

Unsere Menü-Kreationen

„Fürstlich Schaumburg-Lippisches Genießer-Menü“

BÄRLAUCH-& SELLERIE-CREME



KLEINE SOMMERQUICHE
mit Kräuterpesto & Salatdekor



EDELFISCH-ROULADE

an Mandarinsauce, Ingwercarotten auf Safranreis



PANNA-COTTA MIT KIRSCH-CHILI-SAUCE

Eis und flüssiger Chocolate

27,90€ (4 Gänge); 25,90€ (3 Gänge)



„Königin Friederike- Menü“

Königlich genießen mit Blick ins „Madeira des Nordens“

KAROTTEN-INGWERSÜPPCHEN



REHBURGER WILDRAGOUT

in der Blätterteig-Pastete an Preiselbeer & Blattsalaten



BIO-„ENTRE COTE“ VOM STEINHÜDER MEER

mit hausgemachter Kräuterbutter & Röstkartoffeln



ROSEN-&LAVENDEL-PARFAIT

mit temperierter Chocolate & Crème de Cassis-Sauce

29,90€

(ohne Suppe)

32,90€

(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 HÜHNCHENBRUST IM SCHINKENMANTEL**
an Honig-Senf-Sauce, Linsengemüse & Röstkartoffeln

❖ oder ❖

DUO VON SCHOLLENFILET & GARNELE

An Sanddorn-Zitronen-Sauce, Salatdekor & Blattsalaten

KROKANT-EISPRALINE

mit Orangensauce, flüssiger Chocolate & Sahne sowie
einem kleinen Tischfeuerwerk

22,90€ pro Person

❖
Reservierung erwünscht

Besondere Tips & Früh- Sommer-Empfehlungen

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

„SOMMER-CHOCOLADEN-MANUFAKTUR“
inkl. Bowle, 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 Spätzle in Nussbutter geschwenkt
& Salat
klein 9,90€
groß 12,90€

❖

LIMETTEN-MINZ-SORBET

Mit temperierterer Chocolate & Sauce
5,90€
❖❖❖

ROSEN-&LAVENDEL-PARFAIT

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

Kleine Leckereien/Vegetarisch

WARMER FETA-KÄSE, GRATINIERT

Vegetarisch mit Tomaten, Oliven sowie Salat

8,90€



SOMMERQUICHE

Vegetarisch mit Ei, Creme fraiche, Tomaten & Beilagensalat

8,90€



KÄSE-SPÄTZLE-TELLER

Handgemacht, Vegetarisch mit Beilagensalat

8,90€



WINZERTELLER

Käse-Auswahl, herzhafter Schinken & Salami
an Kürbis & Salatdekor & Brotauswahl/Ciabatta

8,90€



KÄSE-AUSWAHL

mit Ciabatta

7,90€, klein 9,90€, groß



ANTIPASTI-VARIATION

mit Ciabatta

8,90€

Suppen

BRÜHE VOM WEIDEOCHSEN



KAROTTEN-INGWERSUPPE



KARTOFFEL-ORANGENSUPPE



BÄRLAUCH-& SELLERIE-CREME

Je 3,90€

Salat-Variationen

Beilagensalat

gemischte Blattsalate mit Ciabatta
4,90€



SALAT MIT DER SAISON mit Ciabatta
8,90€



SALAT AL MARE
mit Räucherlachs & 6 Königsgarnelen
fruchtiger Crema Balsamico & Ciabatta
11,90€



Toscana-Salat

Salat mit gebratenen & in Honig dezent glacierten
Hühnchenbrust-Filetstreifen
Kirschbalsamico und Ciabatta
11,90€

Für Kinder

Tomaten-Nudeln mit Parmesan 4,90€



Fischstäbchen mit Rösti 4,90€



Hähnchenschnitzel- Nuggets mit Rösti 4,90€

Aus Fluss & Meer

EDELFISCH-ROULADE

an Mandarinensauce, Ingwercarotten auf Safranreis
14,90€



BUNTBARSCHFILET „GRAF WILHELM

Sanddornsauce & Röstkartoffeln & Salatdekor
12,90€



SCHOLLENFILETS

In der Parmesan-Kräuterpanade gebraten auf leichtem
Lauchgemüsebett
mit Salatdekor, Reis oder Röstkartoffeln
13,90€



PASTA MIT KRÄUTER-PESTO

Gebratene **Scampies**, hausgemachtes Kräuter-Pesto
serviert an Pasta
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 UNTER DER WALNUS- KÄSEHAUBE

Röstkartoffeln & Salat

13,90€



BIO-ENTRE COTE

RINDFLEISCH VOM BIOGUT STEINHUNDER MEER, **GEBRATEN**
mit hausgemachter Kräuterbutter, Röstkartoffeln & Salat

