

## Menüauswahl 2022 ab 10 Personen

(nur auf Vorbestellung)

Gültig vom 25.04.2022 bis 13.11.2022

Stand Januar 2022 (bitte bei Bestellungen unbedingt angeben).

Die Preise sind nur für das Jahr 2022 gültig.

Preisänderungen behalten wir uns vor.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs suchen Sie sich bitte eine einheitliche Vorspeise/Suppe, zwei bis drei Hauptgänge und ein Dessert aus.

### Menü 1 (nur ab 10 Personen)

Feines Kartoffelsüppchen  
mit Lachsstreifen **(9,50 EUR)**

\*\*\*

Rinderroulade mit Speck und Gurke gefüllt  
in Rotweinsauce, Saisongemüse und  
Salzkartoffeln // Kroketten

**(21,50 EUR)**

\*\*\*

Feinblättriger Apfelstrudel mit einer Kugel  
Vanille-Eiscreme und Vanillesauce **(9,50 EUR)**

**40,50 EUR**

### Menü 2

Tatar vom gebeizten Lachs  
auf Rote Bete Carpaccio mit Blattsalat, Nüssen  
und Orangen-Creme fraiche **(13,50 EUR)**

\*\*\*

Gebratenes Filet vom „Loup de mer“ (Wolfsbarsch)  
auf Weißwein-Pesto-Schaum mit Gemüse-  
Streifen und gebräunten Rosmarin-Kartoffeln

**(26,50 EUR)**

\*\*\*

Bremer Rote Grütze  
mit Vanilleeis **(7,50 EUR)**

**47,50 EUR**

### Menü 3

(vegetarisch)

Feines Tomatensüppchen

**(8,50 EUR)**

\*\*\*

Gefüllte Süßkartoffel mit frischen  
Champignons, Tomatenwürfel und roten  
Linsen in Balsamico-Chili-Agavensirup-Sauce

**(16,50 EUR)**

\*\*\*

Dessertvariation  
mit Orangen-Panna Cotta, Waldfruchtsorbet  
auf Joghurtspiegel und einer Kugel Vanille Eis  
mit Beerengrütze (13,50 EUR)

**38,50 EUR**

### Menü 4

Duett von Kartoffel- und Rote Bete-  
Schaumsüppchen mit einem Tomatencrostini  
**(10,50 EUR)**

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet  
unter einer Zitronen-Mozzarellakruste  
auf Ratatouille-Gemüse, Speckdattel,  
glacierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln

**(21,50 EUR)**

oder

Australisches Rumpsteak  
rosa gebraten (200 g),  
mit Kräuter-Zwiebel-Haube überbacken  
auf Ratatouille- Gemüse, glacierten Tomaten  
und Rosmarinkartoffeln

**(26,50 EUR)**

\*\*\*

Orangen-Panna Cotta  
mit Fruchtmark **(9,50 EUR)**

**41,50 EUR // 46,50 EUR**

### Menü 5

-nur in der Spargelzeit-

(ca. ab April/Mai bis ca. 24.06.2020 zum Johannistag - je nach Wetterlage)

Feines Spargelcremesüppchen  
vom weißen Spargel

**(7,50 EUR)**

\*\*\*

Deutscher Stangenspargel mit Salzkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

**(18,50 EUR)**

oder

Deutscher Stangenspargel mit:  
- Scheiben vom Katenschinken **25,00 EUR / oder**  
- paniertem Schweineschnitzel **26,50 EUR / oder**  
- gebratener Lachstranche **27,00 EUR**

Salzkartoffeln,  
Hollandaise und zerlassener Butter

\*\*\*

Zwei Kugeln Bourbon Vanille-Eiscreme und  
eine Kugel Waldfruchtsorbet mit frischen  
Erdbeeren

**(9,50 EUR)**

**35,50 EUR // 42,00/44,00 EUR //**

Das Team der Kaffeemühle freut sich auf Ihren Besuch.  
Mit freundlichen Grüßen  
Jörg Stenzel

Menü-/ Buffetkarten berechnen wir mit 3,00 EUR pro Stück oder mindestens 30,00 EUR.

Die Tische werden mit Tischsets, weißer Serviette, Besteck und Gläsern eingedeckt.

Das zusätzliche Eindecken mit weißer Tischwäsche und Stoffserviette berechnen wir mit 3,50 EUR p.P.

Bezahlung: Bar und/oder per Überweisung. Das Essen im Voraus, die Getränke nach der Veranstaltung. Wir akzeptieren keine Kreditkarten.

Änderungen in Preis und Zusammenstellung behalten wir uns vor. Bitte fragen Sie nach den jeweils aktuellen Preisen.