

**Als Tagungshotel** sind wir stets bestrebt, Ihnen mit modernem Komfort und exzellentem Service Ihre „schönste Zeit in unserem Hause“ unvergesslich zu machen. Die gemütliche Atmosphäre des Hauses und der individuelle Service begleiten Sie auf Schritt und Tritt bei Ihrem Aufenthalt – egal, ob beim geselligen Plausch an unserer Bar oder in Ihrem ganz persönlichen Reich, unseren Zimmern. Unser Gastgeberteam, bezaubert mit frischen Produkten, Ideenvielfalt, Service und Liebe zum Detail. Dabei erleben Sie in unserem Restaurant eine abwechslungsreiche Küche, von schrecklich lecker (Horrorabend) bis hin zum Burgenschmaus (Ritterabend) – ein kulinarisches Genusserlebnis!

**Tagen. Übernachten. Wohlfühlen.** Das ist unser Motto. Dazu gehören auch unsere Themenabende, die wir gerne gegen einen geringen Aufpreis auf Ihre Tagungspauschale anbieten. Buchen Sie gleich bei Ihrer Reservierung einen gemütlichen Abend und lassen Sie sich überraschen!

**Sicherlich müssen** wir auch einen Themenabend davon abhängig machen, wie viele Gäste im Hause sind, um das Ganze zu realisieren. Termine und Zeiten besprechen Sie bitte vorab mit dem Empfangsteam, welches Ihnen für Fragen jederzeit zur Verfügung steht.

**Nun möchten** wir Ihnen die einzelnen Themenabende vorstellen.

# Themenabende

Sie möchten Ihrer Tagung das gewisse Extra geben? Dann buchen Sie doch einen unserer unvergesslichen Themenabende...



Zur Auswahl stehen Ihnen u.a.:



Neptuns Reich  
Mafia | 40er Jahre  
Ritterschmaus | Knappengelage | Mittelalter

Bayrisch  
International  
Karibisch



1001 Nacht  
Griechisch  
Spanisch



Asiatisch  
Halloween | Horror  
Amerikanisch | Wild Wild West

Küstenabend | Waterkant  
Grillen (nur bei gutem Wetter)



...oder individueller Wunsch. Sprechen Sie uns an.

## Neptuns Reich

Nein, nicht Algengrütze, Krabbenburger oder Plankton bieten wir an, dafür aber eine andere Vielfalt von Fischspezialitäten, abgerundet mit kleinen und leckeren Beilagen. Dann rauf auf den Kutter und Krabben pulen.

### Vorspeisen

Pikant garnierter Matjessalat

Gebeizter Graved Lachs in Kräutermarinade

Eismeergarnelen auf Eisbergsalat im Glas

Austern auf Crusheis mit Zitronenspalten

Geräucherte Fischvariation „Forelle & Makrele“

Brotkorb und Buttersterne

### Hauptgerichte

Victoriaseebarschfilet auf Gemüsestreifen

Trilogie von Reis „Curry, Chili und Kräutern“

Pochiertes Hokifilet in Zitronenbuttersoße

Blattspinat und gebutterte Gemüseperlen

Neptunische Fischvariation auf Kartoffeln

### Dessert

Frischer Obstsalat

**Pro Person 23,00 €**

## Mafia | 40er Jahre

Spielen Sie gerne russisches Roulette, mögen Sie Dollarnoten, Alcatraz ist Ihr Wohnsitz und Al Capone ist Ihr Chef, dann probieren Sie unsere Mafiatorte und schlemmen Sie wie ein Mafiosi.

Zur Begrüßung ein GANGSTER Diver

### **Eine Handvoll Dollar (Vorspeisen)**

BROOKLYN - Bruschetta  
FBI - Minestrone mit Ciabatta  
GAMBINO - Tomate-Mozzarella  
ANTIpasti  
ROMAmelone mit Parmaschinken  
GOOD FELLAS - Salami  
CHICAGOER - Schichtsalat

### **Russisch Roulette (Hauptgerichte)**

SCARFACE & AL CAPONE Gefüllte Canneloni  
ALCATRAZ Bratkartoffeln  
Saltimbocca  
Mafiatorte  
KLEINE FISCHE - Variation von Sardinen  
MASSAKER - Gemüse mit Knoblauch  
MASSAKER - Gemüse ohne Knoblauch

### **Dessert**

Tiramisu  
Weißes Gold - Panacotta  
Obstkorb

**Pro Person 26,00 €**

## Ritterschmaus | Knappengelage | Mittelalter

Sie werden mit mittelalterlicher Musik empfangen und ihr „begeht“ Euch dann ins derbe Mittelalter und unterwerft Euch den Sitten dieser Zeit!

