

Haberkamp

Menüvorschläge 2025

(Die Preise verstehen sich als 3-Gänge Menü, Änderungen sind gerne möglich)

Suppen & Vorspeisen Vorschläge

- Uphuser Hühnersuppe mit reichlich Einlage
- Steinpilzcremesuppe mit Petersiliensahne
- Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Garnelenspieß
- Vegetarische Kokos-Currysuppe mit roten Linsen
(in der Tasse serviert)

❧ und / oder ❧

- Blattsalate, gratinierter Ziegenkäse, Granatapfel & geröstete Walnüsse
- Räucherlachs-Tatar auf Avocado-Mousse & Pumpernickel

Hauptgänge (Plattenservice mit nachlegen)

- HA 24-01 Veg. Grünkern-Spinat-Pflanzerl & Paprika mit Feta-Reisfüllung
Marktgemüse mit Champignons, Kroketten, Rosmarin-Kartoffeln
Sauce Béarnaise, Tomatenragout, Kräuter-Quark-Dip € 39,90
- HA 24-02 Marinierter Schweinenacken-Braten & Knusper-Hähnchen-Schnitzel
Marktgemüse, Champignons, Rahmsauce, Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln & Kroketten € 44,90
- HA 24-03 Glasierte Entenbrust, kleine Rouladen & Schweinefilet-Tranchen
gefüllte Preiselbeer-Birnen, Marktgemüse, Champignons
Balsamicosauce, Sauce Béarnaise, Kartoffeln & Kroketten € 51,90
- HA 24-04 Lammkeule mit Maronen & Hähnchenbrust im Parmesan-Teig
überbackene Tomaten, Broccoli-Mandel-Möhrengemüse
Kartoffelgratin, Balsamicosauce, Sauce Béarnaise € 56,90
- HA 24-05 GRILLPLATTE "HABERKAMP"
Filet-Steaks von Rind, Schwein & Hähnchen, dazu Bohnenbündchen
Grilltomate, Marktgemüse, Bratkartoffeln, Kroketten
Kräuterbutter, Sauce Béarnaise, Balsamicosauce € 58,90

Dessertvorschläge

- Belgisches Schoko-Mousse mit Kirschkompott und Bourbon-Vanilleeis
 - Crème Brûlée mit Himbeersorbet & Fruchtgarnitur
- Schokotörtchen mit flüssigem Kern, Vanillesauce & Zwetschgenröster
 - Saisonales Dessert (auf Anfrage)

Als 4-Gänge Menü zuzüglich € 9,90

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 3 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)