



TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg  
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

## Leicht & Lecker durch das Jahr

12 köstliche Menüs, passend zu den Jahreszeiten

### Menü Januar

Zitronen-Pfefferlachsstremel aus mildem Buchenrauch

mit Hüttenkäse und Gemüsestreifen <sup>D,G,I</sup>

Frischlingsrücken, rosa gebraten, mit Pfefferjus, glacierten Pastinaken

und getrüffeltem Kartoffelpüree <sup>G,I,L</sup>

Kokos-Panna-Cotta

mit süßem Pistazien-Pesto <sup>G,H</sup>

€35,- pro Person

### Menü Februar

Curry-Zitronengrassuppe

mit gebratenen Riesengarnelen <sup>B,G,I,L</sup>

Pochiertes Kalbsfleisch in milder

Meerrettichsauce mit Bouillonkartoffeln <sup>G,I</sup>

Zitronen-Kardamomquark

mit kandierten Kumquats <sup>G</sup>

€39,00 pro Person

**A**-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,  
**G**-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,  
**K**-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

### Menü März

Thunfischtatar mit Wasabischmand

und einem Rukola-Salat in Sesamvinaigrette <sup>D,E,F,G,L</sup>

Gegrillte Lammfilets in Balsamicojus

mit bunten Rahmlinsen & Polenta <sup>A,C,G,I,L</sup>

Blutorangen-Mangosalat mit Ingweweis <sup>C,G</sup>

€32,- pro Person

### Menü April

Bärlauchsuppe mit Garnelen <sup>B,G,I</sup>

Gebratene Maispouardenbrust mit Morchelrahmsauce,

Zuckerschoten, Fingermöhren und Gnocchi <sup>C,G,I,L</sup>

Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis <sup>A,C,G</sup>

€29,00 pro Person

### Menü Mai

Kräutersalat in Vinaigrette mit gebratener Wachtel

und Wachtelei <sup>C</sup>

Seeteufelmedaillons mit Flußkrebbrisotto

und gebratenem Stangenspargel <sup>D,G,I</sup>

Erdbeer-Joghurtsorbet

mit einem Spritzer Tabasco <sup>G,L</sup>

€37,- pro Person

### Menü Juni

Marinierter Stangenspargel mit Oliven,

Kräutern und Bruschetta <sup>A,H,L</sup>

Gebratenes Zanderfilet in Vanillebutter

mit Pfifferlingen, jungem Porree

und neuen Kartoffeln <sup>D,G,I,L</sup>

Holunderblüten-Panna-cotta

mit frischen Beeren <sup>G</sup>

€35,- pro Person

### Menü Juli

Schmorgurkensuppe mit Sauerrahm & Dill <sup>G,I,J</sup>  
Rehrücken, rosa gebraten, mit Kirsch-Pefferjus,  
frischen Pfifferlingen, Kohlrabi, Lauchzwiebeln  
und Rosmarinkartoffeln <sup>I,L</sup>

Minze-Melonensalat mit Sauerrahmeis <sup>C,G</sup>

€39,- pro Person

### Menü August

Klare Tomatensuppe mit Basilikum <sup>C,I</sup>

Steinbuttfilet in Kartoffelkruste mit

Bottargasauce und zweierlei Zucchini <sup>D,G,I,L</sup>

Süßes Buttermilchgelee mit frischen Heidelbeeren <sup>G</sup>

€44,00 pro Person



TAGUNGSHOTEL Jesteburg | Itzenbütteler Straße 35 | D-21266 Jesteburg  
Fon: +49 (0) 4183 9390 | Fax: +49 (0) 4183 939 100

## Menü September

Tomaten-Karottensuppe <sup>G,I</sup>

Wildentenbrust, rosa gebraten, mit Holunderjus,  
frischen Pilzen und einem Gratin von Kartoffeln,

Sellerie und EBkastanien <sup>A,G,I,L</sup>

Preiselbeereisparfait mit Äpfeln

und Cashewkrokant <sup>C,G,H</sup>

€33,- pro Person

## Menü Oktober

Rote-Beete-Carpaccio mit gebratenem

Wolfsbarschfilet <sup>G</sup>

Gebratene Perlhuhnbrust auf einem Kürbis-Karottenpüree

mit Koriander und blauen Kartoffeln <sup>G,I,L</sup>

Apfel-Holundersuppe mit Rieslingmousse <sup>C,G,L</sup>

€35,00 pro Person

**A**-Gluten, **B**-Krebstiere; **C**-Eier, **D**-Fisch, **E**-Erdnüsse, **F**-Soja,  
**G**-Milch (einschließlich Lactose), **H**-Schalenfrüchte, **I**-Sellerie, **J**-Senf,  
**K**-Sesam, **L**-Schwefeldioxid u Sulfite, **M**-Lupine, **N**-Weichtiere

### Menü November

Rahmsuppe vom Butternußkürbis mit

frischem Ingwer und Crème fraîche G,I,L

Geschmortes Ochsenbäckchen mit Madeirasauce,

Petersiliengemüse und Kartoffel-Pilzragout G,I,L

Karamelleisparfait mit glacierten Kastanien C,G

€29,- pro Person

### Menü Dezember

Salat von Rukola, Radicchio, Radieschen und Chicoree

in Zitrusvinaigrette mit gerösteten Kernen H

Entenbrust, rosa gebraten, mit Honigjus

Brokkoli und Apfelrisotto G,I,L

Mohneis mit Feigen und weißer Portweinsabayon C,G,L

€31,- pro Person