



TIL STORE BESÆTNINGER OG LANGTURE

Menuer og buffeter

Forår, sommer, efterår eller vinter: Hos os kan du hele året rundt vælge imellem masser af forskellig slags kulinarisk guf til ganen – vores menuer og buffeter vækker stor begejstring med varierede retter og udsøgte ingredienser. Vi tilbyder ligeså stor variation, når det kommer til vores lokaler: Du kan vælge at nyde maden fra vores buffeter og menuer i restaurant Columbus, Captains Lounge eller i vores gårdhave.

I vores tidligere karetpassage serverer vi gerne menuer for jer, mens I har mulighed for at vælge en af vores varierede buffeter, hvis I skal have en sammenkomst i et af mødelokalerne, Schiffbrücke eller Herrenstall.

Vores menuer kan bestilles, hvis I er mindst 10 personer og vores buffeter ved et antal på mindst 15 personer.

FORÅR/SOMMER (maj til september)

MENUER _____ 2

BUFFETER _____ 3

EFTERÅR/VINTER (oktober til april)

MENUER _____ 5

BUFFETER _____ 6

MENU 1

Marineret oksekød med rucola, agurk og rosa peber

Stegt sandart med spinat og hvidvinsrisotto

Rødgrød med hjemmelavet vaniljeis

€ 37,00 pr. person

MENU 2

Sommerlig salat

med rejer og små kugler af flødeost samt solsikkekerner

Svinefilet i baconsvøb

med snitbønner og Pommes Duchesse

Lille chokoladecake

med flydende midte og hjemmelavet appelsinsorbet

€ 38,00 pr. person

MENU 3

Stegte rejer

med hvidløg, chili, koriander og krydderurtesalat

Langtidsstegt okseflanksteak med chimichurri,

grillet peberfrugt og mos af søde kartofler

Limetærte

med kærnemælksrisengrød

€ 42,00 pr. person

Vores menuer kan bestilles, hvis I er mindst 10 personer. Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.

MENU 4

Karamelliseret gedeost

med avocado, søde kartofler og bøgehatter

Stegt helleflynder med rucola-kartoffelmos og grønt med asparges og forårsløg

Crème Brûlée af Valrhona chokolade med jordbærfrugtsorbet og yoghurtgele

€ 44,00 pr. person

MENU 5

Crement aspargessuppe med flødeost Espuma

3 slags sild med pumpeknæk, æble og peberrod

Rosastegt oksekød

med bønner i bacon og kartoffelgratin

Rabarberkompot med rom- og rosinis

€ 45,00 pr. person

MENU 6

Tatar af fjeldørred

med ræddike, agurk, honning- og sennepssauce og dild

Stegt vagtelbryst med rødbede, appelsin og radiser

Kalvefilet med braiserede gulerødder, estragon og kikærtefrikadeller

Hvid chokoladeparfait vendt i hasselnøddedrys samt karamelliseret ananas og limequat

€ 50,00 pr. person

BUFFET 1

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Antipasti – nordtysk variant

med forskellige roer og rødder

Rosastegt roastbeef

med remoulade, tomat- og løgsalsa samt rucola

Røget makrel på agurkesalat med Pommery sennep

Skindstegt majskyllingebryst med asiatiske grøntsager, jordnødde- og tandoorisauce samt ris

Dampet torsk i lime med glaserede bønner i bacon og kartoffelmos med krydderurter

Muffins med spinat og fetaost

samt krydret kvarkdip

Gratineret citrontærte

med marinerede Tahiti-vanilje-bær

Jordbær-tiramisu

med rød portvin og hjemmelavet cremeis

€ 43,00 pr. person

BUFFET 2

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Kikærtesalat med mango og skovsyre

Cremet ramsløgsuppe med ristet bacon

Lakseceviche med ært mousse

Kålsalat med fetaost og tørrede tomater

Skindstegt havbars med glaserede majroer, Riesling-safransauce og fingernudler

Små stegte lammekødspølser

med grillet grønt og mos af kartofler og løg

Stegte grønne asparges med cherrytomater, forårsløg og smørstegte kartofler

Stort udvalg af franske oste

med brød, oliven, druer, frugt og kiks

Stikkelsbærtærte med rosa peber

og hjemmelavet kærnemælksrisengrød

Panna Cotta i glas med hindbær

Ananassalat med myntepesto

€ 49,00 pr. person

Vores buffeter kan bestilles, hvis I er mindst 15 personer.

Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.

BUFFET 3

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Stor platte med røget fisk Laks, helleflynder, makrel i honning- og sennepssauce, peberrod og pumpernikkel

Pikant gazpacho i glas med havekarse

Små zucchiniroller med gedeostefyld

på salat af løvetand med granatæble og tomatpesto

Stegt helleflynder med glaseret selleri og stegte krydderurtegnocchi

Langtidsstegt rosa kalvekød

med sauterede asparges og kartoffelgration

Strudel af blandede skovsvampe

på grøntsagscouscous

Holsteiner rødgrød med vaniljeis

Gratineret citrontærte med marinerede Tahiti-vanilje-bær

Variation af mini-tarteletter

(mousse, creme, gele)

Valrhona chokolademousse

med syltede rabarber

€ 52,00 pr. person

BUFFET 4

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Hjemmelavede blinis

med laksetatar og chutney af søde kartofler

Karamelliseret asparges- og tomatsalat

med kørvel

Skaldyrssalat med tomater, forårsløg og hvidløg

Rosastegt roastbeef med remouladesauce

Russiske æg med laksekaviar og hovedsalat

Stegte oksefiletstykker

med ramsløg-flødesauce og orechiette pasta

Skindstegt sandart med sauteret fennikel og tørrede tomater i rød ris med safranskum

Majskyllingebryst med bladselleri og linser

Stort udvalg af franske oste

med brød, oliven, druer, frugt, kiks

Gratinerede bær med havregryn og vanilje

Chokolade- og rabarbermuffins

Fransk æbletærte

Variation af hjemmelavet is

€ 59,00 pr. person

Vores buffeter kan bestilles, hvis I er mindst 15 personer.

Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.

MENU 7

Cremet skorzonerrødssuppe med hesterejer

Langtidsstegte oksekæber

med ovngrøntsager og kartoffelmos med krydderurter

Crème Brûlée af tonkabønne med æbleis

€ 36,00 pr. person

MENU 8

Blomkåls- og mandelsuppe

Svinesteg med sprød

svær grønt af kålrabi og løg samt kartoffelgratin

Dessertvariation (fire komponenter)

€ 37,00 pr. person

MENU 9

Røget andebryst

med marineret feldsalat og tyttebær

Oksekød med skorzonerrød i fløde og mos af

kartofler og løg

Tre slags stegte æbler med chokolade

€ 39,00 pr. person

MENU 10

Skiver af tunfisk med soja, sesam og ingefær samt baby-mangoldsalat og syltede shiitake svampe

To slags oksekød (kæbe & ryg)

med ovnbagt græskar og kartoffelrösti

Hvid chokolademousse

med portvinssyltede pærer og kirsebærsorbet

€ 44,00 pr. person

MENU 11

Æble- og sellerisuppe

med ristet pumpernikkel

Langtidsstegt gåselår

med æblerødkål og kartoffelknödel

Lun chokoladecake

med ristet mandelparfait og krydrede appelsiner

€ 49,00 pr. person

MENU 12

Cremet græskarsuppe Cremet græskarsuppe

3 slags sild med rødbede og cikorie

Rosastegt lammeryg med kvæde, spidskål,

tropæolum og kartoffel-cheesecake

Columbus-romgryde med parfait, frugt grødknödel

€ 52,00 pr. person

Vores menuer kan bestilles, hvis I er mindst 10 personer. Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.

BUFFET 5

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtons

Salat af lokalt dyrkede roer med kørvel

Gravad laks på kålsalat og koriander-mayonnaise

Æble- og sellerisuppe med sprød chorizo

Skindstegt laks

med stegt persillerod og babykartofler vendt i smør

Stegte svinemedaljoner

med spidskål og peberflødesauce

Kålroemos

Stort udvalg af franske oste

med brød, oliven, druer, frugt, kiks

Crème Brûlée af mørk chokolade

Passionsfrugtsmousse med honningkarse

€ 43,00 pr. person

BUFFET 6

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtons

Rosastegt roastbeef med remouladesauce

Dansk leverpostej

med ristede løg, pumpeknødel og tørret frugt

Hel røget laks med makrel, brisling, helleflynder med

honning- sennep- og dildsauce og flødepeberrod

Ovnstegt andelår

med rosenkål, appelsinsky sauce og knödel

Paneret stegt fisk med lun kartoffel- og agurkesalat

Vegetariske kåldolmer i krydderurteflødesauce

Hvid chokolademousse

med karamelliserede valnødder

Syltede blomster i portvin og kanel

Grødknödel med vanilje-pære-fond

Æble-calvados-muffins

€ 45,00 pr. person

Vores buffeter kan bestilles, hvis I er mindst 15 personer.

Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.

BUFFET 7

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Rosastegt andebryst

med råmarineret spidskål og syltede appelsiner

Græskar- og kikærtesalat

med sesam og krydderurter

Agurkeruller med fetaost og tørrede tomater

Ærtegyde med sprød bacon

Langtidsstegt vildsvinekølle

med savojkålsfyld og kartoffelrösti

Stegt knurhanefilet

med tomat- og zucchini-ris og safransauce

Vegetarisk miniburger med grillede grøntsager

Saftig chokoladecake

med glaserede appelsinstykker

Kanel-kvarkmousse med syltede kirsebær

Karamelliseret citrontærte

€ 49,00 pr. person

BUFFET 8

Udvalg af brød

med forskellige slags dips og smør

Blanding af lokalt dyrkede bladsalater

med grøntsagstopping, kerner og croûtoner

Hel rosastegt dyreryg

med tyttebær og søde kartofler

Hvidløgsstegte rejer med mango-papaya

Marineret majsquillungebryst med linsesalat

Vinterlig antipasti med blinis

Svinefilet i baconsvøb med surkål og kartoffelmos

Stegt filet af forel med sauteret spidskål og tomater med krydderurtegnocchi

Græskarstrudel med spinat og krydderurte-dip

Hjemmelavet fransk æbletærte

med vaniljesauce

Ostekage med syltede, krydrede appelsiner

Vanilje Crème Brûlée

samt is med stegte æbler

Gulerods- og valnøddecake med hvid chokolade

€ 56,00 pr. person

Vores buffeter kan bestilles, hvis I er mindst 15 personer.

Kontakt os gerne, hvis I ønsker et vegetarisk eller vegansk alternativ. Vi informerer gerne om indholdet af allergener og tilsætningsstoffer.