



Menüvorschläge zur Weihnachtszeit

ab 10 Personen
(bei einheitlicher Vorbestellung)

Gültig ab dem: 01.11.2026
Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

Vorspeisen

Antipasti-Platte mit Tomate-Mozzarella und Baguettebrot	€ 8.50
Bunter gemischter Salatteller nach Art des Hauses, dazu ofenfrisches Baguette und Kräuterbutter als Zwischengericht	€ 5.90

Suppenauswahl

(alternativ kann ohne Aufpreis auch ein kleiner gemischter Salatteller gewählt werden)

- Tomatencremesuppe mit Rahmhaube
- Cremesuppe vom Harzer Steinpilz mit Schnittlauchrahm
- Klare Brühe vom Angus-Rind mit feiner Einlage

Hauptgänge (inkl. Vorsuppe oder Salat)

- Deftiger Grünkohl mit Speck, Kasslernackern, Schweinebacke, Kohlwurst
(alle Fleischsorten, sowie die Kohlwurst, sind vom Bentheimer oder Duroc Schwein),
dazu Bratkartoffeln und Salzkartoffeln Preis ohne Vorspeise € 25.50
- Knusprig gegrillte Schweinshaxe vom Bentheimer oder Duroc Schwein
(Frischgewicht ca. 1200g) mit Sauerkraut, Salzkartoffeln und dunkler Sauce
Preis ohne Vorspeise: € 25.50



Steak- und Schnitzelpfanne nach Art des Hauses mit kleinen Steaks vom Angusrind, Schweinerückensteaks und Putensteaks, panierten Schweineschnitzeln (auch verschieden überbacken) mit frischen Champignons und Zwiebeln, Sauce Hollandaise, dazu Gemüse, Kroketten, Pommes und Bratkartoffeln
(alle Fleischsorten zu gleichen Anteilen serviert) € 33.90

Gemischte Spezialitätenplatte mit Rouladen vom Angus-Rind, kleinen Schnitzeln, Hähnchenbrustfilet mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu frische Champignons, Sauce Hollandaise, eine feine Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Kroketten € 30.90

Fischplatte mit Lachsfilet, Schollenfilet und Zanderfilet gebraten, mit einer Pommery-Senfsauce, Blattspinat, Bratkartoffeln und Salzkartoffeln € 35.90

Kross gebratene Brust und Keule von der Gans mit einer Rahmsauce, dazu Rotkohl, Speck-Rosenkohl, Klöße, Salzkartoffeln und Kroketten € 33.90

Saftiger Entenbraten mit einer Rahmsauce, Speck-Rosenkohl, Rotkohl, Klöße, Salzkartoffeln und Kroketten € 31.90

Filet vom jungen Angus-Rind im Ganzen rosa gebraten und Schweinefilet-medallions im Speckmantel, dazu frische Champignons, Pfefferrahmsauce, Sauce Hollandaise, eine feine Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten und Bratkartoffeln € 38.90

Geschmorte Hirsch-und Wildschweinkeule mit einer Wachholderrahmsauce, frischen Champignons, gefüllten Birnen, dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln, Klöße und Kartoffelkroketten € 33.90

Unsere Spezialität: From Farm to table

Bunt gemischte Platte mit verschiedensten Spezialitäten von unseren Bentheimer Schweinen und unseren jungen Angus Färsen, dazu Ente, frische Champignons, geschmorte Butterzwiebeln, Bohnenbündchen, Gemüseplatte der Saison, Rotkohl, Bratensauce, Sauce Hollandaise, Champignons in Rahm, Kroketten, Pommes-frites, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln € 34.90



Dessertauswahl

Warmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 8.50
Fruchtige Beerengrütze mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 5.80
Große bunte Eisbuffetplatte mit frischem Obstsalat nach Art des Hauses	€ 6.30
Applecrumble mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	€ 5.80
Marinierte Zimtpflaumen mit einer Kugel Pflaume-Zimteis von Tipke	€ 5.80

Der Preis hinter den Hauptgängen ist immer inklusive Vorsuppe **oder** Salatteller
(Ausnahme Grünkohl und Schweinshaxe)

Bei Abbestellung der Vorspeise bleibt der Preis für den Hauptgang der Gleiche.

**Diese Angebote gelten für Gruppen ab 10 Personen,
bei einheitlicher Vorbestellung der Menüs
(auch die Auswahl der Vorspeise muss einheitlich sein)
Vegetarier können gerne vor Ort à la carte auswählen.**

Wenn Sie weitere Menüs zur Auswahl erhalten möchten, sprechen Sie uns an,
wir beraten Sie gern und unverbindlich.

Ihre Familie Golsch