

westfälisches Hochzeitsessen:

klare Rindfleischsuppe mit bunter Einlage

\*\*

gekochtes Rindfleisch in süß - saurer Zwiebelsauce mit einem gemischten Salatteller

\*\*

Rinderschmorbraten und Schweinenackenbraten in eigener Jus  
mit bunten Gemüseplatten und Sauce Hollandaise  
dazu Kartoffelkroketten und Butterkartoffeln

\*\*

westfälische Welfencreme,  
Bourbon - Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen

Gänse sattessen!

Martins Menü: November und Dezember

klare Gänsekraftbrühe mit Gänseklein und feinen Gemüseblättern

\*\*

knuspriger , gefüllter Gänsebraten in seiner Sauce  
mit glasierten Maronen , saftigem Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödel

\*\*

karamelisierter Bratapfel  
mit Mandeln , Rosinen und Semmeln gefüllt auf abgezogener Vanillesauce

Alle Preise in Euro inkl. MwSt

kleines Herbstmenü:

legierte Broccolierahmsuppe mit Kräuterklößen

\*\*

zart geschmorte Hirschkeule „Baden Baden“, in Preiselbeersauce mit gefüllter Williamsbirne,  
gefüllte Poulardenkeulchen auf Kräuterrahmsauce, dazu hausgemachte Butterspätzle,  
Herzoginkartoffeln , Apfelrotkohl und ein gemischter Salatteller

\*\*

Orangenmousse mit Fruchtsaucen

*Himmelmann's Hausmenü:*

*Rose von hausgebeiztem Lachs  
auf einem Schmant von Gartenkräutern  
dazu knackige Blattsalate in Balsamikovinaigrette*

\*\*

*feine Lauchcremesuppe mit Schinkenstreifen, Sahnehaube und Croutons*

\*\*

*Schweinelende im Wirsingmantel auf Dijonsensauce  
mit einem kleinen Gemüsenest  
und hausgemachten Kartoffeltaler*

\*\*

*Dialog von Vanille-Pralinenparfait an Himbeer und Pfirsichmark*

*klassisches Menü:*

*klare Rindfleischsuppe mit bunter Einlage*

\*\*

*zart geschmorter Burgunderbraten aus der Rinderkeule in seiner Jus  
mit Schinkenwürfeln, Zwiebeln und Champignons,  
Putenschnitzel in Curryrahmsauce mit glasierten Früchten,  
dazu Gemüseplatten, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln und ein gemischter Salatteller*

\*\*

*westfälische Herrencreme  
und Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen*

*neues westfälisches Menü:*

*legierte Gurkenrahmsuppe mit Dillsahne*

\*\*

*kleine Rinderrouladen Hausfrauen Art an eigener Sauce  
Poulardenbrust im Kräutermantel gebraten auf einer Rahmsauce mit Thymian und Oregano,  
dazu buntes Saisongemüse, ein gemischter Salatteller, Butterkartoffeln und Kartoffelkroketten*

\*\*

*westfälische Pumpernickelmousse mit Früchten garniert*

rustikales Menü:

klare Rindfleischsuppe mit Pfannkuchenstreifen

\*\*

deftiger Schweinenackenbraten mit Mett und Zwiebeln gefüllt  
dazu gebratene Kartoffeln und ein gemischter Salatteller

\*\*

hausgemachter Caramelpudding auf Himbeersirup mit Früchten garniert

kleines Französisches Menü:

französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

\*\*

argentinisches Rinderroastbeef im ganzen rosa gebraten auf Cognacrahmsauce  
mit kleinen Gemüsen und Gratin dauphinoise

\*\*

der Klassiker : Mousse von weißer und brauner Schokolade auf einem Fruchtdialog und  
Krokantsahne

