

Unsere Menü- Kreationen

„Fürstlich Schaumburg-Lippisches Genießer-Menü“

DELIKATE ROTE **LINSEN-SUPPE**



ZARTE **HIRSCH-TRANCHEN**

an Sauce Cumberland, Salatdekor & roter Pfeffer



SCHWEINEMEDAILLIONS AN STEINPILZRAHM Röstkartoffeln &
Salat



MARILLEN- KNÖDEL

Vanilleeis mit temperierter Chocolate & Krokant

29,90€ (4 Gänge); 26,90€ (3 Gänge)



„Königin Luise Menü“

KOHLRABI-CREME-SUPPE MIT RAUHLACHSSTREIFEN



ZIEGENKÄSE-GRATIN

mit Orangenfilets auf Aprikosen-Chutney



ZANDERFILET

gebraten, mit aromatischer Muskatellersauce
Speckbohnen, kleiner Reisdorn & Salatdekor



ROSEN-&LAVENDEL-PARFAIT

mit temperierter Chocolate & Crème de Cassis-Sauce

28,90€
31,90€

(ohne Suppe)
(mit Suppe)

Candle Light Dinner

*Feine Menü-Creationen bei Kerzenschein
-der besondere Gutschein- & Geschenk-Tip!*

KLEINER GRUSS AUS DER KÜCHE



EDELFISCH Á LA CREME

in einer Königin-Pastete an Blattsalaten & Creme Balsamico



DUO VOM SCHWEINEFILET MIT MANDEL-PFLAUMEN-HAUBE UND GEFLÜGELBRUST IM SCHINKENMANTEL

an Honig-Senf-Sauce, Linsengemüse & Röstkartoffeln

❖oder❖

DUO VOM SCHOLLENFILET & GARNELE

an Sanddorn-Zitronen-Sauce, Röstkartoffeln & Salatdekor



KROKANT-EISPRALINE

mit Orangensauce, flüssiger Chocolate & Sahne sowie
einem kleinen Tischfeuerwerk

22,90€ pro Person



Reservierung erwünscht

Besondere Tipps & Empfehlungen

**IMMER MITTWOCHS: BELGISCHE WAFFELN SATT- MIT BEILAGEN INKL. 1
KÄNNCHEN KAFFEE ODER TEE
P.P. 6,50€**

„IN DER CHOCOLADEN-MANUFAKTUR“
*inkl. Bowle/Punsch, Kaffee & Tee, Gebäck & Snacks sowie
einer eigenen hergestellten Chocolate (100g),
Reservierung erwünscht, von Di – Sa ab Nachmittag
oder auch als Chocoladen-Frühstück ab 9.00 Uhr
p.P. 15,90€*



REHBURGER WILDRAGOUT
mit hausgemachten Butter-Spätzle
& Salat
klein 9,90€
groß 12,90€



MARILLEN- KNÖDEL
Vanilleeis mit temperierterer Chocolate & Sauce
5,90€



ROSEN-&LAVENDEL-PARFAIT
mit temperierter Chocolate & Crème de Cassis-Sauce
5,90€

Kleine Leckereien/Vegetarisch

WARMER FETA-KÄSE ORIENTAL

GRATINIERT MIT BACKPFLAUMEN IM SCHINKENMANTEL
Oder Vegetarisch mit Tomaten, Oliven sowie Salat
9,50€



