

Unsere Klassiker

Vorspeisen

Gourmetsalat mit bunten Melonenkugeln
Parmesanraspeln und gerösteten Pinienkernen
Sesamdressing € 10,50

wahlweise mit:

*Hähnchenbruststreifen in Pesto € 15,50

*gebratenen Rinderfiletstreifen € 17,50

*gebratenen Riesengarnelen € 18,50

Zweierlei vom Rind
- gewürztes Tatar und Carpaccio mit Trüffelöl - € 19,00

Fischvorspeisenteller "Anglo-German Club"
Büsumer Krabben
hausgemachter Graved Lachs, Räucherlachs,
Räucheraal, Kräuterhering, Curry-Hering
Riesengarnele € 19,50

1/2 Hummer (ausgelöst)
mit Cocktailsauce
Zitronenbutter, Avocadomousse und Röstbrot Tagespreis

Couvert € 2,00 pro Person

Suppen

Grüne Pfeffersuppe € 10,00
mit frischen Feigen kleine Tasse € 6,75

Steinpilzessenz € 11,00
mit Streifen vom Schnittlauchcrêpe kleine Tasse € 7,25

Hamburger Hummerrahmsuppe € 14,00
mit Cognacschaum kleine Tasse € 9,25

Zwischengerichte

Tagliatelle in Trüffelrahm € 18,00
gebratene Pilze und Ofenkirschtomaten

Blanquette vom Hummer
mit buntem Wildreis Tagespreis

Sorbet

Zitronensorbet € 7,00
mit Sekt aufgefüllt

Liebe Gäste,
aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie um die Wahl eines **einheitlichen Menus**
für Ihre Gäste.
Selbstverständlich gehen wir auf Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien ein
und informieren Sie über sämtliche bei der Zubereitung verwendeten Zusatzstoffe.
Bitte zögern Sie nicht, uns anzusprechen 040/450 15 50.

Unsere Klassiker

Hauptgänge

Chicken-Curry mit Champignons, Ananas Mango-Chutney, Kroepoek und Würzreis	€ 21,00
Zürcher Geschnetzeltes mit Pilzen Spätzle bunter Tomatensalat	€ 25,50
Rinderfilet im Ganzen gegart Rotweinjus saisonales Gemüse Rosmarindrillinge	€ 39,00
Rehrücken "Baden Baden" Wildrahmsauce Preiselbeeren, gefüllte Williamsbirne Prinzessbohnen, Pfifferlinge Butterspätzle	€ 41,00
Steinbutt, an der Gräte pochiert Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Petersilie Schwenkkartoffeln	Tagespreis 300g ca. € 46,50 400g ca. € 59,00 500g ca. € 68,50
Couvert € 2,00 pro Person	

Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce	€ 9,75
Dreierlei Sorbet der Saison mit frischen Früchten	€ 10,50
Crème Brûlée mit frischen Früchten	€ 10,50
Malheur au Chocolat Vanilleeis und Birnenfilets im Safransud pochiert	€ 11,00
Hochzeits-Eistorte (Mehrstöckig, je nach Personenzahl) - brennend serviert - mit verschiedenen Saucen ggf. zuzüglich spezieller Dekoration	€ 11,00
Dessertvariation "Anglo-German Club" Crème-Brûlée frische Früchte der Saison auf Beerensauce Schokoladenküchlein, Sorbet der Saison	€ 13,75
Gemischter Käseteller - 5 verschiedene Käsesorten - Trauben, fruchtiger Senf, Feigen, getrocknete Aprikosen Walnüssen, Cheese Cracker	€ 16,50
Käsevariationen vom Wagen	Preis nach Verbrauch

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

gültig ab April 2022

Unsere Klassiker

Colonial Tiffin Curry in Raffle`s Tradition

ab 12 Personen
buffetartig aufgebaut oder serviert

Garnelen (Genuine-taste)
Gemüse (Indian-taste)
Hühnchen (Ceylon-taste)

Reis, Nasi Goreng und asiatisch gewürzter Reis

Sambals:

Lychees, Bananen, Ananas
Kokosnuss, Erdnüsse
Chili-Mango-Chutney, Ingwer

€ 49,00 /Person

**Ergänzen Sie dieses Curry
durch eine saisonale Vorspeise bzw. eine Suppe
und ein Dessert!**

Couvert € 2,00 pro Person

Mitternachtssnacks

Kartoffelsuppe mit Wurstscheiben € 8,75

Mulligatawny
(indische Curry-Geflügel-Suppe) € 9,50

Grüne Pfeffersuppe mit frischen Feigen € 10,00

Currywurst mit Pommes Frites € 7,00

Cheeseburger mit Pommes Frites € 7,00

Fish & Chips mit Rémoûlade Tüte € 8,00

Große internationale Käseauswahl
mit Trauben, Walnüssen, Feigensenf
getrockneten Aprikosen und Cheese Cracker
Brot und Butter

Preis
nach Verbrauch

Aktuelle kulinarische Highlights senden wir Ihnen sehr gern zu.

Melden Sie sich einfach für unseren Newsletter an unter: www.gastronomie-puetter.de

gültig ab April 2022