



# WALDSCHLÖSSCHEN DAVERDEN

RESTAURANT | SAAL | BIERGARTEN

## Menü 1

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
oder Kartoffelsuppe

Saftige Rinderrouladen, Schweinebraten und Putenbraten  
Gemüseauswahl, Salatplatte  
Salzkartoffeln, Kroketten  
Dunkle Soße und Hollandaise

Rote Grütze und Vanilleeis

## Menü 2

Suppe nach Wahl  
(z.B. Hochzeitssuppe, Currysuppe mit Gamba, Möhren-Ingwer-Suppe,  
Brokkolicreme, Krabbensuppe mit Räucherlachsstreifen uvm.)

Rumpsteaks rosa gebraten, Schweinefilet im Speckmantel sowie  
Hähnchenbrust gefüllt mit Frischkäse und getrockneten Tomaten  
Gemüseauswahl, Salatplatte, gebratene Pilze  
Pfeffersauce, Estragonsauce und Sauce Hollandaise  
Röstkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen oder Himbeeren  
Hausgemachtes Parfait  
Vanilleeis in Amarettinibröseln gewendet auf Karamellsauce



# WALDSCHLÖSSCHEN DAVERDEN

RESTAURANT | SAAL | BIERGARTEN

## Menü 3

Gurkencremesuppe in der Tasse serviert

Blattsalat mit Cocktailtomaten, Walnüssen und Parmesankäse  
dazu Kräuter- und Himbeerdressing

ODER

Geräucherter Stremellachs an Kartoffelrösti  
mit Kräuterquark an Salatbeilage

Entenbrust „kross und durch“,  
Lammfilet in einer Kräuterpanade  
sowie Tranchen vom Schweinelendchen  
Mediterranes Gemüse und Rotkohl  
Thymiansauce, Pfeffersauce und Sauce Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln und Krokette

Dessert nach Wahl

(z. B. Tiramisu, Mousse au chocolate, Zitronencreme,  
Hausgemachtes Parfait, Caipirinha-Mousse, Welfenspeise,  
Panna Cotta mit Fruchtmark, uvm.)



# WALDSCHLÖSSCHEN DAVERDEN

RESTAURANT | SAAL | BIERGARTEN

Alle Menüs sind nur Vorschläge.  
Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit die verschiedenen Gänge  
oder einzelnen Speisen aus den Menüs zu tauschen oder  
neue Ideen einzubringen, so dass Sie ihr Wunschmenü erhalten.

Außerdem bieten wir je nach Saison verschiedene zusätzliche  
Speisen an, wie Pfifferlinge, frischer Spargel, Matjestatar auf Pumpernickel,  
Krabbencocktail, Wild- und Gänsegerichte, Kürbissuppe und  
Grünkohl, Lebkuchenparfait mit warmen Zimtpflaumen uvm.)

Alle Preise und Details erhalten Sie in Ihrem  
persönlichen Besprechungstermin mit Herrn Uyar.