

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**

€ 59,50

ohne Vorspeise

€ 51,00

Menü B

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

**Dithmarscher Hochzeitssuppe
mit Fleisch- und Schwemmklobchen 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

€ 52,50

ohne Vorspeise

€ 43,00

Menü C

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

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

Vanilleeiscreme mit heißen Kirschen

€ 49,00

Menü D

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

Selleriesamtuppe mit Quarkklößchen und Kräutercroûtons

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

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Vanilleeis

€ 63,50

ohne Vorspeise

€ 54,00

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**

€ 51,00

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**

€ 53,50

Menü G

Steinpilzcremesuppe mit Fleischklößchen

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

Duett von Schokoladenmousse mit Früchten garniert

€ 51,00

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

€ 51,00

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
Email: info@drathenhof.de
www.drathenhof.de**