

SACHSENWALD- PAUSCHALE

SEIT 1871



FÜRST BISMARCK MÜHLE

MENÜ

Hausgemachte Wildsülze, roher Schinken vom Sachsenwaldhirsch und
Wildpastete an einem Salatbouquet von Feldsalat und Frisée



Hochzeitsuppe
Kräftige Bouillon mit Spargel, Eierstich, Markklößchen und Gemüse



Schweinefilet bardiert, mit Rahmchampignons, Ur-Karottengemüse und
Kartoffelpüree oder Kroketten



Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce und Kirsch-Mandel Eis



Zum Menü reichen wir Ihnen rustikales Mühlenbrot und Tafelbutter



MITTERNACHTSSNACK

Currywurst der Klassiker

Alternativ zum Menü wählen Sie gerne zwischen unseren Bufetts
Sachsenwald, Poseidons Tafel oder Aufgehende Sonne.

SACHSENWALD-BUFFET

Wildsülze handgeschnippelt & hausgemacht
Kräuterremoulade und Frankfurter grüne Sauce

Roher Schinken vom Sachsenwaldhirsch

Kleine Fischbrötchenvariation

Heringssalat Hausfrauen Art mit Zwiebel, Apfel und Gurke in Joghurtdressing

Birnen, Bohnen und Speck-Salat

Kartoffel-Lauchsalat

Holsteiner Bauernbrotkorb

Schnittlauch- & Tafelbutter



Eintopf von Kohl und Hammelfleisch



Roastbeef vom holsteiner Weiderind
knusprige Bratkartoffeln

Oma's Labskaus
mit Rote Bete und Gewürzgurken

Hamburger Pannfisch
in Senfsauce mit Kartoffelpüree



Holsteiner Rote Grütze mit Vanilleschaum
Hausgemachte Hamburger Franzbrötchen

POSEIDONS TAFEL

Kräutercrepes mit Beizlachs und Limonendip
Shrimps Cocktail mit Orangenmarinade im Glas
Hausgemachtes Tatar vom Bismarckhering
Avocado-Flusskrebssalat mit frischen Kräutern
Salattrilogie von dreierlei Rübchen in Vinaigrette
rote Bete, Ringel Bete und gelbe Bete
Kopfsalat mit hausgemachtem Sylter-Salatdressing
Brotkorb
Tafelbutter und Kerbelbutter



Marseiller Fischsuppe



Zander in Zitronen-Dillbutter
rotes Linsengemüse und Duftreis
Lachsforelle auf Lauchgemüse
Drillingskartoffeln
Spinatlasagne
mit Champignons und Joghurt-Bechamel



Zitronenmousse mit Pistazien
Gebackener Pfirsich mit Kardamom und Mango-Joghurteis

AUFGEHENDE SONNE

Bunter Glasnudelsalat
Hähnchen Tempura
marinierte Hähnchenbruststreifen in Tempura Teig gebacken
Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse
Thunfisch Sashimi im Sesammantel
Zuckerschoten-Lauchsalat mit Erdnüssen
Hausgemachte Ingwer-Schmorgurken im Glas



Tom Yum Suppe
Kokosmilch, Ingwer, Kafir-Limettenblätter, Austernpilze und Tom Yum Paste



Schweinefilet mit Bambus und Wasserkastanien
Mie-Nudeln
Lammeintopf mit Kokos
würziges Kartoffelcurry
Pangasiusfilet in Tamarindensauce
Pak-Choi mit Sesam
Jasmin-Duftreis mit Cashewkernen



Bananen im Backteig mit Minzzucker
Kokosmousse
Frische Mango mit Joghurtcreme
Glückskekse

GETRÄNKE

Fürst Bismarck Mineralwasser

Apelsaft & Orangensaft

Coca Cola, Fanta, Sprite



Kaffee, Tee



Dithmarscher Pils, Maisels Hefeweizen



Sekt Hausmarke zum Empfang und der gesamten Feier



Rot- und Weißwein

mit Ihnen abgestimmt zum Menü und der gesamten Feier



Blumenbouquet für die Tische, farblich auf Ihre Wünsche abgestimmt

Preis pro Person € 99,-

Kinder bis zum 6. Lebensjahr kostenfrei

Kinder bis zum 12. Lebensjahr 50% danach Vollzahler