



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Menüvorschläge

Suppen zur Wahl

Klassische Vierländer Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Fleischklößen und Gemüseeinlage

Rinderkraftbrühe Celestine
mit Kräutern

Klare Geflügelkraftbrühe
mit reichhaltiger Einlage

Spargelcreme
mit feinen Spargelstücken und Fleischklößen

Hamburger Krebsuppe
mit Klößen, Erbsen und Spargelstücken

Lauchcreme
mit feinen Lauchstreifen und Croutons

Champignoncreme
mit Sahnehäubchen und Kräutern

Blumenkohlcreme
mit Blumenkohlröschen

Herzhafte Brokkolicreme
mit Brokkoliröschen und Mandelsahne

Tomatencreme
mit Sahnehäubchen und Fleischklößen



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Zuckererbsensuppe

mit lieblichen Charakter, Sahnehäubchen und Croutons

Exquisite Suppen mit Aufpreis

Gänseconsommé'

mit hausgemachten Grießklößen

zzgl. 1,00 €

Pfeffer-Feigen-Ananas-Suppe

mit Sahnehäubchen und Croutons

zzgl. 1,50 €

Curry-Geflügelcreme

mit fruchtiger Einlage

zzgl. 1,50 €

Karotten- Kokossuppe

mit einen gebratenen Poulardenspieß

im Sesammantel

zzgl. 2,00 €

Krebssuppe

mit frischen Nordseekrabben

zzgl. 2,00

Passierte Kartoffelsuppe

mit frischen Nordseekrabben

zzgl. 2,00 €

Zitronengrassuppe mit einen gebratenen

Poulardenspieß im Sesammantel

zzgl. 2,50 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Hauptgerichte

Saftiger Spanferkelbraten,

frisches Vierländer Marktgemüse, mit Butter und Soße Hollandaise, Rotkohl, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln und eine Rahmsoße

Als Hauptgericht 18,00 €

Als Drei-Gang Menü 25,00 €

Knusprige Schweinshaxen

mit Ananas Kraut, Erbsenkartoffel Püree, Zwiebelschmelze, Knödel

Als Hauptgericht 15,50 €

Als Drei-Gang Menü 22,50 €

Zarter Kräuterbraten vom Schweinenacken

frisches Vierländer Marktgemüse mit Butter und Soße Hollandaise, frische Champignons, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt, Kartoffelkroketten, Röstkartoffeln und eine Rahmsoße

Als Hauptgericht 17,00 €

Als Drei-Gang Menü 24,00 €

Rheinischer Sauerbraten sowie

Schweinebraten „Großmutter's Art“ mit Backobst gefüllt,

Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln, Rosinensoße,

Als Hauptgericht 22,00 €

Als Drei-Gang Menü 29,50 €



Wein- & Friesenstube
RESTAURANT · PARTYSERVICE

***Saftiger Rinderschmorbraten vom falschen Filet,
Putenbraten im Kräutermantel***

Rotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Klöße, Salzkartoffeln, Bratensoße

Als Hauptgericht 23,00 €

Als Drei-Gang Menü 30,50 €

***Argentinisches Roastbeef „kalt“ zart-rosa gebraten, mit hausgemachten
Sauerfleisch, (wahlweise auch mit geräuchertem Kasseler oder Pute) mit
schmackhaften Zwiebelbratkartoffeln und hausgemachter Remouladensoße.***

Als Hauptgericht 18,90 €

zusätzlich mit einem kleinen Beilagensalat 21,50 €

Als Drei-Gang Menü inkl. Beilagensalat 29,00 €

***Zarter Dithmarscher Jungschweinerücken am Knochen serviert und angerichtet,
dazu gebratene Poulardenbrüstchen, frisches Vierländer Marktgemüse mit Butter
und Soße Hollandaise, frische Champignons, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln und eine Rahmsoße***

Als Hauptgericht 20,00 €

Als Drei-Gang Menü 27,50 €

***Bestes Argentinisches Rumsteak, im Ganzen, zart-rosa gebraten, in Tranchen
aufgeschnitten, Schweinefilet vom Dithmarscher Schwein, im ganzen gebraten,
Poulardenbrüstchen, frisches Vierländer Marktgemüse mit Butter und Soße
Hollandaise, frische Champignons, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt,
Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln und eine Rahmsoße***

Als Hauptgericht 27,50 €

Als Drei-Gang Menü 34,50 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Zart rosa gebratener Kalbsrücken sowie bestes Argentinisches Rumsteak, frisches Vierländer Marktgemüse mit Butter und Soße Hollandaise, frische Champignons, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin und eine Schalottensoße

