

Mit Leib und Seele

# VIEBROCKS

## GASTHAUS

### Menüvorschläge

Ab 10 Personen inkl. Suppe und Dessert  
Hauptgerichte auf Platten angerichtet

Filetbraten // 41,50

Barbarie-Flugentenbrust, Schweinefilet und Putenbrustfilet im Ganzen gebraten,  
mit Sauce hollandaise und Rahmsauce, Gemüseplatte,  
gemischte Salatplatte, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Rinderfiletbraten anstatt Flugentenbrust 5,- Aufpreis  
Auch in Kombination mit kleinen Schnitzeln



Rosa gebratene Rinderhüfte // 44,00

Gebratene Champignons, Pfefferrahmsauce,  
Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten



Grillplatte 3punkt0 // 43,50

Rindersteaks und marinierte Hähnchenbrust  
gebratene Champignons, Kräuterbutter  
Ofengemüse und Kräuterschmand  
Blattsalate und Cole Slaw



Hirschbraten und Schweinefilet // 44,00

würziges Chutney, gebratene Waldpilze, Wacholderrahmsauce,  
Gemüseplatte mit Rosenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen und Karotten,  
Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hirschrückensteak anstatt Hirschbraten 5,- Aufpreis

GEEST – Menü  
// 41,50

Hollenstedter Schinken von Basedahl  
Gepickeltes / Blattsalate / Senfcrème / Landbrot

Maispouardenbrust  
Rosmarinsauce / Ofengemüse / Kartoffel-Stampf

Mousse au chocolat / Kirschen  
Butterstreusel

**Suppen**  
im Menüpreis enthalten

Kürbiscremesuppe mit Äpfeln und einem Hauch Ingwer  
auch mit Nordsekrabben - Aufpreis // 1,50

Kräuterschaumsuppe  
mit gerösteten Brotwürfeln

Karotten-Orangencremesuppe mit Chillifäden

Bliedersdorfer Hochzeitssuppe  
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

Tomatencremesuppe mit Basilikum

**Dessert**  
im Menüpreis enthalten

Vanilleeis mit frischem Obstsalat (oder heißen Kirschen) und Brownie

Mousse au chocolat mit Kirschkompott und Butterstreusel

Crème brûlée, zarte Vanillecreme mit krosser Karamellkruste

DESSERTTELLER - Aufpreis // 3,00

- Mousse au chocolat mit Sorbet, Früchten und Gebäck
- Auch in anderen Variationen z.B. mit Panna Cotta oder Creme brûlée

**Vorspeisen**  
mit Aufpreis

Geräuchertes Forellenfilet  
Merrettichschmand, Dill, Fenchelsalat, Karotte und frisches Landbrot

Tomaten-Mango Salat  
mit Mozzarella und frischem Landbrot

Ziegenkäse-Croustinos  
mit Blattsalaten

**Festliches Menü**  
// 57,00

Gebratene Riesengarnelen  
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Karotten-Orangencremesuppe  
mit Chili-Fäden

Rosa gebratene Kalbshüfte  
Austernsaitlinge / Kartoffel-Selleriestampf / frisches Marktgemüse

Mousse au chocolat und Himbeersorbet  
Feiner Obstsalat