

# Einkehr Menü`s



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 und Mehrwertsteuer.

Die Gerichte sind lediglich als Anregung gedacht und können jederzeit nach Ihren Wünschen von uns  
umgestaltet werden.

**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 gebucht werden !!**

**Auf Grund der aktuellen Lage, können die Preise pro Person um € 2,00 variieren.**

Ihre Familie Dede  
und das „ Einkehr Team „

**NEU: [www.catering-zureinkehr.de](http://www.catering-zureinkehr.de)**

## Menü-Vorschläge ab 10 Personen

Gültig ab 01.04.2022

### Suppen:

Hochzeitssuppe mit buntem Gemüse, Fleischklößchen und Eierstich	€ 6,20
Hühnerbrühe mit bunter Einlage	€ 6,00
Petersiliencremesuppe mit Milchschaum und Croutons	€ 6,40
Sellerie-Kokoscremesuppe mit Ananaseinlage	€ 6,20
Tomatencremesuppe mit Sahnetopf und Kräutercroutons	€ 6,00
Möhren-Mangosuppe mit Thymian und Fetakäse	€ 6,60
Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Krabben	€ 6,90
Apfel-Kürbiscremesuppe mit gerösteten Mandeln ( Saison )	€ 6,00
Gebundene Kresssuppe mit Nordsee Krabben	€ 6,90
Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Baconspeck	€ 6,40
Wildkraftcremesuppe mit roten Linsen und bunter Einlage	€ 6,70
Rote Linsencremesuppe mit Kokosmilch gekocht	€ 6,50
Zwiebelsuppe von Roten Zwiebeln mit Croutons und Käse überbacken	€ 6,80

### Erfrischend an heißen Tagen:

Gurkenkaltschale mit Dill	€ 6,40
Spanische Gazpacho mit Kräuter Croutons	€ 6,90

## Vorspeisen & Zwischengerichte

Carpaccio von Rinderfilet mit marinierten Blattsalaten, Brotcroutons, frischer Parmesan	€ 11,80
Tatar vom Lachs mit Altländer Apfel pikant gewürzt, an Röstitaler	€ 11,80
Melonenspalte mit Altländer Katenschinken, dazu Brot und Butter	€ 9,20
Räucherfischörtchen im marinierten Blattsalatnest	€ 9,80
Bunte Bruschettabrote ( nur im Restaurant möglich ) geröstete Weißbrotscheiben belegt mit Champignons, Tomatenwürfel, Zucchini mit Oliven, Paprika mit Nordseekrabben	€ 8,90
Vitello Tonato von der Pute mit Blattsalaten, einer Kapern-Senf Vinaigrette und Baguette	€ 9,30
Anti-Pastiauswahl von Möhren, Pilzen, Zucchini, Oliven dazu italienische Salami, Knoblauchgarnele & Chiabattabrot	€ 10,90
Lachslasagne mal anders im Blattspinatnest mit selbstgemachter Hausdillsoße	€ 10,30
<b><u>Warm:</u> Zweierlei gebratener Spargel mit drei Riesengarnelen.</b>	
Petersilien-Pesto und mariniertem Friséesalat	€ 13,80
Gebratenes Schollenfilet auf Buttereis mit einer Nordsee Krabbensoße und Salatbouquet	€ 10,80

## Vegetarisch / Vegan

Röstitaler mit Gemüse und Fetakäse überbacken, Tomatenragout und marinierte Blattsalate	€ 14,50
Bulgur mit paniertem Räuchertofu, bunter Gemüseauswahl und Tomatenragout (vegan)	€ 13,90
Bandnudeln mit Linsen- Bolognese und Mandel Brokkoli	€ 13,90



## Fleisch – und Fischgerichte

- Rinderbraten und Schweinefilet** im Ganzen gebraten  
an Rotwein-Rosinensoße, dazu Gemüse der Saison mit Sauce Hollandaise,  
Kräuterkartoffeln und Kroketten € 22,80
- Rosa gebratenes Roastbeef -am Stück gebraten- und kleine  
Hähnchenschnitzel** mit buntem Saisongemüse, dazu Pfeffersoße  
und BBQ Hollandaise, sowie Kartoffelgratin und Kroketten € 27,90
- „Hubertusplatte“ vom Reh und Wildschwein**  
mit Apfelrotkohl, buntem Gemüse an Wacholder-Preiselbeer Soße, Sauce Hollandaise,  
sowie Salzkartoffeln und Kroketten € 26,90
- „Grillplatte Zur Einkehr“**  
kleine Steaks von Pute, Rind und Schwein,  
mit Bacon Speck, Grilltomate, frischen gebratenen Champignons, bunter  
Gemüseauswahl, sowie Rahmsoße, BBQ Hollandaise und Kartoffel-Wedges € 25,50
- Schweinebraten gefüllt mit Backpflaumen und Putenbraten** dazu Bier Soße,  
bunte Gemüseauswahl der Saison, sowie Salzkartoffeln  
und deftige Bratkartoffeln € 18,90
- Rinderfilet & Schweinefilet** im Ganzen gebraten, Rotweinsoße &  
Sauce Bernaise mit gebratenen Austernpilzen, sowie Garten frisches Gemüse,  
Kartoffelgratin & Herzoginkartoffel € 31,90
- „Schnitzelplatte“** mit Schweine-, Puten- und Hähnchenschnitzel, dazu Zwiebel-  
Champignon Gemüse, bunte Gemüseauswahl, Zigeunersauce,  
Sauce Hollandaise, sowie Bratkartoffel und Kroketten € 19,90
- „Kapitänsdinner“**  
Gebratenes Zanderfilet, Lachsfilet und Riesengarnelen mit Nordseekrabben  
an Dill-Weißweinsoße und Krebssoße, dazu reichen wir marinierte  
Blattsalatvariation, Karotten-Fenchelgemüse sowie Salz- und Kräuterkartoffeln € 28,80
- Saftiger Gewürz Schweinebraten** mit Apfelspalten, bunte Gemüseauswahl,  
Biersoße, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten € 21,80
- Oma´s geschmorte Rinderroulade, kleine Hähnchenschnitzel, Specksoße,  
Sauce Hollandaise, bunte Gemüseauswahl, Bratkartoffeln und Kroketten € 20,90



## Süßspeisen

Hausgemachte <b>Waldbeerengrütze</b> mit Vanilleeis	€ 6,30
<b>Mousse au chocolate</b> mit Eierlikör Kirschen und Schokoraspeln	€ 6,90
<b>Rotweinpflaumen</b> mit Walnußeis und Sahne	€ 7,30
<b>Quark-Tiramisu</b> mit Dessertkirschen und Kuvertüre	€ 6,90
<b>Altländer Bratkartoffeln</b> mit Vanilleeis	€ 6,90
<b>Zitronencreme</b> mit Waldbeeren und gerösteten Mandeln	€ 5,50
<b>Schokomaleur</b> mit Vanilleeis und Fruchtsoße	€ 7,30
<b>Vanilleeis mit Kürbiskernöl</b> und gerösteten Kürbiskernen	€ 5,60
<b>Vanilleeis</b> mit - heißen Kirschen	€ 7,30
- heißen Himbeeren	€ 7,80
<b>Ab 10 Personen bieten wir ein Dessertbuffet an</b> mit Waldbeerengrütze, Götterspeise, Mousse au Cocolate, Eispypamide, Mascarponecreme und frischen Früchten an.	€ 11,50