KÄSE-SPÄTZLE

eigene Herstellung, vegetarisch mit Beilagensalat
8,90€

oder mit Gemüseragout & Beilagensalat 11,90€



WINZERTELLER

herzhafter Schinken, Salami & Käse-Auswahl,
Salatdekor & Brotauswahl

8,90€



KÄSE-VARIATION

mit Brotauswahl
7,90€, klein 9,90€, groß

ANTIPASTI-VARIATION

mit Brotauswahl
8,90€



KARTOFFEL-KAROTTEN-RÖSTI

mit Gemüseragout & Salatdekor
11,90€



ZIEGENKÄSE-GRATIN

mit Orangenfilets auf Aprikosen-Chutney & Beilagensalat
8,90€



EDELFISCH Á LA CREME

in einer Königin-Pastete an Blattsalaten & Crema Balsamico
8,90€

Für Kinder

*Bitte fragen Sie nach unserer
Junior-Speisekarte!*

Suppen

HERZHAFT **BRÜHE VOM WEIDEOCHSEN**



KOHLRABI-CREME-SUPPE MIT RAUHLACHSSTREIFEN



DELIKATE **ROTE LINSEN-SUPPE**

Je 3,90€

Salat-Variationen

Beilagensalat

gemischte Blattsalate mit Brotauswahl

4,90€



SALAT DER SAISON mit Brotauswahl

8,90€



SALAT AL MARE

mit Räucherlachs & Königsgarnelen

fruchtiger Crema Balsamico & Brotauswahl

11,90€



Toscana-Salat

Salat mit glacierten Geflügelbruststreifen

Kirschbalsamico & Brotauswahl

11,90€

Aus Fluss & Meer

ZANDERFILET

mit aromatischer Muskatellersauce
Speckbohnen, kleiner Reisdorn & Salatdekor

14,90€



BACHFORELLE „MÜLLERIN“

Mandelbutter, Cranberry-Rahmkraut & Petersilienkartoffeln

13,90€



SCHOLLENFILETS

in der Parmesan-Kräuterpanade gebraten,
Prinzessbohnen

Reis oder Rosmarin-Röstkartoffeln

13,90€



PASTA MIT KRÄUTER-PESTO

Pastateller mit gebratenen *Scampies* &
hausgemachtem Kräuter-Pesto

14,90€



STEINHUDER RAUHLACHS MIT ORANGEN-MEERRETTICH

Mit hausgemachtem Kartoffel-Karotten-Rösti

12,90€



20 KÖNIGS-GARNELEN NATURE „EN GROS“ GEBRATEN

mit Kräuter-Pesto, Ciabatta & Salat-Variation

18,90€

Aus dem Forst & von der Weide

SCHWEINEMEDAILLIONS AN STEINPILZRAHM Röstkartoffeln & Salat
13,90€



ENTRE COTE RINDFLEISCH VOM BIOGUT STEINHUDER MEER
mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln & Salat
16,90€



TRANCHEN VON DER WEIDE-LAMMKEULE
an Speckbohnen, Kartoffelgratin & Salat
13,90€



RINDER-FILET VOM BIOGUT STEINHUDER MEER, 200G
Cognacsauce mit grünem Pfeffer
Kartoffelgratin oder hausgemachten Spätzle, Salat
23,90€



RINDER-FILET UNTER EINER ZWIEBEL-DIJON-SENFKRUSTE
VOM BIOGUT STEINHUDER MEER, 200G
Bohnenbündchen im Speckmantel & Kartoffelgratin
26,90€



PERLHUHNBRUST AN MADEIRASAUCE
mit feinaromatischem Cranberry-Rahmkraut,
Röstkartoffeln **oder** Kartoffelgratin
14,90€



REHBURGER WILDRAGOUT
mit hausgemachten Spätzle in Rahmbutter geschwenkt
klein 9,90€ groß 12,90€



HIRSCHBRATEN „GRAF WILHELM“

an Preiselbeer-Bratenjus, Aprikosenrotkraut
Kartoffelgratin **oder** hausgemachten Spätzle & Safranbirne
14,90€

Dessert- Creationen **Eis-kalte & süße** **Leidenschaften**

NUSSPARFAIT

mit beschwipsten Mandel-Zwetschgen
& temperierter Chocolate

5,90€



Dunkle **CHOCOLADEN-MOUSSE, KIRSCH-CHILI-SAUCE,**
Sahne und Eis

5,90€



PANNA-COTTA, EIERLIKÖR

Eis und temperierte Chocolate

4,90€



MARILLEN- KNÖDEL

Vanilleeis mit temperierter Chocolate & Krokant
aus eigener Herstellung

5,90€



ROSEN- & LAVENDEL-PARFAIT

mit temperierter Chocolate & Crème de Cassis

5,90€



Warme **TRINK-CHOCOLADE** mit Vanilleeis & Sahne
in der Cappuccinotasse
3,90€

KIRSCH-VANILLE-BECHER,
3 Kugeln Eis mit beschwipsten Kirschen & Sahne

❖
CHOCOLADEN-NUSS-BECHER,
3 Kugeln Eis mit Chocolate, Krokant & Sahne

❖
FRÜCHTE-BECHER,
3 Kugeln Eis mit frischen Früchten & Sahne

je 4,90€

EISBECHER TRI-COLOR
3 Kugeln gem. Eis & Sahne 3,90€

SANFTER ENGEL
Orangensaft mit Eis & Sahne 3,50€

EIS-KAFFEE 3,50€
mit Amaretto oder Eierlikör 4,00€

EIS-CHOCOLADE 3,90€
mit Amaretto oder Eierlikör 4,50€

Frühstücks-Freuden

Königin Friederike -Frühstück

1 Glas 0,1L Cuvée Königin Friederike, 1 Glas Orangensaft, Tee oder Filterkaffee satt, verschiedene Spezialitäten wie Salami, Schinken und Käse sowie Caprese von Tomate und Mozzarella sowie Steinhuder Räucherlachs, Brötchen & Brot
12,90€ (unter der Woche auf Voranmeldung)

Frühstücks-Buffer

Samstags & Sonntags oder nach Voranmeldung ab 10 Personen

1 Glas 0,1L Prosecco, Orangensaft, Tee oder Filterkaffee satt, verschiedene Spezialitäten wie Salami, Schinken und Käse sowie Caprese von Tomate und Mozzarella sowie Steinhuder Räucherlachs, Rührei und Spiegelei (frisch auf Bestellung), unterschiedliche Marmeladen, Honig, Obst-Variation, Joghurt, Müsli, Brötchen & Brot
12,90€

„„IN DER CHOCOLADEN-MANUFAKTUR““

inkl. Bowle/Punsch, Kaffee & Tee, Gebäck & Snacks sowie einer eigenen hergestellten Chocolate (100g), Reservierung erwünscht, von Di – Sa ab Nachmittag oder auch als

Chocoladen-Frühstück ab 9.00 Uhr p.P. 15,90€

Stellen Sie Ihre eigene Chocoladen-Creation her und erfahren Sie mehr über die Geheimnisse & die Geschichte der „Speise der Götter“.