*Auch Ihr Frühstück richten wir gerne in unseren Räumlichkeiten als Buffet aus! 19,90*

neues Münsterländer Menü:

legiertes Karottenrahmsuppe mit Erbsen und Röstbrotwürfeln

\*\*

Poulardenbrust mit einer feinen Kräuterfarce bestrichen auf einer Vermouthsahne,  
Schweinefilet in einer Rahmsauce mit grünem Pfeffer dazu buntes Gemüse der Saison,  
Macaire Kartoffeln und hausgemachte Butterspätzle

\*\*

feine Topfenterrine mit frischen Früchten umlegt

*Änderungen die sich aus aktuellen Marktverhältnissen ergeben vorbehalten !!*

Sommermenü:

*Cremesuppe von Hervester Stangenspargel mit eigener Einlage und Kressesahnehaube*  
\*\*

*Tranchen von der Schweinelende in Champignonrahmsauce,  
gebratene Poulardenbrust mit Gemüsestreifen auf Rieslingsauce  
dazu buntes Gemüse der Saison, hausgemachte Herzoginkartoffeln und Butterreis*  
\*\*

*frische mazerierte Erdbeeren aus Hervest , mit Mandellikör dazu Bourbon Vanilleeis*

Hubertusmenü:

*legiertes Kräutercremesuppe mit Schinkenstreifen und Kressesahnehaube*  
\*\*

*zarter Hirschbraten in Preisselbeerjus mit gefüllter Williamsbirne,  
Schweinelende im Wirsingmantel auf Schnittlauchsauce  
mit buntem Marktgemüse,  
dazu knackige Salate der Saison, Macaire-Kartoffeln und hausgemachte Butterspätzle*  
\*\*

*serviert: saftige Apfelspalten, aus Himmelmann's Obstwiese, im Weinteig gebacken  
auf einer weißen Moccasauce mit Haselnusseis*

Italienisches Menü:

*Antipasti*

*eine Vorspeisenauswahl aus Italien mit mariniertem Gemüse, Oliven, Parmesan, Caprese  
und Parmaschinken dazu Knoblauch-Olivenbaguette*  
\*\*

*Minestrone (eine leicht tomatisierte Gemüsesuppe )*  
\*\*

*Saltim Bocca von der Truthahnbrust ein saftiges Steak vom Truthahn mit Salbei im  
Schinkenmantel  
auf Tomatensauce mit gebratenem Gemüse und Butternudeln*  
\*\*

*Duett von Tiramisu und Pana Cotta an einer Amarettosauce*

Himmelmann's Wildmenü:

winterliche Blattsalate in Balsamikovinaigrette mit gebratener Gänseleber und Kracherle

\*\*\*

Wildkraftbrühe mit Champignonscheiben und Broccolierößchen

\*\*\*

Hirschkeule in Wacholderjus mit einem bunten Gemüseteller und Macaire-Kartoffeln

\*\*\*

hausgemachte Punchbirne an einem Honig - Zimtparfait

*Nicht jedes Menü bereiten wir zu jeder Jahreszeit  
für Sie zu. Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung*

Vollwertmenü:

Grünkernsuppe mit Gemüse

\*\*

Lammrückenfilet im Schrot gebraten auf Tymianjus  
mit feinen grünen Bohnen und einem Kaisauflauf

\*\*

saftige Pflaumenspalten aus Himmelmann's Obstwiesen im Nussmantel gebacken  
an Marzipansauce und Grand Manier Eis

„Menü „du Chef“

feine Fischauswahl mit norwegischem Lachs, Flußzander und gebratenen Riesengarnelen  
auf Gemüsespaghetti an zwei Saucen

\*\*

Rinderfilet „Nach meiner Art“ im Sauerkrautmantel auf einer körnigen Senfsauce  
mit einem gefüllten Gemüsesäckchen und Kartoffelsesamtaler

\*\*

Haselnuss-Schokotörtchen auf Waldbeermark

Menü 1:

Spinatrahmsuppe mit Mozzarellaklößchen

\*\*

Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Früchten  
dazu Butterreis und Blattsalate in Joghurtdressing

\*\*

Pfirsich Melba

Bourbon Vanilleeis mit Pfirsichspalten belegt  
und Himbeermark überzogen

Menü 2:

