

## *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, WG Kallstadt 0,2l 4,50€*

*Rot, Rheinhessen Spätburgunder Weingut Peth-Wetz, eichenholzgereift, 0,2l 5,90€*

*Barre Pils 0,3l 2,90€, 0,5l 3,90€*

*Mineralwasser, Johannisbeer-u.a. 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)**

**Schaumburger Schlachteplatte, herzhafte Auswahl von Wurst-Spezialitäten &  
Schinken, Brot & Butter p.P. 9,95€**

**Strammer Max mit Spiegelei & Schinken auf Brot & Salatdekor 9,95€**

-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, Salatdekör 19,90€

*Tranchen vom Wildschwein* oder *Hirschbraten* an Merlot-Rotweinsauce, Rotkraut  
& Kartoffeln 17,90€

*Schweinekrustenbraten* an Schwarzbiersauce, Weißkraut & Kartoffel-Knödel 16,90€

## *Dessert*

*Goethe-Eispraliné* auf Waldbeeren- Fruchtspiegel, Sahne & temperierte Chocolate

*Kleine Chokoladen-Selection* & *Likör*

*Apfel-Zimt-Parfait* an Pflaumen-Obst-Kompott & temperierter Chocolate

*Bourbon-Vanille-Eis*, 3Kugeln mit *Eierlikör*, Sahne & temperierter Chocolate je á 7,90€

★

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 (u. a. Pilzragout an Chocoladen-Chilisauce & Gemüsereis, 16,90€)- 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 Chocolate

★

**Perlhuhnbrust an Chocoladen-Chili-Sauce** & Reis-Timbale

oder vegetarisch **Pilz-Ragout mit Chocoladen-Chilisauce** an Gemüse- Reis

★

**Chocoladen-Eiskugeln an Apricot-Orange**, Sahne & temperierte Chocolate

★

**Chocoladen-Selection** und Tasse heiße Chocolate **„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-*