

## **La Cucina tradizionale**

### **Vorspeise**

„Insalata Caprese“ - Sonnengereifte Aromatomen mit Mozzarellakugeln,  
gestoßenem Bergpfeffer und hausgemachtem Pesto

Gegrilltes Zucchini Gemüse und karamellierte bunte Paprika  
mit geschmolzenen roten Zwiebeln

Karamellierte bunte Paprika mit Ponti Aceto di Vino Bianco

Weißer Champignonköpfe gebraten mit jungem Knoblauch und Lauchzwiebeln

Mit Peperonata gefüllte Raviolini  
und zarte Waldpfefferlinge in mediterraner Vinaigrette

Ciabatta „Classico“ aus dem Steinofen  
unserer Hausbäckerei Krause mit Sauerrahmbutter

### **Hauptgang**

Tranchen von der marinierten Putenoberkeule in Pinot Grigio-Sauce  
mit toskanischem Gemüse und gebackenen Meersalzkartoffeln

„Mezzelune Spinaci“ - Mit Spinat und Ricotta gefüllte Teigtaschen  
in fruchtigem Tomatensugo

### **Dessert**

Klassische Panna Cotta mit Fruchtsauce

## Honeymoon

### Vorspeise

Mit Limonenöl mariniertes Carpaccio vom Rind mit gerösteten Waldpilzen,  
Rucola und gehobelem Parmesan

Vitello tonnato vom Jungrindrücken mit Thunfischsauce und eingelegten Kapern

- Geräucherter Lachs mit blanchierten Kaiserschoten und Sauce Hofmeister

Salat von Mozzarellakugeln und zweierlei Cocktailtomaten mit hausgemachtem Pesto

Traditionelle Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“ mit Fassbutter und Kräuterdip

### Hauptgang

- Tranchen vom Roastbeef in flambierter Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit glasierten Karotten und Gratin Dophinoise

Gegrillte Maispoularde „Supreme“ in samtiger Beurreblanc  
mit toskanischem Gemüse und gekräutertem Reis

Im Ganzen gegarte Seiten Lachs, garniert mit Blattspinat,  
getrockneten Tomaten und Zitronen-Buttersauce

### Dessert

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit geflammtem Rohrzucker

Mousse au chocolate von der „Valrhona“-Kuvertüre

## **Regionale Köstlichkeiten**

### **Vorspeise**

Schweinefilet „Kasseler Art“ unserer Hausschlachtereier „Fritsch“ mit Senfgurken  
und würziger Remoulade

Geräuchertes Welsfilet an geschmorter Rote Beete mit Meerrettichcreme

Kleine Frikadellen vom Landschwein mit hausgemachtem Gurkensalat

Cremiger Pellkartoffelsalat mit Schnittlauch in Joghurt-Mayonnaise

Traditioneller Brotkorb unserer Hausbäckerei „Krause“  
mit aufgeschlagener Landbutter

### **Hauptgang**

(Fleisch aus heimischer Zucht)

Geschmorter Rinderbraten in dunkler Sauce mit glasierten Karotten  
und Hochzeitskartoffeln

Tranchen von der Schweinehuf in Champignonrahmsauce mit frischen Kräutern

Gebatene Gourmet-Gerste, das Superfood aus heimischem Anbau,  
mit knackigem Gemüse

### **Dessert**

Gerührte Vanille-Quarkcreme mit glasierten Schwarzkirschen und Schokoladenbiskuit



## **La dolce Vita**

### **Vorspeisen**

Pfeffersteaks vom Jungrind gegrillt und fein aufgeschnitten mit roter Zwiebelmarmelade

Salat von marinierten Shrimps und Pesto-Spaghettini mit Radicchio

„Insalata di patate“ - Geröstete Minikartoffeln mit grünen Bohnen,  
gelben Cocktailtomaten und Mozzarellakugeln

Luftgetrockneter italienischer Landschinken an erfrischem Melonensalat

Italienische Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“  
mit Sauerrahmbutter

### **Hauptgang**

Geschmorte Lammkeule in Barolo-Jus mit mediterranem Gemüse  
und gebackenen Meersalzkartoffeln mit jungem Knoblauch und Aromaten