Gemüserahmsuppe mit Croutons

\*\*

Schweinelenden in Champignonrahmsauce mit kleinen Gemüsen in Sauce Hollandaise,  
dazu Herzoginkartoffeln

\*\*

rote Beerengrütze mit Vanilleeis und geschlagener Sahne

Menü 3:

Grünkernsuppe mit Rollgerste

\*\*

gedämpfter Lachs auf einem Safranschaum mit Pilaw Reis

\*\*

Granité von Waldbeeren

\*\*

Entenbrust rosa gebraten auf Balsamiko-Honigsauce mit Broccoli in Mandelmilch  
und Gratin Kartoffeln

\*\*

Mandelparfait an Orangenspalten in Grand Manier Zabaione

Menü 4:*„Nordischer Fischteller“**knackige Blattsalate in Frenchdressing mit Streifen von der Rauchforelle,  
hausgebeiztem Wildlachs und Grönlandkrabben*

\*\*

*Tomatencremesuppe mit Reis und Basilikumsahnehaube*

\*\*

*kleine Steaks vom Jungschweinerücken unter der Kräuterkruste,  
Putenroulade mit Champignons gefüllt dazu Broccoli in Mandelbutter,  
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise  
und Rahmwirsing, Gratin - Kartoffeln, Macaire Kartoffeln und ein gemischter Salatteller*

\*\*

*Vanilleeis mit einem Salat von frischen Früchten**Mandelcreme mit Amaretto**Anderungen die sich aus aktuellen Marktverhältnissen ergeben vorbehalten !!*Menü 5:*gebackene Kartoffelcanneloni mit norwegischem Lachs und Rucola gefüllt  
an Wintersalaten in Erdnussvinaigrette*

\*\*

*Cappuccino vom Kürbis mit einem feinen Milchschaum  
und Maronengebäck*

\*\*

*Hirschrücken Wellington mit Austernpilzen im Blätterteig gebacken  
auf Spitzkohlgemüse und Portweinjus dazu eine Kartoffelroulade*

\*\*

*hausgemachtes Honig Zimteis  
auf einem winterlichem Risotto mit Äpfeln und Rosinen*

Menü 6:

*Macchiato von der Gans mit einem Gewürzespuma serviert*

\*\*

*Filet vom Wolfsbarsch im Kartoffelnetz gebacken auf rotem Scharlottenkonfit*

\*\*

*Ballontine von der Entenbrust*

*mit Backpflaumen und Mandeln gefüllt an einer Johannisbeerjus  
auf rahmigen Rosenkohl dazu ein Kartoffelbaumkuchen*

\*\*

*gebackener Maroneneiskrapfen auf Zwetschgenkompott*

Menü 7:

*Mousse von der Rauchforelle*

*in einem zarten Lachsmantel auf Frankfurter grüne Sauce mit kleinen Salaten umlegt dazu*

*Baguette*

\*\*

*Cremesüppchen vom Sauerampfer mit Flußkrebsschwänzen und Schnittlauchsahnehaube*

\*\*

*mit Basilikum gefüllte Poulardenbrust auf Rießlingsauce,  
kleine Rinderroulade Hausfrauen Art in Rotwein geschmort,  
dazu buntes Gemüse der Saison, feine Schupfnudeln und Macairekartoffeln*

\*\*

*Dreierlei von der Erdbeere*

*(eine feine Sülze, Erdbeer-Topfenterrine und eine gebackene Erdbeere)*

Menü 8:

*Terrine von der Poulardenbrust mit feinen Gemüsebrunoise*

*auf einem Kräuterquark und nussigem Ruccola Salat*

\*\*

*Essenz von Shii Take Pilzen mit Schinkenstreifen*

\*\*

*Westfälischer Pfefferpothas mit einer Brotkrumme gebunden  
und Tranchen vom Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt auf einer Portweinjus  
dazu buntes Marktgemüse, hausgemachte Kartoffelkrapfen und Butterkartoffeln*

