wir für Sie ab 10 Personen als einheitliches Menü servieren.**

Selbstverständlich sind diese Vorschläge nur ein Teilangebot der Möglichkeiten unseres Hauses. Verschiedene Buffetangebote von „rustikal bis exklusiv“ sind ab 20 Personen buchbar. Zusätzliche Beilagen werden separat berechnet.

Da alle Speisen bei uns im Hause frisch zubereitet werden, bitten wir Sie um Angabe der verbindlichen Personenzahl 2 Tage vor der Veranstaltung. Diese Personenzahl ist gleichzeitig Grundlage der Berechnung.

Fragen Sie auch nach unserem Partyservice- von Finger Food bis hin zu exklusiven Canapés oder Partybrötchen – ob bei Ihnen zu Hause oder bei uns – alles ist möglich.

Machen Sie sich unsere Erfahrung zunutze und lassen Sie sich beraten. Es steht Ihnen jederzeit nach Absprache ein geschulter Ansprechpartner zu Verfügung.

**Unsere Menüs können nur einheitlich bestellt werden !!  
Alle Speisen sind zum Verzehr während Ihrer  
Veranstaltung in unserem Hause kalkuliert !!**

*Ihre Familie Dede  
und das „ Einkehr Team,,*



## SUPPEN

<b>Hochzeitsuppe</b> mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich	€7,40
<b>Petersiliencremesuppe</b> mit Creme fraiche Topping	€7,40
<b>Sellerie-Kokoscremesuppe</b> mit Ananaseinlage	€7,30
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnetupf und Kräutercroutons	€7,20
<b>Möhren-Mangosuppe</b> mit Thymian (vegan)	€7,60
<b>Spargelcremesuppe</b> mit grünem Spargel und Klößchen	€7,60
<b>Apfel-Kürbiscresmesuppe</b> mit gerösteten Mandeln (Saison)	€7,00
<b>Krebssuppe</b> mit Nordsee Krabben und Dillsahne	€8,30
<b>Waldpilzcremesuppe</b> mit geröstetem Baconspeck	€7,50
<b>Wildkraftcremesuppe</b> mit Gemüsefäden und Pfannkuchenstreifen	€7,70
<b>Rote Linsencremesuppe</b> mit Paprika und Kokosmilch	€7,30
<b>Cremsuppe</b> mit frittiertem Rucola und Fleischklößchen	€7,40
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Räucherlachsstreifen	€7,20
<b>Kressesüppchen</b> mit knusprigem Bacon	€7,20

## Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Bunte Bruschetta Brotauswahl (3 p.P)</b> Tomate-Rucola   Avocado-Garnele   Räucherlachs-Frischkäse   Camembert-Preiselbeere   Ricotta-Walnüsse   Avocado-Champignon	€11,20
<b>Melonenspalten</b> mit Parmaschinken und Balsamicotopping an mariniertem Blattsalat	€12,40
<b>Vitello vom Kalb</b> mit Lachstatar, Creme fraiche und Kapernvinaigrette	€12,50
<b>Lachslasagne „mal anders“</b> mit Röstinchen im Blattsalatenest und Dillsenfsoße	€12,90
<b>Anti-Pasti</b> Auswahl mit Möhren Champignons, Zucchini, Paprika und Oliven dazu italienische Salami, Garnelen und Baguette	€12,90
<b>Räucherfischtörtchen</b> mit Nordseekrabben und Wasabischaum	€15,30
<b>Barbarie Entenbrust</b> gegrillt auf Waldorfsalat, Sauce Cumberland im Blätterteigring	€13,50
<b>Avocado-Melonentörtchen</b> auf Süßkartoffeltaler mit Räucherlachs	€11,90

MENÜ-VORSCHLÄGE  
AB 10 PERSONEN



info@  
hotelzureinkehr.de



+49 4141 2325



Freiburger Straße 82  
21682 Stade

## Vegetarisch/Vegan

<b>Rotes Linsencurry</b> auf Reis mit Mandelbrokkoli (vegan)	€20,90
<b>Kocos Tofusticks</b> auf Blattspinat mit Ofentomaten, einer Erdnuss-Sojasoße und Kräuterkartoffeln (vegan)	€22,90
<b>Gemüsestrudel</b> an Tomatenragout mit marinierten Blattsalaten (vegetarisch)	€21,90
<b>Möhren-Petersilien-Gnocchi</b> mit Chili-Käsesoße (vegetarisch)	€20,50

