

Menüvorschläge

Die Menü-Empfehlungen bieten wir erst ab 10 Personen an

Menü A

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

**Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit 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**

€ 53,00
ohne Vorspeise € 45,00

Menü B

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

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

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

Crème brûlée mit warmen Kirschen und Cassis Sorbet

€ 46,00
ohne Vorspeise € 38,00

Menü C

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

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

Vanilleiscreme mit heißen Kirschen

€ 43,00

Menü D

**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

€ 56,00

ohne Vorspeise

€ 48,00

Menü E

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

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

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

€ 45,00

Menü F

Erbsen-Kokosschaumsüppchen und Räucherlachs

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

**Hausgemachter ofenwarmer Apfelstrudel
mit Vanilleeiscreme und Sahne**

€ 47,00

Menü G

Steinpilzcremesuppe mit Fleischklößchen

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

Duett von Schokoladenmousse mit Früchten garniert

€ 45,00

Menü H

Soufflierter Lachs an Hummersauce und Safranreis

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

Panna cotta mit Himbeermark und Mango Sorbet

€ 43,00

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

**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**