16,90€



TRANCHEN VON DER WEIDE-LAMMKEULE

an Speckbohnen, Kartoffelgratin & Salat

13,90€



BIO-RINDER-FILET, GEBRATEN

Vom Biogut Steinhuder Meer, Mardorf 200 g

Cognacsauce an grünem Pfeffer

Kartoffelgratin oder Spätzle, Salat

23,90€



PERLHUHNBRUST AN MADEIRASAUCE

an feinaromatischem Aprikosen-Rahmkraut

Röstkartoffeln oder Kartoffelgratin

14,90€



REHBURGER WILDRAGOUT

mit hausgemachten Spätzle in Nussbutter geschwenkt
& Salat

klein 9,90€ groß 12,90€



HÜHNCHENBRUSTFILET

An Zitronen-Cocos-Sauce, sommerlichem Gemüse,
Safranreis & Salatdekor

13,90€

Dessert & süße Leidenschaften

-Der Abschluss eines kulinarischen Erlebnisses gekrönt mit einem Dessert:-

LIMETTEN-MINZ-SORBET

Mit temperierterer Chocolate & Sauce

5,90€



Dunkle **CHOCOLADEN-MOUSSE, KIRSCH-CHILI-SAUCE,**

Sahne und Eis

5,90€



PANNA-COTTA, EIERLIKÖR

Eis und temperierte Chocolate

4,90€



WALNUSSEIS AN KAKAOBOHNEN-KROKANT

und Whiskey-Sauce

4,90€



ROSEN-&LAVENDEL-PARFAIT

mit temperierter Chocolate & Crème de Cassis-Sauce

5,90€

Chocoladig für den kleinen Dessert-Appetit:

TRINK-CHOCOLADE IN DER ESPRESSOTASSE &

4 Stückchen Chocolate

2,90€

warme **TRINK-CHOCOLADE** mit 1 Kugel Eis und Sahne
in einer Cappuccinotasse & 4 Stück Chocolate

3,90€

Eis- Creationen



KIRSCH-VANILLE-BECHER,

3 Kugeln Eis mit beschwipsten Kirschen und Sahne



CHOCOLADEN-NUSS-BECHER,

3 Kugeln Eis mit Chocolate, Krokant und Sahne



FRÜCHTE-BECHER,

3 Kugeln Eis mit frischen Früchten und Sahne

je 4,90€

Eis & Heiß

3 Kugeln gem. Eis & Sahne	3,90€
sanfter Engel - Orangensaft mit Eis & Sahne	3,50€
Eis-Kaffee	3,50€
mit Amaretto / Eierlikör	4,00€
Eis-Chocolade	3,50€
mit Amaretto / Eierlikör	4,00€

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
12,50€ (unter der Woche auf Voranmeldung)

Frühstücks-Buffer

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
12,50€

„SOMMER-CHOCOLADEN-MANUFAKTUR“

inkl. Bowle, Kaffee & Tee, Gebäck & Snacks sowie einer eigenen hergestellten Chocolate (100g), Reservierungsnachmittags Di-Sa erwünscht.

Auch als Chokoladenfrühstück, inklusive Historie, Fachvortrag, Verkostung, eigener Herstellung, 1 100g-Tafel selbst herstellt-, Frühstück mit Filterkaffee, Tee, Saft –satt- von Di – Sa ab
Nachmittag ab 9.00 Uhr p.P. 15,90€

Kaffee & Meer

Tasse Kaffee	1,80€
Becher Kaffee	2,50€
Kännchen Kaffee ~0,5L	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€
----------------	-------

Tee-Spezialitäten

große Tasse Tee lose (mit Teebag) 2,50€

Kännchen Genießer-Tee ~0,5L 3,90€

Assam – Orange Pekoe

Darjeeling GFOP

Earl Grey

Englische Mischung

Ostfriesen-Blatt

Rooibos-Vanille

China Chun Mee

Früchtetee Rote Grütze

Früchtetee Erdbeer-Sahne

mit einer Auswahl von Kluntje serviert.



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 Pils, mildes, goldiges 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:

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

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

Riesling Hallgarten/Oestrich, Rheingau, trocken-fruchtig
3,80 / 13,50€

Riesling Kallstädter Saumagen, WG Kallstadt, kernig-
knackig, erfrischend 3,80 / 13,50€

Inzolia, Sizilien, aromatisch-fruchtig mit Struktur
3,80 / 13,50€

Rot:

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

Trollinger, Stromberg, Württemberg, mildtrocken, säurearm
3,80€ / 14,00€

Tempranillo, Navarra/Kastilien, trocken, samtig, vollmundig
3,80 / 13,50€

Nero d´Avola, Sizilien, sonnenverwöhntes kräftiges und
harmonisch-fruchtiges Aroma 3,80 / 13,50€

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

Spargel-Variationen

Vom Steinhuder Meer

Spargelsuppe

3,90€



Spargel-Quiche, vegetarisch
mit Kräuterpesto & Salatdekor

7,90€



SPARGEL-SALAT MIT ERDBEER-BALSAMICO
mit Ciabatta

9,90€



SPARGEL-RAGOUT IN DER BLÄTTERTEIGPASTETE
an Salatdekor

8,90€



PORTION SPARGEL

mit zerlassener Butter, Schinken oder Räucherlachs
Röstkartoffeln & Salat

11,90€



PORTION SPARGEL

mit zerlassener Butter/Sauce Hollandaise,
Schweinemedallions
Röstkartoffeln & Salat

13,90€