



Vorspeisen & Antipasti

Bruschetta GL Weizen

klein 4,00 Euro / groß 5,40 Euro

Gemischte Antipasti MI, SO, SC

klein 6,30 Euro / groß 9,70 Euro

Vitello tonnato vom gebratenen Kalbstafelspitz

Limone / Kapern MI, FI

klein 6,50 Euro / groß 9,90 Euro

Sizilianischer Tomatenbrotsalat

4 gebratene Gambas / Rucola / gehobelter Parmesan

GL Weizen, MI, KR

14,50 Euro

Margarethenhoff-Tapasplatte für 2 Personen

GL Weizen, EI, MI, FI, SC, 3, 5

17,50 Euro

Pasta & Vegetarisch

Tagliatelle / Riesengarnelen / grüner Spargel

Kirschtomaten / Krustentierschaum GL Weizen, MI, KR

18,50 Euro

Sellerieschnitzel / Kartoffel-Oliven-Stampf

Champignon a la creme / Ofentomate

GL Weizen, MI

18,50 Euro

Klassiker

Gebratenes Zanderfilet

Blattspinat / grobe Senfsauce / Bratkartoffeln FI, SF, MI

20,50 Euro

Riesengarnelen 500g in der Schale

Zucchini, Oliven / Kräuter / Kirschtomaten / Rote Zwiebeln / Brot / Aioli

KR, MI, GL Weizen

28,50 Euro

Roastbeef kalt

Remouladensauce / Bratkartoffeln / kleiner Salat

18,50 Euro

Wiener Kalbsschnitzel

Gurkensalat mit Creme Fraîche / Bratkartoffeln

EI, MI, GL Weizen

20,50 Euro



Spezialitäten vom Lavasteingrill

Zu jedem Steak servieren wir eine Sättigungs- sowie Gemüsebeilage
sowie eine Sauce Ihrer Wahl.

Gegrilltes Thunfischsteak

23,50 Euro

Rinderhüftsteak ca. 250 g „Das beste Stück aus der Keule“

19,50 Euro

Rib Eye Steak ca. 250 g südamerikanisch mit typischem Fettauge

22,50 Euro

Rinderfilet ca. 220 g südamerikanisch

28,90 Euro

Beilagen

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln	3,50 Euro	Bratkartoffeln <small>MI</small>	4,00 Euro
Süßkartoffel-Pommes <small>GL Weizen</small>	4,70 Euro		

Gemüsebeilagen

Beilagensalat	4,10 Euro	Confierte Karotten <small>MI</small>	3,50 Euro
Blattspinat	5,00 Euro	Pfannengemüse <small>MI</small>	4,50 Euro
Champignon-Zwiebelgemüse <small>MI</small>	4,50 Euro		

Saucen & Dips

Kräuterbutter <small>MI</small>	2,50 Euro	Basilikumpesto <small>SC</small>	2,50 Euro
Kalbsjus	4,00 Euro		
Riesling-Schnittlauchsauc <small>MI</small>	2,50 Euro		



Dessert

Vanille Creme Brûlée MI, EI, GL Weizen
5,70 Euro

Hausgemachtes Schokoladenmalheur frisch aus dem Ofen
Himbeersauce / Vanilleeis MI, EI, GL Weizen
8,50 Euro

Hausgemachte Windbeutel / Vanilleeis / Rote Grütze / Sahne MI, EI, GL Weizen
9,50 Euro

Dessert-Variation MI, EI, GL Weizen
12,90 Euro

Möwenpick-Eis: Erdbeere / Vanille / Walnuss / Schokolade / Stracciatella MI, EI, 11
Kugel 1,70 Euro

Hausgemachtes Eis & Sorbet: Eierlikör / Marzipan / Zwetschgen-Sorbet MI, EI
Kugel 2,50 Euro

Portion Schlagsahne MI 0,70 Euro

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Tagespasta / Tomatensauce GL Weizen
6,00 Euro

Fischstäbchen / Spinat / Pommes GL Weizen, FI, EI
7,00 Euro

Schnitzel / Karotten / Pommes GL Weizen, MI, EI
10,50 Euro

1 Kugel Vanilleeis / bunte Streusel MI, EI, 11
1,90 Euro



Familien-Buffer für außer Haus

ab 15 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot
Caesar-Salat mit Kirschtomaten, Crôutons und Parmesan
Verschiedene Antipasti
Melone mit Parmaschinken
kleine Hackbällchen mit Curryketchup, und Kräuterquark
Räucherlachs mit Meerrettich-Sahnesauce

Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Putenbrustmedaillons in Rahmsauce
Kräftiger Rinderschmorbraten aus der Region
Farfalle mit Spinat, Tomaten und Parmesan in Sahnesauce
dazu
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi und grüne Bohnen
Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Vanille Creme Brûlée
Quarkmousse
Eingelegte Kirschen

ab 15 Personen 37,40 € p.P.

ab 25 Personen 32,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich inkl. der zzt. gültigen MwSt. ohne Lieferung.

Für eine Lieferung im Umkreis von bis zu 15 km berechnen wir 50,00 €



Margarethenhoff-Buffer für außer Haus

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot
Verschiedene Antipasti-Variationen
Blattsalate mit Balsamicodressing
Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfauce und Meerrettichsahne
Schweinerücken a la Vitello tonnato

Hauptgang

**Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout
und Weißweinsauce**

**Maispouardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten
in Portweinrahmsauce**

Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten
dazu
frisches confiertes Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert

Vanille Creme Brûlée
Mousse au chocolate
Frischer Obstsalat

ab 15 Personen Preis/Pers. 48,00 €

ab 25 Personen Preis/Pers. 42,00 €

Die Preise verstehen sich inkl. der zzt. gültigen MwSt. ohne Lieferung.
Für eine Lieferung im Umkreis von bis zu 15 km berechnen wir 50,00 €



Freundschafts-Buffer für außer Haus

ab 15 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focciabrot
Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing
Tomate-Mozzarella
Verschiedene Antipasti mit Oliven und Basilikumpesto
Melone mit Parmaschinken

Hauptgang

Zanderfilet mit Zucchini, Tomaten und Dill-Weißweinsauce
Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust mit Champignons und Roten Zwiebeln
Spaghetti mit Basilikum-Sauce, getrockneten Tomaten und Parmesan
dazu
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin, Wildreis und Krokette

Dessert im Weckglas

Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat

ab 15 Personen 34,90 € p.P.

ab 25 Personen 30,90 € p.P.

Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. und ohne Lieferung.

Für eine Lieferung im Umkreis von bis zu 15 km berechnen wir 50,00 €