Unser Gelage bietet folgendes Esswerkzeug an:

**ein Löffel und ein Holzteller!**

### **Das Mahl ..**

Frisches Brot mit zeitgenössischem Aufstrich

Kesselsuppe mit Kräutern aus Welfens Gärten  
zum „Aus-dem-Napf-schlürfen“

Gegrilltes vom Federvieh

Vom Hausschwein gebackene Stücke

Krautsalat aus den höfischen Gärten

Knöchel vom Brot, Teigwaren

Vielfältige Erdäpfel und hausgemachter Sud

Die Schankmagd reicht Euch zum Mahle einen Trunk – so man es mag

Wanstschiesser

**Pro Person 20,00 €**

## Bayrisch | Oktoberfest

Für das zünftige Feiern gelten drei Regeln, an die sich  
ausnahmslos alle Gäste zu halten haben:

1. richtig essen, und zwar deftig
2. ordentlich trinken, sogar kräftig
3. hemmungslos feiern, und das heftig

Zur Begrüßung ein bayrischer Cocktail

### **Kalte Speisen**

Vesperplatte mit Hausmacherwurst  
Obazda mit Zwiebeln  
Brezel  
Schmalzsemmeln mit Schnittlauch und Radieschen  
Bayrischer Rettich- & Wurstsalat

### **Warme Speisen**

Schmankerl Wiesnhendl  
Spanferkelbraten in Majoran-Senfsauce  
Tiroler Schnitzel  
Weißwürste  
Bayrischkraut  
Semmelknödel  
Sauerkraut mit Speckwürfeln  
Röstkartoffeln mit Schnittlauch  
Süßer Senf

### **Nachtisch**

Bayrisch Creme  
Omas selbstgemachter Pflaumenkompott  
Käsebrett mit Musik

### **SPIEL**

Wie lange können Sie einen gefüllten Maßkrug halten?  
(Stärke & Technik ist erforderlich)  
Der Gewinner bekommt ein Präsent des Hauses!

**Pro Person 26,00 €**

# International

Schlemmen Sie KREUZ & QUER durch die Welt: Frankreich, Griechenland, USA, Ungarn, Australien, Spanien, Schweden, Türkei, Norwegen, Italien, Mexiko, China, Deutschland.

## Speisen

Australische Kürbissuppe

Moussaka

Wiener Würstchen

Kartoffelsalat

Chinesische, scharfe Nudelpfanne

Käseauswahl mit Baguette

Gebackene Dorade nach „karibischer Art“

Ungarische Fleischspieße mit Paprika

Schwedische Köttbullar

Spanische Calamaris mit Aioli

Katalonische Kartoffeln

Türkischer Schafskäse überbacken

Norwegischer Graved Lachs und Goldmops

Antipasti

Mittel- und Süditalienische Thunfischbruschetta

Crème Brûlée

**Pro Person 23,00 €**

## Karibisch

Die Karibik ist eine Region im westlichen, tropischen Teil des Atlantischen Ozeans nördlich des Äquators. Tauchen Sie in diese Welt ein und dabei versüßen wir Ihren Gaumen mit exotischen Gerichten.

Zur Einstimmung ein kalter Früchtetee

### Suppe

Karibische Fisch- & Meeresfrüchtesuppe

### Kalte Speisen

Diverse Salate mit Krebsfleisch, Gemüse und Früchten  
Palmenherzen mit Rinderschinken  
Gebratene Riesengarnelen auf Eisbergsalat

### Warme Speisen

Gebackenes Fischfilet in Bananenblätter  
Calamarisringe und Aioli  
Kleine Steaks von Rind & Schwein mit scharfen Tomatenkonfit  
Pina Colada-Kartoffeln (mit Alkohol)  
Tacos mit Salsa-Dip, Avocado-Dip und Käse-Dip  
Baguette & Ciabattabrot & Kräuterbutter

### Dessert

Exotische Fruchtspieße  
Geschnittene Melone und Rambutan

**Pro Person 26,00 €**

# 1001 Nacht

MARHABA (Hallo) - so begrüßt man sich in Ägypten und so begrüßen wir Sie an diesem Abend auch. Wunderbare Köstlichkeiten werden wir Ihnen servieren. Wenn Sie wissen wollen, was „Nachuus Ieamschr La Sha“, „Nathusar Ta Eisha“ oder „Schuran Mus Tarumaar“ ist bzw. wie es schmeckt, dann seien Sie unser Gast.

