Unser kulinarisches Imbiss- Angebot – bitte vorab bestellen-

optional bereitgestellt u.a. in der Hotel-Lobby

Vitaminreich & Herzhaft

Salat -Variation der Saison vitaminreich-vegetarisch & Honig-Senfdressing & Brot klein 12,90€, normal 15,90€

Herzhafte **Winzerplatte** oder **Käse-Selection** **p.P. 13,90€**
(mit Wurst, Schinken, Salami & Käse-Selection, Salatdekor, Brot & Butter)

„ Strammer Max "mit Spiegelei & Rauch-Schinken auf Brot & Salatdekor **11,50€**

„Steinhuder Fischstulle "mit Spiegelei & Rauch-Lachs auf Brot & Salatdekor **12,50€**

Suppen

Kräuter -Creme- Suppe mit Erbsenpürree & Cocos-Ships

(n.V. Carotten-Chili-Suppe oder **Kartoffel-Kräuterpesto-Suppe)** vegan je 7,50€

Graf Metternich Mineralwasser	**0,3l**	**2,90€**
Graf Metternich Mineralwasser	**0,75l**	**7,50€**
Graf Metternich Orangenlimonade	**0,3l**	**2,90€**
Graf Metternich Zitronenlimonade	**0,3l**	**2,90€**
Graf Metternich Cola	**0,3l**	**2,90€**
Apfelsaft	**0,2l**	**2,90€**
Orangensaft	**0,2l**	**2,90€**
div. Säfte	**0,2l**	**2,90€**
Barre Pils in der Bügelflasche	**0,33l**	**3,90€**
Barre Pils alkoholfrei	**0,33l**	**3,90€**

Barre Weizen	**0,5l**	**5,50€**
Barre Weizen alkoholfrei	**0,5l**	**5,50€**
Prosecco/Kapellensecco	**0,1l 4,50€**	**0,75l 28,50€**
Rivaner Baden, WG Oberkirch	**0,2l**	**5,50€**
Grauburgunder Baden, WG Oberkirch	**0,2l**	**5,90 €**
Spätburgunder Baden, WG Oberkirch	**0,2l**	**5,90 €**
Nero d'Avola Sicilia	**0,2l**	**6,50€**

Weitere **Speisen-, Menü- & Buffet-Angebote** z.B. für Ihre **Familien- oder Firmenfeier** bieten wir Ihnen gern oder finden Sie auf **www.kapellenhoehe.de/Festivitäten & Caterings**

Kapelles Chocoladen-Menue

-Für dieses Menue bitten wir um **Reservierung**-

- 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 & in unserem Hause gelebt. **„Theobroma Cacao - die Speise der Götter"**…fühlen auch Sie sich göttlich verwöhnt!

I . Aperitiv **„Schaumburg-Bellini"-** optional- 0,1l 4,50€

II. **Carotten-Suppe** an Vollmilch-Chocoladenflocken

III. **Salatvariation mit Lachs-Tartine**, an Limette und weißer Chocolade

IV. **Geflügelbrust-oder Tranchen vom Rind an Chocoladen-Chili-Sauce** & Gemüse-Reis

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

V. **„Goethe- Eispraline" an Waldbeerenkompott & temeperierter Chocolade**

VI. **Chocoladen-Selection** & 1Gl.Zartbitterlikör oderTasse Chocolade **„Steinhuder Göttertrunk"**

3 -Gang-Menue (ohne Salatvariation) **38,90€**

4 –Gang-Menue (komplett) **44,90€**

Hannoversch- Englische Teatime

ab 2 Personen-

bitte reservieren-

herzhafte und süße Köstlichkeiten an einem genussvollen Nachmittag über dem Meer!

Kapellentort-Petit-Fours, Hann.-Engl. Teekuchen, Marmeladen, Lemon Curd Dip, herzhafte Käse- & Wurst-Selection, Butter & hausgebackenes Brot, Chocoladen-Auswahl, Glas Likör, Hann.-Engl. Tee-unsere hauseigene Tee-Creation (a.W. auch Filterkaffee) p.P. 21,90€

Mit Chocoladen-Seminar& Herstellung einer eigenen Chocolade p.P. 27,90€

-Gern können Sie dieses Arrangement für Ihren privaten/ festlichen Anlass buchen & individuell gegen Aufpreis erweitern-

*

Samstags-/Sonntags Frühstück ... genießen

über dem Meer **ab 10.00 Uhr** Buffet

Mit Müsli-Selection, Marmeladen, Honig, Nougatcreme, Käse- Auswahl, Wurst & Schinken, Fisch, Obstauswahl, Caprese /Antipasto, Quark/Jogurt, Obstkompott, Chocoladen- Selection, Butter, Brötchen, hausgebackenes Brot, Filterkaffee / Tee, Saft- Auswahl

..für einen genussvollen Start in den Tag! p.P. 19,90€

Eierspeisen werden individuell ab 1,50€ (gek. Ei); 2,00€(1Spiegel-Ei), 3,00€(1Port.Rührei) zubereitet

Festtags- & Champagner- Frühstück „Königin Friederike" (nach Voranmeldung)

-wie o.g. Frühstücksbuffet- bereichert mit Gebäck-ChocoladenAuswahl am Tisch mit festlicher Dekoration bereitgestellt, Eiergerichte n.W. , alle Kaffee-Spezialitäten - Blumen-Deko- a.W.

p.P. 32,90€

Brunch **-immer sonntags ab 11.30-14.00 Uhr** -bitte reservieren-

-wenn kein weiteres Saison- oder Festtags-Arrangement vorliegt-

p.P. 35,90€

Suppe -vegetarisch/nach Tagesangebot, - ***serviert*** -
Hauptgericht: Geflügel - *oder* Moorschnucken-Ragout(u.a. nach Tagesangebot) & Gemüse-Reis -*oder*-
Pannfisch gebraten an Marillen-Riesling-Sauce -*oder*- veg. Pasta Tomato al forno (mit Tomate, Kräutern & Käse gratiniert) , inkl. Tee/Filterkaffee satt

optional : **Saftbar** satt p.P. 4,50€ **Dessert-& Gebäck-Variation** -Buffet/serviert-p.P. 5,00€
n.M. ***am Tisch serviert***

-Gern können Sie dieses Arrangement für Ihren privaten/ festlichen Anlass buchen & individuell gegen Aufpreis erweitern-

Individuelle Speisenwünsche *–werden nach Möglichkeit gern erfüllt!*
Eventuelle ***Zusatzstoffe/Allergene****- so nicht bereits deklariert- sprechen Sie uns an!*