

Mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Menüvorschläge

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

Grillplatte ³punkt0 // 48,00
Rindersteaks und marinierte Hähnchenbrust
gebratene Champignons, Kräuterbutter
Ofenkartoffeln, Ofengemüse und Kräuterschmand
Blattsalate und Cole Slaw



Filetbraten // 46,00
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 // 48,00
Gebratene Champignons, Pfefferrahmsauce,
Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kartoffelkroketten



Hirschbraten und Schweinefilet // 50,00
würziges Chutney, gebratene Waldpilze, Wacholderrahmsauce,
Gemüseplatte mit Rosenkohl, Brokkoli, grünen Bohnen und Karotten,
Rotkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelkroketten

Hirschrückensteak anstatt Hirschbraten 5,- Aufpreis

Gänse Menü
// 58,00

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

Klare Currysuppe mit Tandoori-Hähnchen

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

Rote Beete Carpaccio mit Frischkäse
Blattsalate / Walnüssen / frisches Landbrot

Festliches Menü
// 63,00

Gebratene Riesengarnelen
Limetten-Aioli / gezupfte Blattsalate / frisches Landbrot

Karotten-Orangencremesuppe
mit Chili-Fäden

Rosa gebratene Kalbshüfte
Austernseitlinge / Kartoffel-Selleriestampf / frisches Marktgemüse

Mousse au chocolat und Himbeersorbet
Feiner Obstsalat