

Bitte stellen Sie Ihr Menü einheitlich selbst ab 10 Personen zusammen.
Bei der Auswahl sind wir Ihnen selbstverständlich gern behilflich.

Das Besondere vorab...

Gefüllte Tomate mit mariniertem Mozzarellabällchen und frischer Basilikumsauce auf Ruccolasalat	4,50 €
Kleiner Putenspieß, asiatisch pikant gewürzt mit Erdnusssauce an bunten Salaten der Saison	5,80 €
Luftgetrockneter italienischer Landschinken mit Galiamelonenschiffchen und Salatbeilage	5,90 €
Hausgebeizter Graved Lachs mit feinen Kräutern und Wodka mariniert auf Kartoffelrösti und Creme Fraiche	6,50 €
Carpaccio (dünne Scheiben) vom Angusrind mit Zitronenpfeffer mariniert, Balsamicovinaigrette und frisch gehobeltem Parmesankäse	6,80 €

Könige der tiefen Teller

Waldpilzrahmsuppe mit Sherryschmand	2,80 €
Kräftige Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen	3,50 €
Fruchtige Tomatensuppe mit Gin verfeinert und Sahnehaube	3,00 €
Hausgemachte Gulaschsuppe	3,40 €

Aus Topf und Pfanne

Zweierlei geschmorte Braten von Rind, Schwein oder Pute
mit kräftiger Rotweinsauce und Pilzsauce
buntem Marktgemüse, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln 14,80 €

-vom Schwein und Rind-

Gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
auf Portweinsauce und Steinpilzsauce
mit Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln 18,80 €

-vom Geflügel-

Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatricotta (italienischer Weichkäse)
mit fruchtiger Tomatensauce und Nudelnest 14,50 €

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust
auf Madeirasauce mit Kaiserschoten und Kartoffelrösti 16,50 €

-vom Kalb-

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thymiansauce,
frischem Gemüse und Mandelkroketten 18,50 €

-vom Wild-

Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Wacholderrahmsauce,
Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln 15,50 €

-Fisch-

Fangfrisches Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebacken
mit Kräuterbuttersauce und Brokkoliröschen 16,50 €

-Vegetarisch- (als Einzelgericht bestellbar)

Indische Curry-Gemüsepfanne mit körnigem Duftreis 8,80 €

Dessert

Fruchtige Waldbeerengrütze mit Vanilleeis	3,80 €
Cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren oder Schokoladensauce	4,50 €
Hausgemachte Parfaitvariationen Ihrer Wahl -Halbgefrorenes- z.B. Orange, Eierlikör, Praline, Rum, Lebkuchen oder ... auf Fruchtsaucenspiegel mit exotischen Früchten	5,50 €
Feines Mousse au Chocolat von weißer und dunkler Schokolade auf Orangensauce mit frischen Früchten	4,80 €

Hotel nord, Robert-Bosch-Str. 8, 38112 Braunschweig
Tel: 0531-310860

Für Ihre Notizen: