



Winterzauber im Wäldchen

Herbstliche und winterliche Menüs (bis 29 Personen)

Grünkohl-Menü

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen
-am Platz serviert-

Deftiger Grünkohl
mit Kassler, Kohlwurst und Speck
Krosse Bratkartoffeln

Punschpflaumen-Crumble mit Zimtsahne

€ 37,90

Enten-Menü 1

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Kirschchutney und Rucola

Französische Barbarie-Entenkeule
mit Wirsing Kohl in Rahm, Orangen-Pfeffer-Soße
und Kartoffel-Selleriepürée

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 36,90



Enten-Menü 2

Vorspeisenvariation à la Alte Rader Schule

wie

Rote Beete mit Ziegenfrischkäse

Omas Gurkenrahmsalat

Buntes Antipasti

Herbstsalat mit Apfel und Nüssen

Roastbeef mit hausgemachter Remoulade

Thunfischcarpaccio

Zarte Entenbrust

mit Rotkohl, Orangensoße

Kartoffelknödel und Süßkartoffelpommes

Frischer Obstsalat mit Schlackermaschü

€ 46,90

Ganze-Enten-Menü 3

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen

Krosse ganze Enten -am Tisch tranchiert-

mit Rotkohl, Orangen-Pfeffer-Soße

Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 49,90



Ganze-Gänse-Menü

Grüne Blattsalate der Saison mit Kernen und Pflaumensenf dressing

Ganze Gänse - am Tisch tranchiert -
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Gänsesoße
Salzkartoffeln und Kartoffelknödel

Zimtpflaumencrumble mit Schlackermaschü

€ 59,90

Wildes Wildschwein-Menü

Blattsalate der Saison mit Granatapfel und Mango-Chili-Dressing

Wildschweinschmorbraten
mit Rosenkohl, Rotkohl, Bratkartoffeln und Wildjus

Duett von hellem und dunklem Mousse au Chocolat

€ 39,90



ALTE RADER SCHULE

Wildes Reh-Menü

Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Geschmorte Rehkeule

an Hagebuttensoße mit Ratatouillegemüse und Parmesankartoffeln

New York Cheesecake mit heißen Kirschen

€ 46,90

Wildes Hirsch-Menü

Consommé vom Wild

Medaillon vom Hirsch - rosa gebraten -

mit Preiselbeerbirne, Rotkohl, Kartoffel-Selleriepürée und Wildjus

Schokoküchlein mit weichem Kern und Vanilleeis

€ 52,90



Zwischengerichte

Mit den folgenden Zwischengerichten können Sie Ihr Menü zu einem 4- oder 5-Gang-Menü erweitern.

Blattsalate der Saison mit Pflaumen-Senf-Dressing und Granatapfel	€ 7,90
Kürbiscremesüppchen mit Kernen und steirischem Öl	€ 8,90
Sauerfleisch vom Wildschwein im Weckgläschen mit Blattsalaten der Saison und hausgemachter Remoulade	€ 8,90
Vorspeisenvariation à la Alte Rader Schule Ein bunter Mix aus unserer aktuellen Speisekarte	€ 14,90
Garnelenpfanne mit Knoblauch und Aioli auf geschmorter Paprika und Tomate	€ 13,90
Feiner Räucherlachs auf Kartoffelrösti mit Kräutercremefraiche	€ 11,90
Kürbisrisotto mit Kürbis, Parmesan und Kernen	€ 12,90
Vitello vom Reh à la Alte Rader Schule mit Birnenmousse und karamellierter Walnuss	€ 14,90
Serviceleistung bei Buffets: Suppe -am Tisch serviert-	zzgl. € 2,00
Vorspeisenvariation statt Suppe	zzgl. € 5,00



Winterliche Buffets (ab 35 Personen)

Grünkohl-Bufferet

Vorspeisen

Buntes Antipasti
Zucchini mit Parmesan
Gurkensalat in Dill-Schmand
Rauchlachs auf Kartoffelrösti
Blattsalate der Saison mit Granatapfel und Hausdressing

Hauptgang

Deftiger Grünkohl - nach Art des Hauses -
Kassler, Kohlwurst und Speckstippe

Beilagen

Krosse Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Karamellisierte Drillinge

Dessert

Punschpflaumen-Crumble mit Zimtsahne
Mousse au Chocolat

€ 42,90



Enten-Buffer

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Feigen
Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit Kirschchutney und Rucola
Pulled Duck auf Feldsalat mit Orangenfilets
Rote-Beete-Carpaccio mit altem Balsamico
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich

Hauptgang

Brust und Keule von der Barbarieente
Orangen-Pfeffer-Schmandsoße
Wirsing Kohl in Rahm
Kartoffel-Selleriepürée und Salzkartoffeln

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat mit frischer Schlagsahne

€ 44,90



Gänse-Buffer

Vorspeisen

Feldsalat mit Gorgonzola und Apfel
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Tomate mit Mozzarella und grünem Pesto
Antipasti von gegrillter Zucchini und Aubergine, geschmorte Champignons
Gäneschmalz auf Schwarzbrot

Hauptgang

Brust und Keule von der Gans
mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Gänsesoße
Salzkartoffeln und Serviettenknödel

Dessert

Bratapfelparfait mit Zimteis
Mousse au chocolat mit Waldfruchtmark

€ 54,90



Wildes Buffet 1

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Mango-Chili-Dressing
Ceasar Salad mit Croutons und Parmesan
Antipasti von gegrillter Paprika und geschmorte Champignons
Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Lauch und Speck
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse

Hauptgang

Wildgulasch vom Wildschwein
Pannfisch mit Dijon-Senfsoße

Beilagen

Apfel-Rotkohl, grüne Bohnen
Bratkartoffeln, Kroketten
Wildjus

Dessert

Mousse au chocolat mit Waldfruchtmark
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße

€ 44,90



Wildes Buffet 2

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Granatapfel und gerösteten Kernen
Antipasti von gegrillter Paprika und geschmorte Champignons
Tomate mit Mozzarella und grünem Pesto
Flammkuchen mit Gorgonzola und Birne
Pflaumen im Speckmantel
Hausgemachte Wildschweinhackbällchen

Hauptgang

Geschmorte Rehkeule
Frischer Wildlachs auf Blattspinat

Beilagen

Apfel-Rotkohl, gebratener Rosenkohl mit Speck
Bratkartoffeln, Süßkartoffelrösti
Hagebuttenjus

Dessert

Pflaumen-Minicrumble mit Zimtsahne
Apfelgrütze mit Vanillesoße
Landkäse vom Brett mit Feigensenf

€ 49,90



Wildes Buffet 3

Vorspeisen

Blattsalate der Saison mit Pulled Duck
Antipasti von gegrillter Paprika, Zucchini-Schiffchen mit Parmesan
und geschmorte Champignons
Feiner Wildlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemerrettich
Datteln im Speckmantel
Honigmelone mit Wildschweinschinken
Vitello vom Reh mit Birnenmousse und altem Balsamico

Hauptgang

Medaillons vom Hirsch- rosa gebraten -
Krosser Wild-Zander auf Sauerkrautrahm

Beilagen

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln, Apfel-Rotkohl
Süßkartoffelpommes, Salzkartoffeln
Preiselbeeren und Wildjus

Dessert

Kürbistarte
Holsteiner Apfelgrütze mit Vanillesoße
Auswahl verschiedener Käsesorten mit Feigen- und Orangensenf

€ 59,90