Als Hauptgericht 31,50 €

Als Drei-Gang Menü 38,50 €

Bestes Argentinisches Rinderfilet, im Ganzen, zart-rosa gebraten, in Tranchen aufgeschnitten, Schweinefilet vom Dithmarscher Schwein, im ganzen gebraten, Poulardenbrüstchen, frisches Vierländer Gemüse mit Butter und Soße Hollandaise, frische Champignons, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt, Kartoffelkroketten, Petersilienkartoffeln und eine Rahmsoße

Als Hauptgericht 35,00 €

Als Drei-Gang Menü 42,50 €

Putenbrust im Ganzen gebraten, in Tranchen aufgeschnitten und angerichtet, mit herzhaften Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Speck, Pfirsiche mit Preiselbeeren gefüllt, Kartoffelklöße Krokette und eine Bratensoße

Als Hauptgericht 19,50 €

Als Drei-Gang Menü 27,00 €

Zarter Lammrücken unter der Kräuterkruste, Princess Böhnchen mit Speckstippe, frisches Ratatouille Gemüse, Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln, Thymiansoße

Als Hauptgericht 36,50 €

Als Drei-Gang Menü 44,00 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Zarter Hirschrücken im Speckmantel gebraten, mit Rahmwirsing, Butterrosenkohl, Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln, Kroketten sowie eine Wacholdersoße

Als Hauptgericht 37,50 €

Als Drei-Gang Menü 45,00 €

Zarter Rehrücken „Baden Baden“

mit gefüllter Rotweibirne, Rosenkohl mit Speck, Apfelrotkohl, feines Marktgemüse, Serviettenknödel, Kroketten sowie eine Johannisbeersoße

Als Hauptgericht 43,00 €

Als Drei-Gang Menü 50,50 €

Fisch:

Gedünstetes Lachsfilet im Kräutermantel

auf Zuckerschoten angerichtet, mit einer Orangen-Pfeffer-Soße, Salzkartoffeln

Als Hauptgericht 19,50 €

Als Drei-Gang Menü 27,00 €

*Gebratenes Meerzungenfilet auf Rahmspitzkohl, mit Tomatenreis und
Kräuterkartoffeln*

Dessertvorschläge

Als Hauptgericht 18,00 €

Als Drei-Gang Menü 25,50 €



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Desserts

Hausgemachte Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne

*Hausgemachtes Waldbeerenparfait
an einem Früchtespiegel mit Sahne und Obst Garnitur*

Zwei Kugeln Vanille Bourbon Eis mit heißen Kirschen oder Himbeeren

Gemischtes Eis mit Sahne

*Orangen-Grieß- Flammerrie
auf einen Himbeer-Soßen-Spiegel*

*Trüffel-Schokoladen Mousse mit Vanillesoße,
Sahne und Früchtegarnitur*

Hausgemachte Zitronenschaumcreme

Desserts mit Aufpreis

*Ananas-Carpacio mit einer Honigmrinade
und zartschmelzendes Cocies Eis
zzgl. 1,50 €*

*Creme Brulet'unter einer Caramel Kruste, an einem Orangenfilet-Spiegel
Zzgl. 2,00 €*

*Limonencreme auf einen Himbeer-Soßen-Spiegel
Sahne und Früchtegarnitur
Zzgl. 1,50 €*

Fantastico Trio

*Drei verschieden Sorten Bio Eis, dekorativ mit Früchten angerichtet
Zzgl. 1,50 €*



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

Dessertvariation

*5 verschiedene hausgemachte Dessertspezialitäten
zzgl. 2,50 €*

Zusätzliche Vorspeisen oder Zwischengänge

Warmer hausgebeizter Craved Lachs

*auf Berglinsen angerichtet mit Zitronenschaum serviert
zzgl. 8,50 €*

Gedünstetes Meerzungenröllchen

*auf Gemüsestreifen angerichtet
mit einer Orangen-Pfeffer Soße
8,50 €*

Räucherlachsrose

*auf einen kleinen Berner Rösti angerichtet
mit Apfel-Sahne-Meerrettich
zzgl. 8,00 €*

Zwei gegrillet Scampis

*an einem Salatbukett, mit warmen Baguette
zzgl. 7,00 €*

Marinierter Schweinefiletspieß

*an einem Salatbukett, mit warmen Baguette
zzgl. 7,00 €*

Kleiner Antipasti Teller

*mit warmen Baguette
6,50 €*

Kalbstafelspitz

*in einer Senfkruste gebraten, angerichtet
auf marinierten Kräutersalat in Zitronenderssing
zzgl. 10,50 €*



Wein- & Friesenstube

RESTAURANT · PARTYSERVICE

*Unsere Menüs sind für Gruppen und Gesellschaften ab 10 Personen
Zweite Suppe zur Wahl zzgl. 2,50 € Aufschlag
Alle Hauptgerichte sind zum Sattessen und werden auf Platten serviert.*