

Mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Gänsebraten Menü

Ab 4 Personen / Ab Anfang November / Auf Vorbestellung

Kürbiscremesuppe
mit Äpfeln und einem Hauch Ingwer



Gänsebraten von deutschen Gänsen
mit gefülltem Bratapfel, Orangensoße,
Rotkohl und Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen



Passionsfrucht Parfait
mit Cranberry-Espuma

// 52,50

Mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Menüvorschläge

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

Filetbraten // 42,50

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 // 45,00

Gebratene Champignons, Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten



Grillplatte 3punkt0 // 44,00

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



Hirschbraten und Schweinefilet // 45,00

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

Hirschrückensteak anstatt Hirschbraten 5,- Aufpreis

Gänse Menü
// 52,50

Gänsebraten von deutschen Gänsen

mit gefülltem Bratapfel, Orangensoße
Rotkohl und Rosenkohl
Salzkartoffeln und Kartoffelklößen

Suppen
im Menüpreis enthalten

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

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

Gebratene Riesengarnelen
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Ziegenkäse-Croustinos
mit Blattsalaten

Festliches Menü
// 57,00

Gebratene Riesengarnelen
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Karotten-Orangencremesuppe
mit Chilli-Fäden

Rosa gebratene Kalbshüfte
Austernsaitlinge / Kartoffel-Selleriestampf / frisches Marktgemüse

Mousse au chocolat und Himbeersorbet
Feiner Obstsalat