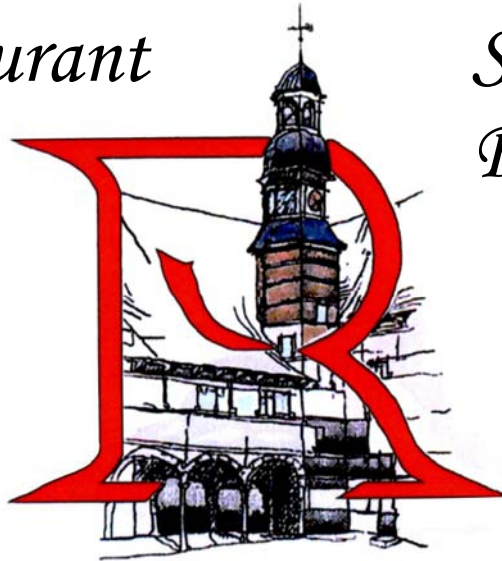


Restaurant

*Schloß
Reinbek*



*Saisonkarte
für den Herbst
2011*

*Wir bieten für Ihre Familienfeier oder Ihren geschäftlichen
Empfang Räumlichkeiten von 15 bis 300 Personen.
Informationen erhalten Sie gern von unseren Servicekräften.*

*Ruhetage: Montag & Dienstag
Warme Küche: Mittwoch bis Samstag von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr
Sonntags von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Verwaltung:

Rahlstedter Bahnhofstr. 58, 22149 Hamburg

☎ 040 - 677 40 81

Fax 040 - 677 00 61

Schloß & Restaurant

Schloßstr. 5, 21465 Reinbek

☎ 040 - 727 91 62

e-mail: info@schloss-reinbek.de

www.schloss-reinbek.de

Herbstmenü I

*Pürierte Kürbissuppe
mit Sahnehaube
und Sonnenblumenkernen*

Portion 5,30 €

*Herbstliches Salatbouquet
mit Croûtons
und warmen Pfifferlingen*

Portion 11,00 €

Champagnersorbet
Portion 5,80 €

*Fasanenbrust aus der Bretagne
im Speckmantel
mit glasierten Weintrauben
auf Weinkraut und Butterkartoffeln*

Portion 20,80 €

*Sautierte Birnenspalten mit Honig
an Vanilleschaum & Schokoladeneiskugel*

Portion 6,40 €

Ab 15 Personen
Pro Person 49,30 €



Herbstmenue II

*Consommé vom Fasan aus der Bretagne
mit Gemüseperlen und Chesterstange*

Portion 5,40 €

*Salatbouquet mit Pinienkernen
an Walnuß-Vinaigrette, dazu
warme gebratene Steinbeißermedaillons*

Portion 11,30 €

*Pfifferlinge in Rahm
angerichtet in einer Blätterteigtasche
mit Sauce Hollandaise*

Portion 11,00 €

*Hirschkalbmedaillons aus Bad Hersfeld
auf Wacholder-Calvadossaucenspiegel
dazu Äpfel mit Rotkraut gefüllt
und kleine Butterkartoffeln*

Portion 23,00 €

Crêpes Suzette mit Orangenlikörsauce

Portion 6,75 €

Ab 15 Personen

Pro Person 57,45 €



Herbstmenue III

*Essenz von Steinpilzen
abgeschmeckt mit altem Sherry
dazu Chesterstange
Portion 5,50 €*

*Graved Lachsrose mit feiner Dillsenssauce
an Salatbouquet
dazu warmer Röstitaler
Portion 12,30 €*

*Geschmorte Elchkeule auf Rotweinsauce
glasierte Fingermöhrrchen, Kohlrabitaler
und Pariser Kartoffeln
Portion 24,40 €*

*Gebäckene Erdbeeren auf Mandelsauce
mit Schokoladeneis und Cointreau-Sahne
Portion 7,40 €*

*Ab 15 Personen
Pro Person 49,60 €*



Herbstliches Menue IV

*Trilogie von
grüner Pfeffersuppe mit Feigen
Pfifferlingsrahmsüppchen und
Consommé von der Strauchtomate mit Flädlestreifen
Portion 7,80 €*

*Gebratene Lachsstreifen
auf Curryschaum
an Bandnudeln à la nero di sepia
Portion 12,20 €*

*Bad Hersfelder
Wildschweinrücken-Medaillons
auf Pfifferlingen in Rahm
mit Rosenkohl und Mandelkroketten
Portion 21,50 €*

*Timbale von Griesflammeri und Sahnerose
in warmer Holunder-Apfel-Sauce
Portion 6,40 €*

*Ab 15 Personen
Pro Person 47,90 €*