## Speisen

Hummus - Hülsenfrüchtesalat aus dem arabischen-Raum

Salata Mischwiyya - Gemüsesalat Tunesien

Palmenherzen mit Rinderschinken

Khubz Eish Shni - Orientalische Fladenbrote

Tamaia - Bohnengericht

Shish Kebab - Ägyptisches Rinderfleisch

Hanf - Marokkanisches Hähnchenbrustfleisch

Harees Bahaira - Oman Gemüselamm

Süßer türkischer Honigquark

**Pro Person 26,00 €**

## Griechisch

Sie lieben die griechische Küche (Gyros, Moussaka, Souvlaki, Bifteki, Saganaki, Kakavia uvm.), dann essen Sie auch wie in Griechenland. Aber nicht nur der Gaumen wird bei uns verwöhnt, wir bieten Ihnen eine gemütliche Atmosphäre und die berühmte griechische Gastfreundschaft.

### Speisen

Kakavia - Fischsuppe mit viel Gemüse

Tsatsiki - Joghurtgericht mit Knoblauch und Gurke

Melitzanes und Kolokithakia Tiganita  
Gebratene Zucchini und Auberginenscheiben

Griechischer Bauernsalat

Saganaki - Gebackener Schafskäse

Gefüllte Weinblätter

Gyros - Geschnetzeltes Schweinefleisch nach  
traditioneller griechischer Art gewürzt

Moussaka - Auflauf mit Hackfleisch und Auberginen

Souvlaki - Fleischspieße unterschiedlicher Größe

Bifteki - Frikadelle aus Rinderhack

Backofenkartoffeln und Reismudeln

Baklava - Verschiedene Kuchen

**Pro Person 23,00 €**

# Spanisch

Feuer, Wein und Leidenschaft.

## Speisen

Gazpacho

Gegrillter Pulpo mit Aioli

Paella mit Geflügel

Juwelenbarsch und Dorade im Ganzen gebacken

Carne di Diabolo (Teufelsfleisch) Rind

Gratinierte Jacobs Muschel

Schweinerücken mit Paprika Aubergine Füllung

Maispolenta

Patatas bravas (wilde Kartoffeln Blau)

Verschiedene Tapas:

Peperoni gefüllt, getrocknete Tomaten,  
Mammut Oliven, Auberginen und Paprika

Frische Salate und Fladenbrot

Postre Dessert Quarkbällchen

Feigen Dattelgratin

Andalusisches Apfeldessert

**Pro Person 24,00 €**

## Asiatisch

Tee regt den Geist an, beruhigt das Gemüt lässt Gedanken aufkommen und verhindert Schläfrigkeit. Er erhält den Körper und klärt die wahren Kräfte - dazu noch eine kleine kulinarische Reise durch die Regionen.

Zur Einstimmung gibt es einen Tee

### Speisen

鸡汤(去头去脚) - Hühnersuppe

糖醋鱼 - Sushi-Variationen

春卷 - Mini-Frühlingsrollen

肉素什锦 - Rindfleisch in  
7-Kostbarkeiten-Sauce mit Brokkoli

软炸鸡片 - Gebratene Nudeln mit Huhn süß & scharf

宫爆鸡丁 - Huhn mit Erdnüssen nach Sichuan-Art

肉丝蒜苗 - Schweinefleisch mit Knoblauch & Soja

糖醋鱼 - Reisvariation

生菜 - Gemischter Salat

水果 - Gebackene Kokosbällchen

拨丝菠萝/苹果 - Ananas mit Karamel

**Pro Person 24,00 €**

## Halloween | Horror

Getränke und Speisen für umherirrende Seelen. [...] Es war einmal ein Mädchen, es hieß Laura und war acht Jahre alt. Es war gerade vor zwei Tagen in ein neues Haus gezogen und das stand tief im Wald. [...] Möchten Sie die Geschichte „Die Bank des Schreckens“ komplett lesen, dann sind Sie hier genau richtig.

