

Suppen

Tasse Terrine

„Blumenkohl- Broccolicreme“ mit Schinkenstreifen und Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Blumenkohlcreme“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Broccolicreme“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Tomatencremesuppe“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
Frische „Spargelcremesuppe“ mit Einlage und Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
Frische „Champignoncremesuppe“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Kraftbrühe“ (Hochzeitssuppe) mit Einlage	3,50 €	4,30 €
„Lauchcremesuppe“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Karottenselleriecreme“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Karottencreme“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Moor-Kartoffelsuppe“ mit Gemüse und Speckies	3,50 €	4,30 €
„Waldpilzcremesuppe“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €
„Geflügelcremesuppe“ mit Sahnehaube	3,50 €	4,30 €

Hauptgerichte ab 10 Personen

1. **"Hochzeitssuppe"**
mit Butterstuten, Reis mit Rosinen, Butter und Salzkartoffeln **15,50 €**
2. **"Hochzeitssuppe"** mit Fattstück
Backpflaumen, Meerrettichsauce, Stuten, Reis mit Rosinen,
Butter und Salzkartoffeln **16,80 €**
3. **"Grünkohl"**
mit Schweinebacke, Kasselernacken, Kohlwurst,
süße Röstkartoffeln und Salzkartoffeln **15,80 €**
4. **"Rinder-, Schweine- und Putenbraten"**
mit Champignons, Vierländer Gemüseauswahl, Kroketten und
Salzkartoffeln **16,50 €**
5. **"Spießbraten"** (Krustenbraten)
Gemüseauswahl, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise,
Pfefferrahmsauce und Kroketten **15,20 €**
6. **"Entenbraten"** (Brust und Keule) mit
Apfelkompott, Rahmsoße, Rotkohl,
Rosenkohl, Kroketten und kleine Kartoffelknödel **21,60 €**
7. **"Gänsebraten"** (Brust und Keule) mit
Bratäpfel, Rahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln
und Miniknödel **25,60 €**
8. **"Gänsekeulen"**
Apfelkompott, mit Rahmsoße, Rotkohl,
Salzkartoffeln und kleine Kartoffelknödel **19,80 €**
9. **"Entenkeulen"**
Apfelkompott, mit Rahmsoße, Rotkohl,
Salzkartoffeln und kleine Kartoffelknödel **16,80 €**
10. Gepökelte **"Rinderbrust"**
mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln,
Wurzelgemüse, Sellerie und Butterbohnen **17,80 €**
11. **"Rindergulasch"** mit Champignons dazu Rotkohl, Gemüsemix,
Salzkartoffeln und Nudeln **15,80 €**
12. **"Rinderrouladen"** klassisch Hausfrauenart mit Zwiebeln,
Gurke, Speck, leckere Sauce, Rotkohl, Gemüse-Mix,
Kroketten und Salzkartoffeln **17,80 €**
13. **"Rinder- u. Schweinemedallions"** gegrillt mit frischen Champignons,
gebackene Champignons, Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Bohnenbündchen
Vierländer Gemüseauswahl, Grilltomate, Kartoffelgratin, Kroketten **26,50 €**

