

Sehr geehrte Gäste



**aus den einzelnen
Menü-Empfehlungen
können Sie sich
individuell ihr
persönliches Menü
zusammenstellen.**

**Alle Gerichte dienen
nur als Anregung.**

**Die Gerichte sind für
alle vier Jahreszeiten
geschrieben und
können mit saisonalen
Produkten bzw. Gerichten
ergänzt werden.**

**Ihr individuelles Menü
stellen wir gerne mit
Ihnen bei einem
persönlichen Gespräch
zusammen.**



Hotel ★ Restaurant ★ Steak-House ★ Kino

Ferien-Appartements in Munster
und Timmendorfer Strand (Ostsee)

Friedrich-Heinrich-Platz 1

D-29633 Munster

Telefon (05192) 98900

Telefax (05192) 989028

Email: info@deutscheshausmunster.de

Internet: www.deutscheshausmunster.de



DEUTSCHES HAUS



FÜR IHRE FEIERLICHKEITEN

**MENÜ
AUSWAHL**

**EMPFEHLUNGEN
DES
HAUSES**



Menü 1

Tomatencremesuppe
mit Croutons und Creme Fraiche

Forelle Müllerin
mit Butter-Sauce, Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat mit Dill-Sahne-Dressing

Zitronencreme

19,80 €
pro Person

Menü 2

Wildkraftbrühe
mit Gemüse-Julienne und Fleischeinlage

Wildschweinbraten
mit Rotwein-Sauce, gefüllter Preißeelbeer-Birne,
Champignons, Rotkohl, Rosenkohl mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Kroketten

Trilogie
von Mousse au Chocolat
Beerenfrüchte
Vanille-Eis und Sahne

24,80 €
pro Person

Menü 3

Spargelcremesuppe

Burgunderbraten
Pikante Soße
Rot- und Weißkrautsalat
Gratinierte Kartoffeln

Vanille-Eis
auf Waldfruchtspiegel

17,80 €
pro Person

Menü 4

Räucherlachs
mit Honig-Senfsoße und Kartoffelrösti

Geflügelkraftbrühe
mit feiner Fleisch- und Gemüseeinlage

Geschmorter Lamnbraten
in Kräuterjus
Bohnenbündchen
Rosmarinkartoffeln

Schokoladenmousse
mit Vanilleeis und Sahnetupfen

25,80 €
pro Person

Menü 5

Nordischer Fischteller
mit Forelle, Räucherlachs,
Meerrettich-Sahne-Sauce an Blattsalat
und Baguette-Brot

Sorbet

Französische Barbarie Entenbrust
Orangen-Pfeffer-Sauce
Brat-Apfel gefüllt mit
Marzipan und Preißeelbeeren
Rotkohl
Röstitaler

Pistazien Eis
mit karamellisierter Ananas und Sahne

27,80 €
pro Person

Menü 6

Lauchcremesuppe

Lachsfilet, zart gegrillt
mit Kräuterbutter
an Blattspinat
dazu Folienkartoffel
mit Sauerrahm

Stracciatella Eis
an Waldfrucht-Sauce
und Minz-Schokolade

18,80 €
pro Person



Menü 7

Rinderkraftbrühe
mit Gemüseeinlage

Putengeschnetzeltes
mit Champignons, bunte Salatplatte
Salzkartoffel oder Reis

Crème Brûlée
auf Erdbeer-Püree

16,80 €
pro Person

Menü 8

Niedersächsische Hochzeitsuppe

Gemischte Bratenplatte
aus Rindersaftbraten und
Jungschweins-Kräuterbraten
mit gedünsteten Champignons
Gemüseplatte
Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis
mit Sahne und heißen Kirschen

22,80 €
pro Person

Menü 9

Niedersächsische Hochzeitsuppe

Hirschbraten "Diana"
Waldpilze in Wacholderrahm
Preißeelbeerpfirsich
Rotkohl oder Rosenkohl
mit Mandelbutter
Salzkartoffeln und Kroketten

Rotweincreme

23,80 €
pro Person