

westfälisches Hochzeitsmenü:

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

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

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

Hubertusmenü:

legiertes Kräutercremesuppe mit Schinkenstreifen und Kressesahnehaube

**

zarter Hirschbraten in Preiselbeerjus mit gefüllter Williamsbirne,
Schweinelende im Wirsingmantel auf Schnittlauchsauc
mit buntem Marktgemüse,

dazu knackige Salate der Saison, Macaire-Kartoffeln und hausgemachte Butterspätzle

**

saftige Apfelspalten, aus Himmelmann's Obstwiese, im Weinteig gebacken
auf einer weißen Roccasauce mit Haselnusseis

Menü :

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 :

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 Rieslingsauce,
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)

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

**

Erdbeertörtchen mit Vanillecreme im Blätterteig dazu Vanilleeis

„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

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 Lice

Dolci:

Hausgemachte Panna Cotta, eine gestürzte Sahnecreme mit feinem Mandelcaramel

*

Der Klassiker Tiramisu

eine feine Mascarponecreme mit Mocca und Kacao geschichtet

Ein schöner Tag fängt mit einem guten Frühstück an:

Frühstücksbuffet bei uns ab 10 Pers.

*mit einem Obstkorb, Joghurt, Quark, Milch,
vielerlei Frühstückscerealien mit Müsli, Cornflakes und Toppas,
dreierlei Marmeladen verschiedene Sorten Frischwurst und Dauerwurst,
westfälischer Schinken,
bunte Auswahl von Schnittkäse und Weichkäse, ein gemischter Brotkorb mit Butter,
gekochte Eier und ein Kräuterrührei,
mit hausgebeiztem norwegischen Lachs in Honigsauce,
und wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Kräuterschmand*

*inkl. Heißgetränke wie Filterkaffee, verschiedene Sorten Tee und Kakao
und einem Glas Orangensaft*