



Gaststätte mit Saalbetrieb
Bundeskegelbahn
Gästezimmer
Bier- und Kaffeegarten

Liebe Gäste!

Vor Ihnen liegt unser Angebot an Speisen für Feiern jeder Art.
Die Gerichte können zubereitet werden für Gruppen ab 10 Personen.

Wir haben versucht, für jeden Geschmack und Geldbeutel etwas
Passendes anzubieten.

Falls Sie etwas möchten, was nicht in diesen Vorschlägen zu finden ist,
fragen Sie uns. Wir werden versuchen, es für Sie zu ermöglichen.

Gerne sehen wir Ihrer Bestellung entgegen und freuen uns auf Ihren
Besuch.

Familie Wohlert

Vorspeisen

Antipasti-Teller mit Grillgemüse und Ciabattabrot	€	5.20
Bunter Salat mit Balsamicodressing und Streifen von Hähnchenbrust, Stangenbrot	€	5.20
Honigmelone mit geräuchertem Schinken, dazu Stangenbrot und Butter	€	4.80
Milder Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	€	5.20
Krabbencocktail mit Stangenbrot und Butter		Tagespreis
Carpaccio vom Rinderfilet mit Ruccola und Gran Padano	€	7.20

Suppen

In der Tasse:

Spargelsuppe mit Fleischklößen	€	3.80
Lauchcremesuppe mit gerösteten Brotwürfeln	€	3.80
Tomatensuppe Helgoländer Art	€	4.00
Kürbiscremesuppe mit Nordseekrabben	€	5.20
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen	€	4.00
Klare Rinderbrühe mit Einlage	€	4.20

Zum satt essen:

Frische Suppe mit Rosinenreis, hausgemachten Grießklößen, Fleischklößchen, Möhren, gekochter Rinderbrust und Kartoffeln	€	14.50
---	---	-------

Hauptgerichte

Gerichte vom Schwein

Schweinenackenbraten mit Senf-Kräuterkruste, 2 x Gemüse, Salzkartoffeln	€	12.50
Gefüllte Schweinerouladen, gestovte Bohnen, Kohlrabigemüse, Salzkartoffeln	€	12.50
Schweinekrustenbraten mit Biersoße, Krautsalat und Bratkartoffeln	€	13.00
Käse-Sahne-Schnitzel, überbacken, mit buntem Salat und Butterreis	€	13.00
Schnitzel satt mit Rahmsoße, Erbsen und Möhren, Petersilienkartoffeln, bunter Salat	€	14.00
Schweinerückensteak, Sahnesoße mit Gemüsestreifen, Kartoffelbällchen, bunter Salat	€	14.80
Schweinefiletgeschnetztes, Erbsen und Möhren, Butterreis, buntem Salat	€	15.50
Medaillons vom Schwein mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln	€	16.00
Schweinefilet-Sahne-Gratin mit buntem Salat und Butterreis oder Salzkartoffeln	€	16.50
Gefülltes Schweinefilet mit Blumenkohl und Rosenkohl, dazu Gratinkartoffeln	€	17.80
Schweinefilet im Blätterteig mit Pilzfüllung, Bearer Soße, Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln	€	20.50

Gerichte vom Rind

saure Rolle mit gestovten Steckrüben, saurer Soße und Salzkartoffeln	€	12.50
Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Butterbohnen, frische Möhren mit Zwiebeln, Salzkartoffeln	€	14.50
Rouladen mit Rotkohl, gestovten Bohnen, Petersilienkartoffeln	€	14.80
1 Rumpsteak 200 g, Steaksoße, Kräuterbutter, Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln oder pommes, kleiner Salat	€	16.80
1 Rinderfiletsteak 200 g, Kräuterbutter, Bearner Soße, Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln oder Kartoffelbällchen, kleiner Salatteller	€	23.50
Rinderfilet im Speckmantel, Bearner Soße, Zwiebeln und Champignons, Gemüseplatte, Kartoffelbällchen	€	29.50

Gerichte von Geflügel

Kross gebratene Putenoberkeule, mit Ananas garniert, Putenrahmsoße, Erbsen und Möhren, Rosenkohl, Salzkartoffeln	€	12.50
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Sahne-Soße, bunter Salat, Butterreis	€	12.80
Hähnchenbrustfilet mit Pilzfüllung in Blätterteig, dazu Brokkoli mit Hollandaise	€	16.00
Putengeschnetzeltes mit Ananas und Champignons, Curryreis, bunter Salat	€	13.50
Putenschnitzel paniert, Curryfruchtsoße, Brokkoli mit Mandelbutter, Erbsen und Möhren, Butterreis	€	14.00
Rosa gebratene Entenbrust, Schwarzwurzeln in Rahmsoße, Kaisergemüse, Kartoffelrösti	€	21.50

Fischgerichte

Fischauflauf Annes Art Seelachsfilet mit frischen Pilzen und Krabben im Ofen gegart, Petersilienkartoffeln oder Butterreis	€	14.90
Forelle blau, ca. 350 g, zerlassene Butter, Meerrettichsahne, kleiner Salat, Petersilienkartoffeln	€	18.50

Wildgerichte

Hirschgulasch in Wildrahmsoße, Apfelmus mit Preiselbeeren, Rotkohl, Salzkartoffeln	€	14.80
Gespickter Hirschkeulenbraten, Wacholderrahmsoße, Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons, Rotkohl, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelbällchen, Salzkartoffeln	€	19.50
Geschmorte Wildschweinkeule, Williamsbirne mit Preiselbeeren, Rosenkohl mit Speckwürfeln, Rotkohl, Petersilienkartoffeln, Kartoffelbällchen	€	20.50
Hasenrücken aus dem Ofen, mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich, Pfifferlinge, Rotkohl mit Apfelstückchen, Rosenkohl mit Speckwürfeln, Kartoffelbällchen	€	26.50

Verschiedene Fleischgerichte

Hackbraten mit Rahmsoße, gestovter Weißkohl, Petersilienkartoffeln	€	12.50
Rinder- und Schweinebraten mit Rotkohl, gestovten Bohnen und Salzkartoffeln	€	14.50
Rinderbraten und Schweinefilet, Kaisergemüse mit Hollandaise, Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln	€	18.00
Fleischtopf mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Kasseler und Hackbällchen, im Ofen geschmort, dazu Butterreis und bunter Salat	€	15.00
Steakplatte mit Rumpsteak, Schweinemedallions, Putensteaks, Pilzen und Zwiebeln, Bearner Soße, Bratkartoffeln, kleiner Salat	€	19.50
Lammkeule, mit Knoblauch gespickt, Bohnen im Speckmantel, Paprika-Zucchini Gemüse, Kartoffelgratin	€	22.00

Deftige Eintopfgerichte

Wiensupp und Schink Weinsuppe nach Mutters Art, mit gekochtem Schinken auf Graubrot, dazu Senf	€	14.00
Labskaus mit Rollmops und Matjesfilets, Spiegelei, rote Bete	€	14.00

Kalte Gerichte

Felsenburg´s Brotplatte Belegte Brote mit rohem Schinken, gekochtem Schinken, Schnitzel, Zwiebel-Mett, Roastbeef, Ei, geräuchertem Lachs und Käseplatte	€	14.00
Belegte Brote mit gekochtem Schinken, Schnitzel, Zwiebel-Mett, Roastbeef, Ei, geräuchertem Lachs, Forellenfilet mit Rührei und Käseplatte	€	14.80
Gemischte Platte mit Roastbeef, Putenbrust und Kasseler-Aufschnitt, dazu Remouladensoße, Bratkartoffeln und bunter Salat	€	15.00

Saisongerichte

frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu verschiedener Schinken, roh und gekocht, neue Kartoffeln	€	19.50
frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und zerlassener Butter, dazu Schweinefilet und neue Kartoffeln	€	21.50
Grünkohl mit Kochwurst, Kasselernackern, Kasselerbauch, Bratkartoffeln und Kartoffelpüree	€	14.50
	mit 1 Korn	€ 15.50
	mit 1 Schimmelreiter-Aquavit	€ 16.00
Rübenmus mit Kochwurst, Kasselernackern und Schweinebauch	€	13.50

Buffets

Frühstücks-Buffer

Rührei mit Bacon, gekochte Eier, Spiegeleier
Lachs, geräuchert und gebeizt
geräuchertes Makrelenfilet, geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich
Roastbeef mit Remoulade und Röstzwiebeln
Zwiebelmett mit gewürfelten Zwiebeln
Melone mit Lachsschinken, Kochschinken mit Spargelstangen
Fleischsalat, Geflügelsalat, Eiersalat, Heringsalat
Käseplatte
Obstsalat, verschiedene Joghurts
verschiedene Müslis, Milch
Multisaft, Orangensaft, Traubensaft
verschiedene Marmeladen, Honig, Nutella, Erdnußbutter
kleine Brötchen, verschiedenes Brot, Butter
Kaffee, Tee, warme Schokolade € 14,50

