

**Menü 1** ab 10 Personen pro Person € 24.50

Pürierte Tomatencremesuppe mit Basilikum  
Schweinebraten und Rinderbraten mit Rahmsauce,  
Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Rosenkohl  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln  
Vanilleeis mit heißen Kirschen

**Menü 2** ab 10 Personen pro Person € 25.50

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Klößchen  
Putenbrustbraten mit einer weißen Burgundersauce  
Brokkoli, Karotten und Blumenkohl, Herzoginkartoffeln  
Sylter Rote Grütze mit Vanillesauce

**Menü 3** ab 10 Personen pro Person € 27.50

Suppe von Frühlingszwiebeln mit Sahnehaube  
Schweinelendchen mit Portweinsauce  
Gemüse der Saison, Grilltomate, Kartoffelbällchen  
Birne „Schöne Helene“

**Menü 4** ab 15 Personen pro Person € 28.50

Aufgeschlagene Kräutersuppe mit Lachsstreifen  
½ Gebratene Ente mit Orangensauce  
Apfelrotkohl, Bohnen in Butter, Kartoffelbällchen  
Bratapfel mit Schneehaube an Vanillesauce

**Menü 5** ab 15 Personen pro Person € 26.50

Spargelcremesuppe mit frischem Kerbel  
Filet vom Norwegischem Lachs auf Hummersauce  
Brokkoli mit Mandelbutter, glacierte Karotten, Salzkartoffeln  
Eisparfait mit Orangensauce

**Menü 6** ab 15 Personen pro Person € 33.50

Waldpilzsuppe mit einem Hauch Knoblauch  
Barbarie-Entenbrust auf Tannenhonigsauce  
Apfelrotkohl, Bohnenbündchen im Speckmantel, Kartoffelgratin  
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

**Menü 7**

ab 15 Personen

pro Person € 36.50

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Pinienkernen  
Lammrückenfilet gebraten mit Rosmarinjûs  
gebratenen Austernpilzen, Bohnenbündchen  
Kräuterbratkartoffeln  
Schweizer Mönchkäse mit Olivenöl

**Menü 8**

ab 15 Personen

pro Person € 38.50

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senfsauce  
Reibekuchen und einem gestecktem Salat  
Klare Wildconsommé mit altem Portwein  
Roastbeef im Ofen gegart mit feiner Jûs  
Grilltomate mit Mozzarella gratiniert, Brokkoli  
Bohnenbündchen im Speckmantel, Bratkartoffeln  
Eiszauber auf Fruchtsauce mit Früchten

**Menü 9**

ab 20 Personen

pro Person € 39.50

Probsteier Katenschinken mit Melonenschiffchen  
Feine Geflügelcremesuppe mit Pfifferlingen  
Dammwildkeule Diana mit einer Sherryrahmsauce  
halbe Birne gefüllt mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl  
Bohnenbündchen im Speckmantel, Petersilienkartoffeln  
Mousse au chocolat auf Erdbeersauce

**Menü 10**

ab 20 Personen

pro Person € 43.20

Büsumer Krabben in einer halben Avocado  
mit Kräutercreme fraiche  
Gurkencremesuppe mit Croutons und Schnittlauch  
Rinderfilet mit Champignons und Zwiebeln  
Gemüse der Saison, Kartoffelgratin  
Haselnuß-Halbgefrorenes mit Himbeerpüree

EL  
MELÓN  
PLAYA