### **Suppe**

Hui buh Suppe nach „Bortscher Art“

### **Kalter Anteil**

Variationen von Leichenfingern mit Erdäpfelsalat  
(Kartoffelsalat mit Würstchen)

Des Metzgers letzte Tat  
(Wurstspezialitäten mit Schinken, Salami und Mortadella  
pikant aus garniert)

Geräucherter Lachs vom Kürbismann`s Kopf (mariniert)  
und Senf- Dill- Glibbersauce

Schlechte Milch in Form von Käse mit Früchten der Dunkelheit verziert

Amputierter Fuß aus frischem Mett mit stinkenden Zwiebelwürfeln

Fliegenpilze aus Ei und Tomaten

Augenschmaus dem Ende entgegen schauend,  
verschiedene Sachen, die euch beobachten

### **Warmer Anteil**

Brutzelschnitte vom Lachs mit Kürbiskern und Blattspinat

Madenähnlicher Reis in 3 verschiedenen Geschmacksrichtungen

Freddy Krügers Hackbraten in Senfsauce, Bohnenzauber und  
Kartoffelgratin

Regenwurm spaghetti mit Blutbolognese

### **Dessert**

Hundehaufen aus Mousse au chocolat

**Pro Person 23,00 €**

## Amerikanisch | Wild Wild West

Kulinarische unbegrenzte Möglichkeiten direkt in unserem Hotel. Wir führen Sie auf den "American Way of Life".

### Route 66

Kürbis-Apfelsuppe (Pumpkin Apple Soup)

Kleine Meatballs mit süß-scharfer Sauce

Creamed Onions

Verschiedene Burger mit Ham, Chicken & Fish

Spare Ribs in Barbecuesauce mariniert

Krautsalat, kleines Salatbuffet und zweierlei Dressing

Baked Potatoe mit Sour Cream

Maiskolben und Karotten mit Ahornsirup

Süßkartoffelauflauf

Vegetarisch gefüllte Pancakes

Muffins und Brownies

**Pro Person 22,00 €**

## Küstenabend | Waterkant

Moin. Verdammt, da hab ich wohl was durch'n Tüddel gebracht. Soll ich's dir nochmal verklickern? Ich hab gepütschert, hol mal den Feudel. Hör mal auf zu quasseln, Digger! Jetzt ist aber gleich zappenduster! Ich brauch noch was zu Naschen für heute Abend.

### Suppe

Bohnen-Rindfleisch-Eintopf

### Warmer Anteil

Muscheln in Tomatensauce  
Muscheln in Wein-Gemüsesud  
Backfisch mit Remoulade und Kartoffelsalat  
Gebackene Tintenfischringe mit Zitrone und Aioli  
Dillkartoffeln und Butterbohnen  
Holsteiner Schnitzel mit Kapern, Sardellen und Zitrone

### Kalter Anteil

Gemischtes Salatbuffet mit Dressing  
Kleine Canapés mit Forelle, Räucherlachs und Kaviar  
Kalter Bratfisch  
Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
Sauerfleisch mit grüner Sauce  
Räucherfischspezialitäten mit Aal, Makrele und Lachs  
Brot & Butter

### Dessert

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce

**Pro Person 23,00 €**

## **Grillen** (nur bei gutem Wetter)

Checkliste abarbeiten:  
Grill ✓, Holzkohle ✓, Anzünder ✓  
Salate & Baguette ✓, Grillgut ✓  
Passt? Check ✓

Ihre kulinarische Reise im Sommer.

### **Warmer Anteil**

Marinierte Putensteaks  
Marinierte Nackensteaks  
Mariniertes Bauchfleisch  
Bratwürstchen  
Maiskolben  
Baked potatoes mit Sour cream  
Garnelen-/ & Lachsspieße (auf Wunsch, 1,00 € Aufpreis)

### **Kalter Anteil**

Kartoffelsalat  
Nudelsalat  
Krautsalat  
Salatbuffet (Eisberg, Tomate, Gurke, Mais, Bohnen)  
Zweierlei Dressing  
verschiedene Antipasti  
Diverse Dips (z.B. Senf, Ketchup, Tsatsiki, Kräuterbutter)  
Ciabatta, Baguette

### **Dessert**

Obstplatte

**Pro Person 20,00 €**