



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

Frühlingsmenü 1

Frühlingszwiebelsuppe mit Büsumer Krabben ^{B,G,I,L}

Geschmorter Kalbstafelspitz in Madeirajus mit Korianderkarotten, Selleriegemüse und
Serviettenknödel ^{A,C,G,I,L}

Honig-Ingwer-Eis und Teeparfait mit Dörripflaumenconfit ^{C,G,L}

€27,- pro Person

Frühlingsmenü 2

Karotten-Ingwer-Suppe mit Kresse und Orangen ^{G,I,L}

Gebratene Maispoulardenbrust in Morchelrahmsauce mit Brokkoli, Möhren, Kohlrabi und
Rosmarinkartoffeln ^{G,I,L}

Gebrannte Creme mit frischen Früchten ^{C,G}

€28,50 pro Person

Frühlingsmenü 3

Gebratene Wachtel auf einem Feldsalat in Süßweinsteinmarinade mit kandierten Walnüssen ^{H,L}

Pot au feu von Meeresfrüchten mit Safran ^{B,C,D,I,L}

Rinderfilet in Gewürzkruste, Rosa gebraten mit Portweinjus, Frühlingsgemüse und Kartoffel-
Sellerie-Püree ^{G,I,L}

Zweierlei Mousse au chocolat mit Vanille-Birnen-Chutney ^{C,G}

€37,- 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



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

Frühlingsmenü 4

Hausgebeizter Gravedlachs mit Dill-Senf-Sauce und einem Salatbouquet ^D

Kartoffel-Sauerkraut-Suppe mit Blutwurstnocken ^{G,I,L}

Kalbsrücken, im Ganzen gebraten mit Kräuterjus, Möhren, Lauch, Kohlrabi und

Kartoffelgratin ^{A,G,I,L}

Marzipaneisparfait auf Ananas-Minze-Salat mit Pistazienpesto ^{C,G,H}

€41,50 pro Person

Frühlingsmenü 5

Hummersuppe mit Calvados und Kerbelsahne ^{B,D,G,I,L}

Steinbuttfilet in Kartoffel-Meerrettichkruste auf Zuckerschoten mit Champagnersauce ^{D,G,I,L}

Wildschweinrücken, Rosa gebraten in Ahornsirupjus mit Rotweinschalotten, Brokkoli und

Gnocchi ^{A,C,G,I,L}

Variation von Valrhona-Schokolade mit Zitrusfrüchten ^{A,C,G,H}

€51,- pro Person

Frühlingsmenü 6

Perlhuhnconsommé mit grünem Spargel und Madeira ^{C,I,L}

Hummerrisotto mit Seezungenstreifen und gebratenem Fenchel ^{B,D,G,I,L}

Lammkarree in orientalischer Würzjus mit Bohnen, bunten Linsen und Polenta ^{A,C,F,G,I,J,K,L}

Gebackener Ziegenkäse im Strudelteig mit Orangensenf ^{A,C,G}

Mohnmousse mit eingelegter Cassisfeige ^{G,L}

€59,- 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



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

Sommermenü 1

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen und Mandel-Creme-Fraîche ^{G,H}

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule vom Hauskaninchen mit Korianderjus,
Sommergemüse und Graupenrisotto ^{A,G,I,L}

Rhabarber-Orangengrütze mit Mascarpone mousse ^{C,G}

€28,50 pro Person

Sommermenü 2

Zuckerschotensuppe mit Flusskrebsschwänzen ^{B,G,I,L}

Geschmorte Lammhinterhaxe in Balsamicojus mit Bohnengemüse und Kartoffelgratin ^{A,G,I,L}

Holunderblüteneis mit marinierten Heidelbeeren ^{G,L}

€29,50 pro Person

Sommermenü 3

Matjestatar auf Pumpernickel mit einem Sommersalat ^{A,D,G,I,L}

Kräuterschaumsuppe mit Büsumer Krabben ^{B,G,I,L}

Rehnüsschen, Rosa gebraten in Kirsch-Pfeffer-Jus mit frischen Pilzen,

Kohlrabi, Lauchzwiebeln und Rosmarinkartoffeln ^{I,L}

Kandierte Aprikosen mit Sauerrahmeis ^{C,G}

€38,50 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



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

Sommermenü 4

Gewürzlachs auf zweierlei Spargelsaucen mit Spargelspitzen und einem Gartenkräutersalat ^{D,G,J}

Klare Tomatensuppe mit Quarknocken und Basilikum ^{C,G,I,L}

Spanferkelrücken in Kreuzkümmeljus mit Rahmkohlrabi,

Lauchzwiebeln, Fingermöhren und Schupfnudeln ^{A,C,G,I,J,L}

Limonen-Joghurt-Terrine mit frischen Erdbeeren ^G

€39,50 pro Person

Sommermenü 5

Brunnenkressesuppe mit sautierter Sankt-Jakobs-Muschel ^{D,G,I,L,N}

Gegrilltes Seeteufelmedaillon auf Tomaten mit Estragon in Safranbutter ^{D,G,I,L}

Entenbrust, Rosa gebraten in Lavendeljus auf jungem Spitzkohl mit Risolée kartoffeln ^{I,L}