Gegrillte Maispoularde in Parmesansauce garniert mit geschmorten Cocktailtomaten

Tortelloni gefüllt mit Blattspinat, Quinoa und Kichererbsen  
auf fruchtiger Gemüsebolognese

### **Dessert**

Tiramisu „classico“

### **Grillbuffet "On Fire"**

*Die Küchencrew begrüßt Sie mit einer Auswahl von exquisiten Gewürzsalzen, Sour Cream, Kräuterbutter, verschiedenen Dips und einer rustikalen Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“*

#### **Vorspeise**

Pulled Turkey an, mit Chili und Ahornsirup, marinierten Süßkartoffeln

Salat von weißen Butterbohnen, Zuckermais und Chicorée mit American Dressing

Shrimps-Cocktail mit Apfelspalten und Calvados

„American Cole Slaw“ - Fein geschnittener Weißkohl, Karottenstreifen und fruchtige Ananasstückchen in cremiger Salatmayonaise

Romanasalatherzen mit Cocktailtomaten, Croûtons, gehobeltem Grana Padano, gerösteten Kernen und Caesardressing

#### **Vom Grill**

Würzig marinierte Flank Steaks vom Black Angus Beef

Lackierte BBQ-Pazifiklachsseiten mit gestoßenem Bergpfeffer und Hawaiianischem Alea Red Salz

Pikante Bratwurst unserer Hausschlachtereier „Fritsch“

Steakgemüse mit zweierlei Paprika, Zucchini und roter Zwiebel

Homemade Chili-Peppered Potatoes

#### **Dessert**

Southern-Comfort Crème mit Marshmallows

Salat von saisonalen Südfrüchten mit Ahornsirup

### **Grillbuffet „Karibisches Flair“**

*Die Küchencrew begrüßt Sie mit einer Auswahl von exquisiten Gewürzsalzen, Sour Cream, Kräuterbutter, verschiedenen Dips und einer rustikalen Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“*

#### **Vorspeise**

Kokos-Curry-Hähnchen auf vietnamesischem Glasnudelsalat mit Koriander und süßer Chilisauce

Gebratene Tuben vom Pulpo auf erfrischendem Mango-Tomatensalat

Geröstete Mini-Kartoffeln mit grünen Bohnen, Rispentomaten, gezupftem Koriander, gerösteten Erdnüssen und Schalottenvinaigrette

Marinierter Gemüsesalat mit zweierlei Paprika, Salatgurke und Ziegenkäsecrumbles

#### **Vom Grill**

Langzeitgegartter US-Tafelspitz gewürzt mit Paradieskörnern, Kreuzkümmel und Kardamom

Gespießtes Hähnchenoberkeulenfleisch mariniert mit Chili, Knoblauch und Koriander

Fruchtig marinierte Buttermakrele im Bananenblatt

Grillgemüse von bunter Paprika und Süßkartoffel mit Aromaten

„Papas Arrugadas“ - Gebackene Kartoffeln mit Salzkruste und Aromaten

#### **Dessert**

Kokoscreme auf dunklem Schokoladenbiskuit mit Kakaopulver

Caipirinha Mousse mit erfrischender Limette aromatisiert mit Cachaça



## **Spargelbuffet**

(01. Mai – 19. Juni)

### **Vorspeise**

Salat von zweierlei Nienburger Spargel mit hausgemachter Birnenvinaigrette

Wildkräutersalat mit Spargelsprossen, Chips von Tomaten-Ciabatta  
und gerösteten Kernen und Himbeer-Dressing

„Große Schinkenauswahl vom Brett“

Honigschinken, Pfefferschinken, Schwarzwälder Schinken  
und geräuchertem Schweinefilet unserer Hausschlachtere „Fritsch“

Rustikale Brotauswahl unserer Hausbäckerei „Krause“ mit Landbutter

### **Hauptgang**

Panierte Schnitzel vom Schweinefilet, fein mariniert mit Senf  
und hausgemachtem Bärlauchpesto

Ragout vom Nienburger Stangenspargel

Petersilienkartoffeln und gebratene Risoleekartoffeln

### **Dessert**

Mousse au chocolate von der „Valrhona“-Kuvertüre

Mascarponecreme mit marinierten Beeren

Wir bieten Ihnen gerne auch Stangenspargel mit frischer Hollandaise an.  
Es entstehen hier durch Küchenpersonal und Equipment weitere Kosten.