Hauptgerichte ab 6 Personen

15. **"Schlemmerplatte"**
Schweinefiletmedallions mit Zwiebeln, frischen Champignons, Bohnenbündchen, gebackene Champignons, Gemüseauswahl mit Kroketten und Rosmarinkartoffeln **19,80 €**
16. Grillplatte **„Schlemmerhof“**
Rump-, Puten- und Schweinesteak, Grillspeck, Grillwürstchen, Grilltomate, frischen Champignons, Sauce Béarnaise, Pfeffersauce, Gemüseauswahl, Kroketten und Kartoffelgratin **21,50 €**
17. **"Fischplatte"** gebraten
Lachsfilet auf Blattspinat, Schollenfilet, Rotbarschfilet, Champignons, Tomate, zerlassene Butter, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, mit Salatteller und Hausdressing **20,30 €**
18. **"Roastbeef"** (Rinderrücken rosa gebraten)
mit frischen Champignons, Grilltomate, Bohnenbündchen, Gemüseauswahl, Sauce Bèarnaise, Kartoffelgratin, Kroketten **20,50 €**
19. **„Schnitzelplatte“** Schweineschnitzel und Putenschnitzel mit frischen Champignons, Sauce Hollandaise, Pilzrahmsauce, Gemüse-Mix, Speckbohnen, Salzkartoffeln und Kroketten, **16,20 €**
20. **"Schnitzelparade"** panierte Schnitzel, überbackene Schnitzel mit Frucht und Käse, Putenschnitzel natur, gebackene Champignons, Gemüseauswahl, gebratene Zwiebeln, Pfefferrahmsauce und Sauce Hollandaise, dazu Bratkartoffeln und Kartoffelgratin **17,80 €**
21. **„Filetpfanne"** mit Hähnchenbrustfilet mit gebackenen Champignons, Schweinefilet mit Pfeffersauce, Sc. Hollandaise, dazu Speckbohnen, Broccolirösschen, Kartoffelgratin und Kroketten. **18,80 €**
22. **"Festtagsplatte"** Entenkeule, Hähnchenbrust, Schweinefiletmedallions, Geflügelrahmsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Miniknödel, und Kroketten **20,30 €**
23. **„Rouladen-platte"** Rinderroulade (klassisch Hausfrauen Art), Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat und Schweineroulade gefüllt mit Frühlingzwiebeln und Speck, dazu Rotkohl, Rosenkohl, Rouladensauce, Miniknödeln und Salzkartoffeln **20,50 €**

Wildgerichte ab 10 Personen

24. **„Wildschweinbraten oder Dammhirschkeulenbraten“**
gefüllte Frucht mit Preiselbeeren, Rotkohl, Rosenkohl,
Wildrahmsauce, Kroketten und kleine Kartoffelklöße oder Salzkartoffeln **18,80 €**
25. Reh-, Schwein- und Hähnchenplatte **„Diana“**
Rehbraten, gefüllte Frucht mit Preiselbeeren, Waldpilzen und Wildrahmsauce,
Schweinefiletmedaillons mit Rahmsauce,
Hähnchenbrustfilet mit Sauce Hollandaise,
Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelgratin und Salzkartoffeln **19,80 €**

Wildgerichte ab 6 Personen

26. **„Edelwildgulasch“** (aus der Isenseer Jagd)
gefüllte Frucht mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Rotkohl, Kroketten und
Salzkartoffeln **16,80 €**
27. **„Rehbraten“** (aus der Isenseer Jagd)
gefüllte Frucht mit Preiselbeeren mit Wildrahmsauce, Waldpilzen, Rosenkohl,
Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln **19,80 €**

Desserts

- „Vanilleeis“**
mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren oder heißer Schokoladensauce **4,40 €**
- „Rote Grütze“** mit Vanillesauce **3,60 €**
- Dessertteller **„Schlemmerhof“** gebackene Apfelringe,
Kirschen auf Vanillesauce, Vanilleeis und Sahne **5,00 €**
- „Gemischtes Eis“** mit Sahne **3,50 €**
- „Bratapfel“** gefüllt mit Preiselbeeren und heißer Vanillesauce **3,50 €**
- „Schokoladen- und Vanillepudding“**
mit Vanillesauce, Sauerkirschen und Sahne **3,80 €**
- „Überraschungsdessert“** à la Chef **4,80 €**
- Caramelisierte **„Calvados-Apfelspalten“**
auf einer Kugel Vanilleeis und Sahne **5,20 €**
- „Kökschen Leckerei“** eine große Kugel Vanilleeis auf
Apfelkompott mit Eierlikör und Sahne **4,20 €**

Ennos Empfehlung

- Zwei Minidesserts** pro Person z. B. Bayrisch Creme, Panna Cotta, weiße oder
dunkle Schokoladenmousse lecker garniert **3,60 €**