



Hauptstraße 96
28876 Oyten

Menü 1

Vorspeise

Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Gartenkresse und Croutons

Hauptgang

Hirschkalbsbraten „Hubertus“ in Wacholderrahmsauce,
gefüllter Williamsbirne mit Preiselbeeren, Pfifferlinge, Rotkohl und Kroketten,
Hähnchenmedaillons mit Ananas und Curryrahmsauce, Erbsen und Karotten,
Eisbergsalat mit Sahnesauce und Mandarinen und Salzkartoffeln

Dessert

Vanilleeiscreme mit Schlagsahne und heißen Sauerkirschen

Menü 2

Vorspeise

Niedersächsische Hochzeitsuppe mit festlicher Einlage

Hauptgang

Filetplatte „Alter Krug“
Schweinemedaillons im Speckmantel,
und knuspriger Entenbrust mit buntem Marktgemüse, sauce bearnaise, Kroketten,
gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit brauner Sauce, marinierten Salaten und Salzkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen und Mousse au chocolate mit Vanillesauce

Menü 3

Vorspeise

Frische Tomatencremesuppe mit Basilikum und Schlagsahne

Hauptgang

Hirschkalbsbraten „Hubertus“ in Wacholderrahmsauce,
gefüllter Williamsbirne mit Preiselbeeren, Pfifferlinge, Rotkohl und Kroketten,
Schweinemedaillons im Speckmantel in Pfefferrahmsauce mit buntem Marktgemüse und Salzkartoffeln

Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne