



Menüvorschläge für einheitliche Essen ab 10 Personen

Regionalspezialitäten

1.

Champignoncrèmesuppe mit Sahnehaube

Original Seemannslabskaus Spiegeleier, pikante Beilage

Kabinettpudding mit Fruchtsoße

16,00 €

2.

Hochzeitssuppe

Oldenburger Grünkohl, satt
mit Pinkel, Kochwurst, Kasseler, Rauchspeck, Röstkartoffeln, Salzkartoffeln

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

18,70 €

3.

Hausgemachte Zwiebelsuppe mit Käsecrouten

Ammerländer Spießbraten mit Pfeffersoße
Frische Champignons, rustikale Salate, Bratkartoffeln

Mandelpudding mit Johannisbeersoße

22,50 €

4.

Grüne Pfefferrahmsuppe „Madagaskar“

Geschmorter Tafelspitz an Sahnesoße,
frische Champignons, Rahmkohlrabi, Kartoffelkroketten

Sahnereis mit Sauerkirschkompott

23,20 €

5.

Geflügelcremesuppe Margot

Frische, gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße
Rahmspitzkohl, rote Beete; Petersilienkartoffeln

Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne

20,30 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

6.

Doppelte Kraftbrühe mit Einlage

Gemischte Bratenplatte Rinderbraten,
Kasseler, Gebratener Schweinenacken,
Große Gemüseplatte, Kartoffelkroketten

Vanilleeis mit heißen Kirschen

26,40 €

7.

Klare Champignonessenz mit Kräutertäden

½ geschmorte Freilandente in Orangensoße,
gefüllter Pfirsich, Frischer Rahmspitzkohl, Kartoffelgratin

Kleine Pfannkuchen mit Vanilleeis und Pflaumenmus gefüllt

32,30 €

8.

Legierte Gemüsecremesuppe mit Crôutons

Medaillons aus der Truthahnbrust
Sauce Béarnaise, frische Champignons
Erbsen und Möhren, Kartoffelplätzchen, Frische Salate

Krokantparfait mit warmen Waldbeeren

26,00 €

9

Hühnerkraftbrühe Royal mit Weinbrandbutter und Kräutern

Gefüllte Poulardenbrust
Currychampignons, Broccoli, Vichykarotten, Schwarzwurzeln, Nusskartoffeln

Haselnussparfait mit warmen Pflaumen

30,50 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

10.

Rahmsuppe von Waldpilzen

Kleine Steaks aus dem Rinder- und Schweinefilet
Sauce Bèarnaise, Frische Champignons, Blumenkohl, Mandelbällchen
Frische Salate in Sauerrahm

Vanilleeis mit marinierten warmen Blaubeeren
39,50 €

11.

Doppelte Kraftbrühe Celestine

Gebratene Limandesfilets mit Krabben und Speckstreifen garniert
Petersilienkartoffeln, Gurken-Tomatensalat

Weincreme mit Löffelbiskuit
25,80 €

12.

Büsumer Krabbensuppe mit frischen Kräutern

Grillpfanne „Weserblick“
Medaillons aus dem Schweinefilet in grünem Pfeffer,
frische Champignons, Brokkoli, Mandelkroketten
Eisbergsalat in Sahne

Crème von feinsten Schokolade mit Eierlikör
32,50 €

13.

Bayrische Steinpilzsuppe

Gebratene Rothirschkeule in Wacholderrahm
Gefüllte Williamsbirne, Waldpilze, Rotkohl,
Rosenkohl, Kartoffelkroketten

Mandeleistimbal mit heißen Blaubeeren
35,20 €

14.

Westfälische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

Große, geschmorte Hasenkeule in Sauerrahm,
Waldpilze, gefüllte Williamsbirne, Rosenkohl, Haselnußbälle

Zitronencreme mit Himbeermark
26,20 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

15.

Hausgemachte, klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry

Französische Entenbrust leicht rosa gebraten
Cassisoße, Brokkoli, Kohlrabi, Kartoffellauchgratin

Marzipaneistimbal mit frischen Früchten
37,50 €

16.

Brokkolicremesuppe

Gebratene Rehkeule in Wacholderrahm
Gefüllte Williamsbirne, Pilze der Saison,
Karotten, Rosenkohl, Kroketten

Creme von Amarenakirschen
38,00 €

17.

Doppelte Kraftbrühe Royal

Gebratene Hirschkalbskeule mit Schattenmorellen
Pfeffersoße, Butterpilze, Rotkohl, Brokkoli, Mandelkroketten

Frische Papaya mit Zitroneneis und Wodkasoße
45,40 €

18.

Doppelte Kraftbrühe mit Mettbällchen

Rinderrücken, rosa gebraten,
Sauce Bèarnaise, Pilze der Saison, Grilltomate,
Vichykarotten, grüne Bohnen mit Speck und Zwiebeln
Pommes frites

Wein crème mit Löffelbiskuit
39,00 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

19.

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelsalat, Toast und Butter

Champignonessenz mit Kräuterefäden

Gebratener Lammrücken Lord Nelson mit Zwiebelmus überbacken
Pilze der Saison, Bohnen im Speckmantel, Kartoffelplätzchen

Walnußeis mit heißen Pflaumen in Zimtsoße
53,30 €

20.

Geeiste Netzmelone mit Parmaschinken, Toast und Butter

Bouillabaisse des Nordens

Rinderrücken am Knochen gebraten
Pfeffersoße, gefüllte Tomate, frische grüne Bohnen,
Schwarzwurzeln, Kartoffelplätzchen

Dialog der Früchte mit Vanilleeis
59,00 €

21.

Salat von rohen Champignons mit Flusskrebisen,
Kräuterdressing, Salzbutter, Baguette

Hamburger Krebssuppe mit Cognacsahne

Medaillons aus dem Hirschkalbsrücken
gefüllte Birne, Pilze der Saison Rosenkohl, Rotkohl, Mandelbällchen

Vanillecreme mit frischen Erdbeeren, Weinschaumsoße
58,80 €

22.

Frische Blattsalate in Schnittlauchvinaigrette
mit Streifen von warmer Kalbsleber Salzbutter, Baguette

Blumenkohlrahmsuppe mit Krebsen

Hasenrückenfilet an Preiselbeerssoße
Marzipanapfel, Pilze der Saison,
Brokkoli, Dauphin-Kartoffeln

Flammierte Banane mit Vanilleeis
58,50 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

23.

Essenz von frischen Tomaten

Steinbuttfilet auf Blattspinat, Chablissoße, Safranreis

Mastkalbsrücken Orloff mit Zwiebelmus überbacken,
Pilze der Saison, Kaiserschoten, Vichykarotten, Nusskartoffeln

Vanilleeis auf Salat von Frischen Mangos und Papayas
65,00 €

24.

Klare Suppe von Wildgeflügel

Gefüllte Seezungenroulade auf bunten Nudeln, Chablissoße

Ochsenlende, rosa gebraten
Sauce Bèarnaise, frische Champignons, Große Gemüseplatte, Mandelkroketten

Hausgemachte Eisbombe „Weserblick“
76,70 €

25.

Hausgebeizter Gravedlachs
kleiner Kartoffelpuffer mit Crème fraîche, Lachskaviar

Wachtelessenz mit Trüffelklößchen

Gebratenes Kalbsfilet in Morchelrahm
Gefüllte Tomate, Blattspinat, Zucchini, Kartoffelrösti

Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Himbeermark
83,20 €

26.

Italienischer Vorspeisenteller, Parmaschinken, Salami, Oliven
Getrocknete Tomaten, Salatbouquet, Salzbutter, Baguette

Doppelte Rinderkraftbrühe ´ mit Trüffelklößchen

Zanderklößchen auf Blattspinat Sauce Mornay, Butterkartoffeln

Gebratener Rehrücken Baden-Baden
Wildrahmsoße, gefüllter Pfirsich Pilze der Saison, Brokkoliflan
Rosenkohl, Vichykarotten, Mandelbällchen

Tirami su mit Espressoschaum
90,00 €



Hotel Weserblick

Menü Übersicht

Fernöstliche Spezialität

27.

Hühnerbrühe mit Sprossen, Lauch und Pilzen

Curry vom Huhn

Gebackene Ananas, Kokosflocken

Mango Chutney, Gurkenrelish

Garnelen, Käsewürfel, Rote Beete, Ingwerreis

Mascarponecreme mit Exotischen Früchten

24,00 €

Vegetarier Menüs

28.

Geeiste Melonensuppe mit Mandarinen

Blumenkohlterrine mit Avocadoschaum

Variationen von frischen Gemüsen, Petersilienkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Mandeln

36,90 €

29.

Spargelrahmsuppe „Chantilly“

Salat von frischen Champignons und Artischocken

Auflauf von bunten Nudeln mit Salpicon von Tomaten
und frischen Champignons

Kuchen von frischen Mangos

30,50 €

Alle Preise sind Inklusivpreise.

Selbstverständlich können Sie auch Suppe, Hauptgerichte oder Desserts der einzelnen Vorschläge austauschen, wobei Preisänderungen möglich sind.
Pilze der Saison. Pfifferlinge, Steinpilze, Shiitake-Pilze oder Austernpilze.