## Fleisch & Fischgerichte

<b>Rinder- und Lammkeulenbraten</b> an einer Rotwein-Thymiansoße, bunte Gemüseplatte der Saison, Sauce Hollandaise sowie Kartoffelgratin und Kroketten	€29,50
<b>Rosa gebratenes Roastbeef</b> & kleine Hähnchenschnitzel, bunte Gemüseplatte der Saison, Pfeffersoße und BBQ -Hollandaise sowie Kartoffelgratin und Kroketten	€33,20
<b>Schweinefilet im Speckmantel</b> in tomatisierter Sahnesoße, bunte Gemüseplatte der Saison sowie Röstinchen und Macairekartoffeln	€28,90
<b>Grillplatte Zur Einkehr</b> kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein mit Baconspeck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons, bunte Gemüseplatte der Saison sowie Rahmsoße, BBQ-Hollandaise und Kartoffel-Wedges	€33,40
<b>XXL Grillplatte Zur Einkehr</b> kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein mit Baconspeck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons, bunte Gemüseplatte der Saison, BBQ-Hollandaise und Kartoffel-Wedges sowie gebratene Fischfilets mit Senfsoße und knusprigen Bratkartoffeln	€38,90
<b>Schnitzelplatte Zur Einkehr</b> mit Schweine-, Puten- und Hähnchenschnitzel in dreierlei Panaden, Zwiebel- Champignongemüse, bunte Gemüseplatte der Saison, Paprikasoße, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln und Kroketten	€25,20
<b>„Hubertusplatte“</b> Wildschweinkeulenbraten und Hirschschnitzel Apfelrotkohl, bunte Gemüseplatte der Saison, Wacholder-Preiselbeersoße, Sauce Hollandaise sowie Salzkartoffel und Kroketten	€34,90
<b>Rinder- und Schweinefilet im Ganzen gebarten</b> Rotweinssoße, Sauce Bernaise, gebratene Champignons, bunte Gemüseplatte der Saison, Kartoffelgratin und Herzoginkartoffel	€38,90
<b>½ geschmorte Ente aus dem Ofen</b> an einer Orangen-Ingwersoße mit Apfelrotkohl und Kroketten	€35,20



<b>Oma's“ geschmorte Rinderroulade</b>	<b>€29,50</b>
& kleine Hähnchenschnitzel, Specksoße, Sauce Hollandaise, bunte Gemüseplatte der Saison, Bratkartoffeln und Kroketten	
<b>Gefüllter Lachs</b>	<b>€30,80</b>
mit Fischkäse und Spinat, Schollenfilet, Dill-Weißweinsoße, Kräuterkartoffeln und Bratkartoffeln	
<b>Kapitänsdinner</b>	<b>€36,50</b>
gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet, Kabeljau und Riesengarnelen Dill-Weißweinsoße, Karotten-Fenchelgemüse mit Orangenfilets, Salz- und Kräuterkartoffeln	

## Süße Sünde

---

<b>Selbstgemachte Waldbeergrütze</b>	<b>€7,00</b>
mit Vanilleeis und Sahnetupf € 7,00 (vegan mit Sojavanillesoße möglich)	
<b>Altländer Einkehr-Bratkartoffeln</b>	<b>€7,80</b>
mit Vanilleeis und Sahnetupf € 7,80 (vegan mit Sojavanillesoße möglich)	
<b>Mousse au Chocolat</b> mit Eierlikör, Kirschen und Schokoraseln	<b>€7,90</b>
<b>Mousse au chocolate (vegan)</b> mit frischen Früchten	<b>€8,50</b>
<b>Desserttraum</b> Schokomaleur mit Fruchtkompott, Vanilleeis und Sahne	<b>€8,30</b>
<b>Belgische Waffeln</b> mit Vanilleeis, Warme Kirschen und Sahne	<b>€8,60</b>
<b>1 Kugel Vanilleeis</b> mit Kübiskernöl und Sahnetupf	<b>€4,80</b>
<b>Wattwurm</b> Sahne, Schokoladensauce und eine Kugel Vanilleeis	<b>€4,80</b>
<b>Vanilleeis heiß &amp; kalt</b> mit heißen Kirschen	<b>€8,20</b>
	mit heißen Himbeeren <b>€8,90</b>
<b>Einkehr Dessertbuffet</b>	<b>€11,90</b>
kleine Naschereien aus Waldbeergrütze, Götterspeise, Mousse au Chocolat, Eispyramide und Mascarponecreme mit frischen Früchten	



info@  
hotelzureinkehr.de



+49 4141 2325



Freiburger Straße 82  
21682 Stade