

Willkommen!

*Wir wünschen Ihnen entspannte, genussvolle Momente
auf dem Landsitz Kapellenhöhe.*

Unsere Getränke- Empfehlungen für Sie:

★

„Schaumburg-Bellini“ Prosecco -Marille, 0,1l 3,90€

Aperol Sprizz 0,2l 5,00 €

„Goethe-Rheingau Riesling, feinherb“ 0,2l 4,90€

Grauburgunder, Baden, trocken“ 0,2l 4,90€

Kapelle-„Half & Half“ -halb Sekt, halb Weißwein 0,2l 5,50€

Rosé, Pfalz Portugieser Weißherbst 0,2l 4,50€

Rot, Rheinhessen Spätburgunder, eichenholzgereift, 0,2l 5,90€

Barre Pils 0,3l 2,90€, 0,5l 3,90€

Mineralwasser, Marillen-/Johannisbeer-Säfte, Limonade, u.a.

★

Unsere Empfehlung zum Wein:

Gern bereiten wir für Sie eine herzhafte **Winzerplatte zu p.P. 9,95€
(mit Wurst, Schinken, salami & Käse-Selection, Brot & Butter)**

-weitere Empfehlungen entnehmen Sie bitte der separaten Getränkekarte-

Bitte beachten Sie auch unser umfangreiches Veranstaltungs-Programm

Unsere Speisenauswahl -Table d'Hote-Menue-

★

Carotten- Chili- Suppe oder *Kartoffel-Bäurlauch-Suppe* 5,90€

Vitaminreich

Salat -Variation der Saison & Honig-Senfdressing & hausgebackenem Brot
8,90€, großer Salatteller 10,90€

Toscana-Salat mit Scampi, Tomatenpesto, Parmesanflocken & Honig-Senfdressing &
hausgebackenem Brot 13,90€

Hauptgänge zur Wahl

Kabeljau-Filet oder *Zanderfilet an Marillen-Riesling-Sauce* mit Prinzessbohnen &
Reis-Dom 16,90€

Entrecote „Milanese“ Parmesan & Pesto & Röstkartoffeln, Salatdekor 19,90€

Tranchen vom Wildschwein oder *Schweinebraten* & an Merlot-Rotweinsauce,
Rotkraut & Kartoffeln 16,90€

Dessert

Goethe-Eispraliné auf sommerlichem Fruchtspiegel, Sahne & temperierte Chocolate 7,90€

Kleine Chokoladen-Selection

★

Gern auch als: **3-Gang-Menue 37,90€**

(inkl. : Suppe n.W., Hauptgang n.W., Dessert, 1 Fl. Mineralwasser, medium 0,75l,
1 Café/Espresso n.W.) -Entrecote 3€ Aufpreis-

★

Individuelle Speisenwünsche –z.B. vegetarisch oder vegan- werden nach Möglichkeit gern
erfüllt!

Bei *Unverträglichkeiten oder Allergien* sprechen Sie uns bitte gern an.

Kapelles Chocoladen-Menue

*Über 250 Jahre Chocoladen-Tradition am Steinhuder Meer mit der Gründung
der 1. Chocoladen-Manufaktur Deutschlands!
In der Zeit der Regentschaft von Albrecht-Wolfgang Graf zu Schaumburg Lippe (1728-
1748) durch Johann-Henrich Schwabe gegründet.*

„Theobroma Cacao- die Speise der Götter“

★

Aperitiv „Schaumburg-Bellini“

★

Kleines Carotten-Süppchen mit Sahnehaube & Vollmilch- Chocoladenflocken

★

*Salatvariation mit Lachs-Crépe, Honig- Senf-Dressing & gehobelter weißer
Chocolade*

★

Perlhuhnbrust an Chocoladen-Chili-Sauce & Reis-Timbale

★

Chocoladen-Eiskugeln an Apricot-Orange, Sahne & temperierte Chocolade

★

Chocoladen-Selection und Tasse heiße Chocolade „Steinhuder Göttertrunk“

...fühlen auch Sie sich göttlich verwöhnt!

3 -Gang-Menue (ohne Salatvariation) 34,90€ oder 4 -Gang-Menue 39,90€

-Für dieses Menue bitten wir um Reservierung-