

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Unsere Menü-Vorschläge

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Unsere Menü-Vorschläge (nur auf Vorbestellung erhältlich)

Sehr geehrte Gäste!

Wir freuen uns sehr, Ihnen unsere Menüvorschläge unterbreiten zu dürfen.

Um die individuelle Zusammenstellung Ihres Menüs zu erleichtern, schauen Sie sich unsere Vorschläge an. Wir stehen Ihnen gerne bei der Auswahl der Speisenfolge sowie der passenden Getränke zur Verfügung und informieren Sie auch über aktuelle saisonale Angebote.

Sollte Ihr Lieblingsgericht nicht dabei sein, so lassen Sie es uns doch bitte wissen. Wir erfüllen nach Möglichkeit Ihren Wunsch.

Nehmen Sie Kontakt zu uns auf und vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

Wir bitten Sie, uns Ihre Menü- und Weinauswahl spätestens 10 Tage vor Ihrer Feier mitzuteilen.

Ihre Familie Ullrich

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Kalte Vorspeisen (Hors-d'oeuvre froid)

Duett von mild geräuchertem Lachs und Heilbutt
mit französischer Dijon-Senf-Vinaigrette



Schinken vom heimischen Wildbret mit Cumberlandsauce



Mousse von sonnengereiften Tomaten
mit Aceto-Balsamico-Reduktion



Komposition von geräucherter Gänsebrust und Wintertrüffeln



Sonnengreifte Tomate und Original Büffel-Mozzarella
mit Basilikum-Vinaigrette und Meersalz gewürzt

Carpaccio vom Argentinischen Angus Rind
mit frischem Parmesan und gerösteten Pinienkernen



Getrüffeltes Gänseleber-Parfait mit Portwein veredelt



Verschiedene italienische Antipasti und spanische Tapas
- selbst gegrillt und eingelegt -

Alle Vorspeisen verstehen sich mit frischem Salatbouquet,
feiner Butter und hausgebackenem Baguette.

Lust auf Fingerfood und Canapés?
Gerne finden wir auch hier das Richtige für Ihren Anlass.

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Suppen (Potage)

Hochzeitsuppe

(Klare Brühe mit Eierstich, Spargel, Nudeln und feinen Fleischklößchen)



Klare Oxtail

mit Sherry und Chesterstange



Klare Wildkraftbrühe

mit Celestine und frischen Gartenkräutern



Pikante Mailänder Tomatencremesuppe

mit Gin und Sahnehaube



Aromatische Samtsuppe von Steinpilzen

mit knusprigen Speck-Croûtons

Zu jeder Suppe reichen wir hausgebackenes Baguette

Natürlich bieten wir auch zur passenden Jahreszeit die richtige Suppe an,
z. B. legierte Spargel- oder Kürbiscremesuppe oder
eine geistige Gurkensuppe.

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Hauptgänge (Relevé)

Rinderfilet oder Roastbeef am Stück gebraten
(natürlich vom berühmten Argentinischen Angus Rind)



Zarte Medaillons vom Jungschweinsfilet



Pikantes Hähnchenbrustfilet vom Grill



Gegrillte Barbarie-Entenbrustfilet, rosa gebraten



Pochierte Tranchen vom Lachsfilet, im Wurzelsud gegart

z. B.

mit frischen Champignons à la crème,
Pfeffersauce und Sauce Béarnaise,

dazu

buntes Gemüse der Saison / Salat-Buffer,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Echter Hedeperaner Landspargel - ein beliebtes saisonales Angebot:

Portion Spargel

z. B. mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln,
Schwarzwaldschinken und Schnitzel „Wiener Art“

Wir haben Ihnen hier nur eine kleine Auswahl
aus unserem Angebot vorgestellt.
Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Wildspezialitäten (Le gibier)

Zarte Steaks vom Hirschkalb "Baden-Baden"
mit Preiselbeerbirnen



Marinierte Wildschweinkeule, geschmort mit Röstgemüse,
serviert in feiner Steinpilzsauce



Knusprige 1/2 Ente /Gänsebrust mit gefülltem Schmorapfel
- frisch aus dem Ofen, knusprig und zart



Gespickter Rehrücken mit aromatischen Kräutern gebraten,
mit Rotweifeigen in Johannisbeerjus

z. B.

mit Pfifferlingen /glasierten Maronen
dazu Apfelrotkraut,
sautierter Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln,
hausgemachte Kartoffelklöße und Herzoginkartoffeln

Wir verwenden nur frisches Damwild aus heimischen Wäldern.

Unsere saisonalen Gerichte
wie Spargel, Pfifferlinge und Co.
stehen nicht das ganze Jahr zur Verfügung

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Deftige Braten (Rôti)

Krustenbraten / Schweinshaxe hausgepökelt
mit Sauerkraut nach Schlesischer Art, Zwiebelsauce,
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln oder Zwiebelbrot



Spießbraten nach Art des Hauses
mit Schmorzwiebeln, Pfeffersauce,
dazu buntes Gemüse der Saison
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln



Gemischter Rinder- und Schweinebraten
mit frischen Champignons à la crème,
dazu buntes Gemüse der Saison und Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln



Kasseler in Blätterteig,
gefüllt mit Mandarinen und Käse,
dazu Sauce Choron, buntes Gemüse der Saison,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

Haben Sie Lust auf ein Kalt-Warmes-Buffer bekommen?
Verschiedene Speisen bieten wir (ab ca. 20 Personen)
auch in Buffetform an..

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Nachtisch (Dessert)

Rote Grütze mit Vanillesauce /-eis und Sahnehaube



2 Kugeln Borbon-Vanilleeis mit Sahnehaube und heißen Kirschen /Himbeeren/Schokoladensauce, frischen Obstsalat



Eispyramide „Fürst Pückler“
mit verschiedenen Saucen und Früchten



Mousse au Chocolat /Mousse von weißer Schokolade mit frischen Früchten der Saison



Gebrannte Creme (Crème Brulée)
mit frischen Erdbeeren

Vielleicht ein bisschen von jedem?
Wie wäre es mit unserer kleinen Dessertvariation!

Käse (Fromage)

Rustikales Käsebrett mit nationalen und internationalen Angeboten,
dazu feine Landbutter und hausgebackenes Pariser Brot

z. B. mit

Harzer Käse und Schmalz,
Salzgebäck und Chesterstangen,
gespickter Ananas mit Weintrauben,
gefüllten Feigen und Pfirsiche

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste

Seit 1985



Lange Straße 24 · 38322 Hedeper · Telefon 0 53 36 - 3 66 · www.hedeper-dorfkrug.de

Notizen:

Marktfrische Produkte + Ausgezeichnete Küche + Freundlicher Service = Zufriedene Gäste