\*\*

*Münterländer Pumpernickelparfait auf einem Kompott von Zwetschgen und Äpfeln*

*Nicht jedes Menü bereiten wir zu jeder Jahreszeit  
für Sie zu. Wir helfen Ihnen gerne bei der Zusammenstellung*

*Menü 9:*

*feine Terrine vom Zander und Flußkrebsschwänzen im Lauchblatt  
auf einem Bärlauchschmant mit kleinen Blattsalaten umlegt*

*\*\**

*Cremesüppchen von Gartenkresse mit Kartoffelgnocchis und Sahnehaube*

*\*\**

*zarte Tranchen von der Poulardenbrust mit Blattspinat gefüllt  
auf einer leichten Pernodsahne,*

*Medaillons vom Jungschweinfilet im Speckmantel gebraten auf Barolojus  
dazu reichen wir buntes Gemüse der Saison, Macaire Kartoffeln und feine Fingernudeln*

*\*\**

*Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren,  
Mousse von Mango und Orange mit Krokantsahne*

*Menü 10:*

*Cappuccino von Sauerkraut mit Mettwurstscheiben im Glas serviert*

*\*\*\**

*eine halbe gelackte Ente in zwei Gängen:*

*als erstes servieren wir Ihnen die Keule auf saftigem Apfelrotkohl dazu hausgemachte  
Kartoffelknödel*

*\**

*als zweiten Gang die Brust mit Balsamikohönig glasiert auf Johannisbeerjus  
dazu Rahmpürree und gebackener Wirsing*

*\*\*\**

*grünes Apfelsüppchen mit weißem Basilikumeis*

*kalt - warmes Buffet:*

*Roastbeef "rosa gebraten" mit Mixed Pickles  
und Sauce Remoularde*

--

*saftige Honigmelone mit Tannenholz geräuchertem Schinken*

--

*Schweinemedallions mit Currycreme und Früchten garniert*

--

*zarte Putenschnitzel in Mandeln paniert*

--

*gemischte Norwegische Fischplatte  
mit Forelle, Lachs und Aal  
dazu Sahnemeerrettich*

--

*Warm: Fleischbällchen in einer fruchtigen Currysauce  
mit Früchten und Butterreis*

--

*Schweinenackenbraten mit Schinken und Käse gefüllt  
dazu Kartoffelgratin*

--

*Salate: Geflügelsalat "Florida" mit Ananasstücken  
gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings*

--

*gemischter Brotkorb mit Butter*

\*\*\*\*\*

*rote Grütze mit Vanillesauce*

*ab 20 Personen*

## Italienisches Buffet:

### Minestre:

eine italienische Minestrone (tomatisierter Gemüseeintopf)

### Antipasti:

saftige Honigmelone mit Marsalla mariniert und original Parmaschinken

\*

mariniertes Gemüse

mit gebratener Paprika, Zucchini, Aubergine und Champignons  
mit feinen Kräutern in Olivenöl

\*

ingelegte Champignons mit Frischkäse gefüllt

\*

getrocknete Tomaten mit Basilikum

\*

Vitello Tonato

zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce

\*

Salat von Romatomaten und Mozzarella mit kaltgepresstem Olivenöl

\*

nussiger Rucolasalat in Balsamicovinaigrette mit Pinienkernen

### Carne e Pollame

Costolette alla pizzaiola

kleine Steaks vom Schweinerücken mit geschmorten Tomaten und Knoblauch  
dazu Rosmarin - Kartoffeln

\*

Saltimbocca alla romana

von der Putenbrust mit Salbei im Schinkenmantel gebraten  
an geschwenkten Gemüsen und Spinatnocken dazu Penne Lise

### Dolci:

Hausgemachte Panna Cotta, eine gestürzte Sahnecreme mit feinem Mandelcaramel

\*

Der Klassiker Tiramisu

eine feine Mascarponecreme mit Mocca und Kacao geschichtet

Ab 20 Personen