Kaffee & Meer

Tasse Kaffee	1,80€
Becher Kaffee	2,50€
Kännchen Kaffee	3,90€

Tasse Espresso	1,80€
Tasse doppelter Espresso	2,50€

Tasse Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,20€
Tasse Cappuccino mit Sahne	2,50€

große Tasse Milchkaffee	2,50€
Latte Macchiato	2,70€
mit Amaretto / Eierlikör	3,00€

große Tasse Kinder-Kakao	2,50€
--------------------------	-------

vollaromatische Trink-Chocolade	3,90€
---------------------------------	-------

große Tasse Wiener Melange mit Kaffee und Chocolade	3,00€
--	-------

große Tasse Steinhuder Meergischt, Kaffee mit aufgeschäumter Milch, Rum und Sahne	3,00€
--	-------

KUCHEN / TORTE ab	2,80€
--------------------------	-------

Sahne, Portion	0,50€
----------------	-------

Mineral, Limonade, Biere

Graf Metternich Mineral-Wasser 0,2L	1,80€
Graf Metternich Finest Mineral-Wasser 0,75L	4,90€
<i>medium oder still</i>	

Graf Metternich Brunnen, Steinheim bei Bad Driburg:

Cola / Zitronen-/Orangen-Limonade 0,2L	1,80€
Cola / Zitronen-/Orangen-Limonade 0,3L	2,30€
Cola / Zitronen-/Orangen-Limonade 0,5L	3,30€
Apfelsaft / Orangensaft / Schorle 0,2L	1,80€
Apfelsaft / Orangensaft / Schorle 0,5L	3,30€

Coca Cola, light 0,2l	1,80€
-----------------------	-------

Biere der Privatbrauerei Ernst Barre, Minden/Lübbecke:

Barre Bier, Pils / Alster 0,3L	2,30€
Barre Festtagsbier, 0,3l	2,30€
Barre Bier, Pils alkoholfrei 0,3L	2,30€
Barre Bier, Pils / Alster 0,5L	3,30€
Barre oder Schneider Bier, Hefeweizen 0,5L	3,30€
Schneider Bier, Weizen alkoholfrei 0,5L	3,30€

Spirituosen / Digestiv 2cl,	ab 3,00 €
------------------------------------	-----------

***Lassen Sie sich von unserem umfangreichen
Digestiv-Angebot Ihren passenden
Getränkewunsch erfüllen!***

Sekt & Prosecco

Prosecco 0,1L	2,50€
Sekt Steinhuder Bootschaft 0,1L	3,00€
Mon Secco 0,2L	2,50€

Rose-Spätburgunder-Sekt Cuvée Königin Friederike,
trocken-fruchtig, 0,1L 3,50€

Wein

Weiß: **Fl. 0,75l oder 1,0l**

Gewürztraminer Spätlese, WG Kallstadt, Pfalz, lieblich,
fruchtig-feinwürzig **0,2L 4,00 / Fl. 14,00€**

Rivaner oder Grauburgunder, WG Oberkirch, Baden, feine
Würzaromen & Weinbergspfirsich 3,50 / 13,00€

Riesling Hallgarten/Oestrich, Rheingau, trocken-fruchtig
3,90 / 1,0l 14,90€

Riesling Kallstädter Saumagen, WG Kallstadt, kernig-
knackig, erfrischend 3,90 / 13,50€

Inzolia, Sizilien, aromatisch-fruchtig mit Struktur
3,90 / 13,50€

Rot:

Spätburgunder Spätlese, Pfalz, WG Kallstadt, lieblich,
vollmundig-fruchtig 4,00 / 14,00€

Trollinger, Stromberg, Württemberg, mildtrocken, säurearm
3,90€ / 1,0l 14,90€

Tempranillo, Navarra/Kastilien, trocken, samtig, vollmundig
3,90 / 13,50€

Nero d'Avola, Sizilien, sonnenverwöhntes kräftiges und
harmonisch-fruchtiges Aroma 3,90 / 13,50€

***(Bitte beachten Sie außerdem unsere separate
Weinkarte mit weiteren, internationalen Angeboten)***

Sun- Downer- Menü

**Wochenend & Sonnenschein - läuten Sie´s bei uns
ein !**

Immer Freitags ab 18.00 Uhr

JAHRESZEITLICHE SUPPEN-CREATION



Unsere 3 Hauptgänge zur Auswahl für Sie:

SALAT DER SAISON MIT SCAMPI-SPIESS
an Honig-Senf-Sauce

❖oder❖

GLACIERTE GEFLÜGELBRUST
mit Rosmarinhonig & Lavendel á la Provence
an Reistimbale & Gemüse der Saison

❖oder❖

EDELFISCH- PASTATELLER
mit Cognac & roten „Kanonenkugeln“
á la Napoléon



DESSERT SURPRISE

-Lassen Sie sich zum Abschluss von unseren Chefköchen
überraschen!

17,90€ pro Person

