

Unsere Menüvorschläge

Die Menüempfehlungen werden ab 10 Personen angeboten.

Gern stehen wir Ihnen bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs persönlich beratend zur Seite. Vereinbaren Sie bitte für ein Beratungsgespräch einen Termin mit uns, damit wir uns Zeit für Sie nehmen können.

Menü 1 A

**Hausgeräucherte Markeruper Entenbrust
an Baby-Leaf Salaten, ofenwarmes Baguette**

**Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Kaisergranat und Schinkenklößchen**

**Hirschrückenfilet mit Trüffeln im Blätterteig gebacken,
Bordeaux-Rosmarinjus, Gemüse der Saison,
Nusskroketten und Macaire-Kartoffeln**

**Vanilleeis auf Biskuit mit Cointreau-Sabayone
und warmen Schattenmorellen**

€ 46,00

ohne Vorspeise

€ 39,00

Menü 2 A

**Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce,
Kräuterquarkreibekuchen**

**Dithmarscher Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Schwemmkloßchen und Gemüseeinlage**

**Medaillons „Drathenhof“,
Holsteiner Rinderfilet ,Truthahnmedaillons in Eihülle und
Schweinefilet mit gebackenen Champignons, Grilltomate,
sc. Béarnaise, Pfefferjus, Gemüse der Saison,
Kartoffelkroketten und Gratin Kartoffeln**

Crème brûlée mit warmen Kirschen und Cassis Sorbet

€ 39,00

ohne Vorspeise

€ 31,00

Menü 3 A

**Riesengarnelen vom Grill an Apfel-Lauchsalat
mit warmem Steinofenbaguette**

**Deichlammrücken mit Pestokruste, Grilltomate,
gebackenen Champignons, Rosmarinjus ,
Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelgratin**

Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen

€ 35,00

Menü 4 A

Matjestatar auf Schwarzbrottalern

**Holsteiner Schinkenknoschensuppe
mit Backobst und Mehlklößchen**

**Karamellisierte Markeruper Entenbrust
an Orangen-Bordeauxsauce,
Bratkartoffeln und Salate der Saison**

**Rote Grütze von frischen Früchten
mit Vanilleeis und Eierlikör**

€ 34,00

ohne Vorspeise

€ 29,00

Menü 5 A

Soufflierter Ostseewildlachs an Hummersauce und Safranreis

**Fasanenconsommé mit deren Brüstchen,
Gemüwestreifen und Mohnstange**

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Orangen-Bordeauxsauce,
Gemüse der Saison, rosa Pfeffer-Kartoffelgratin**

Panna cotta mit Himbeermark und Mango Sorbet

ohne Vorspeise € 43,00
€ 33,00

Menü 6 A

**Variation von dreierlei Lachs und frischen Nordseekrabben
an Blattsalaten mit Kräuterreibekuchen**

Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange

**Hirschmedaillons mit Steinpilzrahm, glacierten Weintrauben,
marktfresches Gemüse, gefüllte Birne,
Nusskroketten und Pflaumenklöße**

**Förtchen mit Vanilleeiscreme,
warmen Stachelbeeren und aromatisierten Kirschen**

ohne Vorspeise € 45,00
€ 38,00

Menü 7 A

Kürbis-Ingwersüppchen mit Kokos und Räucherlachs

**Gebratenes Holsteiner Kalbsfilet im Mangold Mantel,
Balsamico-Rahm, Gemüse der Saison, Kartoffelgratin,
hausgemachte Butterspätzle**

**Schokoladenküchlein
mit Mango Sorbet und Joghurt-Limettencreme**

€ 39,00

Menü 8 A

**Cocktail von frischen Nordseekrabben,
mit Butter und ofenwarmem Steinofenbaguette**

Selleriesamtuppe mit Quarkklößchen und Kräutercroutons

**Holsteiner Rinderfilet im Blätterteig gebacken,
Pfefferrahm, Gemüse der Saison, sc. Béarnaise,
Apfel-Lauch-Gratin und Kartoffelkroketten**

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis

€ 51,00

ohne Vorspeise

€ 43,00

Menü 9 A

Steinpilzcremesuppe mit Fleischklößchen

**Zanderfilet auf der Haut gebraten, Hummerschaum,
Rucola-Kartoffelpüree**

**Entrecôte von der Holsteiner Färse, Rotweinsauce,
marktfrisches Gemüse, grünes Pfeffer- Kartoffelgratin**

Schokoladenmousse mit Früchten garniert

	€ 45,00
ohne Vorspeise	€ 39,00

Bitte bedenken Sie, dass wir Menüs immer erst ab 10 Personen anbieten können. Gern stehen wir Ihnen bei der individuellen Zusammenstellung Ihres Menüs persönlich beratend zur Seite.

Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird die bestellte Anzahl in Rechnung gestellt.

**Restaurant „Drathenhof“
Inhaber Küchenmeister Dirk Nöhr
Tel.Nr.: 0431 - 650889
Fax : 0431 - 650723
info@drathenhof.de
www.drathenhof.de**