Waldmeister-Eisparfait im Baumkuchenmantel mit Himbeeren ^{A,C,G}

€44,- 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



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

Sommermenü 6

Ziegenfrischkäseterrine im Salatkranz mit gebratenem Rotbarbenfilet ^{D,G}

Frikassee von Hummer und Sankt-Jakobs-Muscheln auf Bandnudeln

mit Krustentierschaum ^{A,B,C,D,G,I,L,N}

Mangosorbet mit Champagner ^L

Kalbsfilet im Körnermantel mit Stangenspargel in Sauerampferbutter,

Sauce Hollondaise und Kartoffeln ^{C,G,J,K,L}

Geeistes Erdbeersüppchen mit Caipirinhasorbet ^L

€66,- pro Person

Herbstmenü 1

Sauerampfersuppe mit Seeteufelbäckchen ^{D,G,I}

Entenbrust, Rosa gebraten in Portweinjus mit rotem Zwiebelconfit,

Brokkoli und Schufpnudeln ^{A,C,I,L}

Gratiniertes Limonen-Eisparfait mit Amarettopfirsichen ^{C,G}

€28,- pro Person

Herbstmenü 2

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen ^{G,I,L}

Kalbshaxe im Ganzen gebraten mit Madeirasauce, Zucchini, Tomaten, Kohlrabi und

Gratinkartoffeln ^{A,G,I}

Eierliköreisparfait mit Melonensalat ^{C,G}

€28,50 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



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

Herbstmenü 3

Gegrillte Riesengarnelen mit einem Salat von Mango, Bohnen, Keimspussen und Kräutern ^{B,F}

Pfifferlingrahmsuppe mit Kerbel ^{G,I}

Frischlingssauerbraten mit Dörrobst, Rahmwirsing und Kartoffelknödeln ^{A,C,G,I,J,L}

Birnenstrudel mit Grappacreme und Nougateis ^{A,C,G,H,L}

€37,- pro Person

Herbstmenü 4

Hirschschinken aus mildem Buchenrauch mit Kohlrabisalat und gerösteten Pinienkernen

Schmorgurkensuppe mit Garnelen und Dillpilzen ^{G,I,J,L}

Kotelett und Filet vom Weidelamm auf Ratatouille mit Kräuterjus und Knoblauchgnocchi ^{C,I}

Kaffeemousse und weißes Mokkaeis mit Gewürzbirne ^{C,G}

€43,50 pro Person

Herbstmenü 5

Essenz von Edelfischen mit Pastis ^{B,C,D,I,L}

Kross gebratenes Flusszanderfilet auf grünem Spargel mit Pfifferlingen in Vanillebutter ^{D,G,I,L}

Roastbeef, im Ganzen gebraten mit Kräuterkruste, Sauce Béarnaise, Tomatenstew,

Schneidebohnen und Kartoffelrösti ^{C,G,L}

Zwetschenröster mit Topfenknödel im Krokantmantel ^{A,C,GH,L}

€44,50 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



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

Herbstmenü 6

Tomatenparfait mit marinierten Mozzarellaperlen

und einem Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette ^{G,I}

Gebratenes Red-Snapperfilet auf Mangoldgemüse mit grüner Currysauce ^{D,F,G,I,L}

Karotten-Passionsfruchtsorbet mit Champagner ^L

Rehrücken, Rosa gebraten in Holunderjus mit Pfifferlingen,

Zucchini, Brokkoli und Butterspätzle ^{A,C,G,I,L}

Süße Variation mit frischen Beeren ^{A,C,G,H}

€57,- pro Person

Wintermenü 1

Getrüffelte Kastanien-Selleriesuppe ^{G,I}

Frischlingsbraten in Wachholderrahmsauce mit frischen Pilzen,

Rosenkohl, Rotkohl und Haselnusspätzle ^{A,C,G,H,I}

Quarkmousse mit Gewürzorange ^{C,G}

€28,50 pro Person

Wintermenü 2

Steckrübenrahmsuppe mit Speck und Croutons ^{G,I}

Schweinefilet im Kräuterwickel in Pumpernickel-Whiskey-Sauce mit Rahmschwarzwurzeln,

Lauchzwiebeln und kleinen Kartoffeln ^{A,G,I}

Exotisches Früchtekompott mit Grand-Marnier-Mascarponeeis ^{C,G}

€29,50 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



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

Wintermenü 3

Tafelspitzsülze mit Apfelmeerrettich und Salatherzen ^{I,L}

Schaumsuppe vom Räucheraal ^{D,G,I,L}

Wildentenbrust, Rosa gebraten in Pfefferjus mit Steckrübenpüree, Brokkoli und Gnocchi ^{A,G,I,L}

Karamelleisparfait mit Rumtopfrüchten ^{C,G}

€36,- pro Person

Wintermenü 4

Orangen-Basilikum-Lachs mit Buttermilchparfait und Kumquatchutney ^{D,G}

Himmel & Erde-Süppchen ^{G,I,L}

Gebratenes Perlhuhn in Trüffelsauce mit Kastanienpüree,

Brokkoli, Fingermöhren und Kartoffel-Steckrübengratin ^{A,G,I}

Nougatmousse mit Passionsfruchtspiegel ^{G,H}

€39,00 pro Person

Wintermenü 5

Terrine von Büsumer Krabben mit Kräuterschmand und feinem Frisee ^{B,G,I,L}

Petersilienwurzelsuppe mit Hechtklösschen ^{D,G,I}

Hirschkalbsrücken, Rosa gebraten mit Preiselbeersauce,

Austernpilzen, Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln ^{G,I}

Bratapfel mit Jamaika-Rum-Creme und Zimteis ^{C,G,H}

€43,50 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



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

Wintermenü 6

Gänseleberparfait mit Feigenconfit und einem Apfel-Sellerie-Salat ^{C,G,H,I,L}

Rehessenz mit Rehfilet und Kerbelklösschen ^{C,G,I,L}

Wolfsbarschfilet, kross auf der Haut gebraten mit feinem Porree und Roter-Beete-Sauce ^{D,G,I}

Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken mit Sauce Béarnaise,

Brokkoli, Karotten und Kräuterkartoffeln ^{A,C,G,I}

Geeistes Quittensüppchen mit Mandeleis ^{C,G,H,L}

€58,50 pro Person

Jan_2017_thj

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