1. Kaltes Buffet mit
Roastbeef, Putenbrust, Kasseler mit Remouladensoße,
gefüllte Eier
Igel aus Zwiebel-Mett
kleine Frikadellen
Waldorfsalat, Farmersalat, bunter Salat mit Dressing
Tzatziki, eingelegte Oliven
Käsevariationen auf der Spiegelplatte
verschiedenes Brot, Partybrötchen, Butter
Obsthäppchen, Eisbombe € 19.50
2. Kaltes Buffet wie oben, zusätzlich mit
Forellenfilet, Lachs, Makrele, € 22.50
3. Kaltes Buffet wie 1., mit Schweinefilet, Pfefferrahmsoße,
Kaisergemüse mit Sc. Hollandaise € 23.00
4. Kaltes Buffet wie 3., zusätzlich Fisch wie bei 2. € 26.50

Kalt-warmes Buffet mit:

- Spargelsuppe mit Fleischklößchen (am Tisch serviert)
- gebratene Hähnchenkeulen
- Putenspieße „Hawaii“
- Verschiedene kleine Frikadellen (warm)
- Kartoffelgratin
- gefüllte Eier
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Salat mit 2 verschiedenen Dressings
- Käsevariationen auf der Spiegelplatte
- Vollkornbrot, Partybrötchen, Butter
- Eisbombe Felsenburg (am Tisch serviert) € 23.00

Kalt-warmes Buffet mit:

- Lachs-Spinat-Auflauf
- Putenspieße „Hawaii“
- verschiedene warme Frikadellen
- Kartoffelgratin
- geräucherter Lachs
- geräucherte Forellenfilets mit Rührei
- gefüllte Eier
- Tomaten-Mozzarella-Platte
- Roastbeef mit Remouladensoße
- Tzatziki mit eingelegten Oliven
- bunter Salat mit 2 Dressings
- Käsevariationen auf der Spiegelplatte
- Partybrötchen, verschiedenes Brot, Butter
- Eisbombe Felsenburg
- Mousse au chocolat mit Vanillesoße € 26.00

Kalt-warmes Buffet mit:

- Lachs-Spinat-Auflauf
 - Schweinemedallions mit Bratkartoffeln
 - Lasagne
 - Forellenfilets mit Rührei, geräuchertem Lachs, gebeiztem Lachs
 - verschieden eingelegte Fischhappen
 - bunter Salat mit verschiedenen Dressings
 - Farmersalat, Waldorfsalat
 - gefüllte Eier
 - kleine Frikadellen
 - Käsevariationen auf der Spiegelplatte
 - Roastbeef und Putenbrust mit Remouladensoße
 - verschiedenes Brot, Partybrötchen
 - rote Grütze mit Vanillesoße
 - Mousse au chocolat
 - Eisbombe Felsenburg
- € 30.50

Kalt-warmes italienisches Buffet mit :

- gefüllten Cocktailtomaten
 - marinierten Champignons, gebratenen Zucchini
 - Tomaten-Mozzarella-Platte oder Spieße
 - Bruschetta
 - Tortellinis mit Schinken-Sahne-Soße
 - Penne mit Lachs und Spinat in Gorgonzola-Soße
 - toskanischer Filettopf
 - Saltimbocca
 - Calamari mit Knoblauchsoße
 - Rosmarinkartoffeln
 - bunter Salat mit verschiedenen Dressings
 - Brot und Butter
 - Tiramisu
 - Panna cotta mit Himbeerpürree
- € 26.50

alt-norddeutsches Buffet mit :

- suure Rull mit stovte Røben und Soltkartüffel
- Wittkohlpudding mit Melksoß
- Suurfleesch mit Bratkartüffel
- Frische Supp mit Klümp und Rosinenries
- Schnusch mit Schinkenwürfel
- Boddermelksupp mit Klümp
- Fleederbeersupp mit Klümp
- Mehlbüddel mit hidde Kirschen

€ 19.80

Desserts

Zitronenpudding, mit Sahne garniert	€	3.60
Eisbombe Felsenburg Eiskrem Vanille, Haselnuß und Schoko mit Fruchtcocktail, Baisers und Sahne	€	3.60
Hausgemachte Eistorte, garniert mit Sahne und frischen Früchten	€	3.60
Schichtspeise mit Sahne-Joghurt, Himbeeren und Amarettini	€	4.50
Eis und heiß Eiskrem Vanille mit heißen Kirschen	€	4.80
Frischer Obstsalat mit Sahne	€	6.00
Dessertteller nach Art des Hauses	€	8.50

Kaffeetafel

Kaffeetafel mit hausgemachter Sahnetorte und selbstgebackenem Butterkuchen	€	7.50
Futtjes mit und ohne Rosinen, dazu Kaffee	€	7.50
Kaffeetafel mit selbstgeliefertem Kuchen, als Tortenbuffet aufgebaut	€	5.50

Sämtliche Preise verstehen sich pro Person und sind inclusive Servietten, Kerzen, Mehrwertsteuer und Bedienung.