



Bernd Ratjen
Mühlenstr. 56
25436 Uetersen



SPEISEKARTE FÜR FEIERN

Veranstaltungsräume von 15 bis 300 Personen
Restaurant bis 30 Personen

Wir liefern auch außer Haus.

Tel.: 04122/2592
Fax: 04122/906582
ratjen@zur-erholung-uetersen.de
www.zur-erholung-uetersen.de

INHALT

Ein kleiner Überblick	2
Vorspeisen und Zwischengerichte	3
Suppen	4
Hauptgerichte	5
Hauptgerichte als Tellergericht	6
Hauptgerichte im Menü	7
Menüvorschläge	8
Menü und Feier zum Festpreis	9
Menü Frühling	10
Menü Sommer	11
Menü Herbst	12
Menü Winter	13
Dessert Sommer	14
Dessert Winter	15
Buffet I	16
Buffet II	17
Mediterranes Buffet	18
Bayerisches Buffet	19
Mitternachtsimbiss	20
Fingerfood, Schnittchen, Kuchen	21

EIN KLEINER ÜBERBLICK

	Euro
Gulaschsuppe hausgemacht in Terrinen mit verschiedenen Brotsorten	7,00
Rundstück warm	11,00
Schnitzel mit Champignons, Gemüse, Sauce, Kartoffeln	14,50
Blätterteigpastete mit Ragout fin	11,00
Sauerfleisch hausgemacht mit Bratkartoffeln	14,00
Roastbeef mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbeilage	15,00
Rinderroulade, gemischtes Gemüse, Salzkartoffeln	15,00
Gekochte Ochsenbrust, Meerrettichsauce, Wirsinggemüse, Kartoffeln	15,00
Holsteiner Grünkohl, Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke, Salzkartoffeln, süße Kartoffeln	15,00
Gebratener Dorsch mit Senfsauce, ausgelessener Kochwurst, Rübenmalheur	21,00
Schweinerückensteak, Rotweinsauce verschiedene Gartengemüse, Salzkartoffeln Dauphin-Kartoffeln	22,00
Rumpsteak, Sauce Béarnaise, grüne Bohnen mit Speckstippe, Rosmarinkartoffeln	24,00

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

	Euro
Honigmelone mit Holsteiner Katenrauchschinken, Stangenbrot und Butterröllchen	6,00
Matjestatar mit Gurken-Senf-Salat und geröstetem Schwarzbrot	7,50
Rare gebratener Thunfisch mit Couscous-Salat, Joghurtsauce und Gurkenspaghetti	11,00
Gebratener Saibling mit Waldorfsalat, Blattsalaten und Orangen-Kräuter dressing	9,50
Marinierter Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Krem, Blattsalat mit Gartenkresse und Senfdressing	8,50
Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Parmesan, Kapern und Balsamicodressing	11,00
Gebratene Entenbrust mit Rotweinjus, buntem Blattsalat, Baguette und Kräuterbutter	9,50

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

SUPPEN

	Euro
Champignoncremesuppe	5,00
Spargelcremesuppe mit Klößchen	5,00
Kräutercremesuppe mit Kalbfleisch	5,00
Apfel-Sellerie-Suppe mit Chili-Shrimps und Ciabatta-Chips	5,50
Hühner-Kraftbrühe mit Eierstich, Gemüse, Klößchen	4,50
Kraftbrühe „Celestine“	6,00
Karotten-Ingwer-Suppe mit Koriander und Hähnchenbruststreifen	5,00
Rote-Bete-Suppe mit Meerrettich und Dill, Rinderbrust	5,00
Hummer-Bisque mit Cognacsahne, Estragon und Hummerfleisch	8,00
Klare Tomaten-Kraftbrühe mit Quarkklößchen	7,00
Tomaten-Basilikum-Creme mit Reis und Hackklößchen	4,50
Kartoffel-Lauch-Suppe mit Eismeergarnelen und Croutons	5,50
Kürbissuppe mit Amarettini	5,00

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE

	Euro
Roastbeef rosa mit Rosmarinjus, Ofentomaten, Speckbohnen, Mandelkrapfen, Salzkartoffeln	22,00
Mast-Kalbsbraten an Champignon-Rahm, Pfannengemüse, Salzkartoffeln	19,50
Rinderfilet mit Rahmsauce und gedünsteten Champignons, Petersilienkartoffeln	21,00
Putenbrust poeliert Sahnesauce, Broccoliröschen, Salzkartoffeln	14,50
Schweineschinken rosa, Rindersaftbraten, Sauce, Petersilienkartoffeln	15,00
Schweinelende mit Champignon-Rahm, Grilltomate, Petersilienkartoffeln	17,00

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE ALS TELLERGERICHTE

	Euro
Gebratenes Seeteufelfilet mit Zuckerschoten, Speckgraupen und Pommery-Senfschaum	24,50
Steinbeißerfilet unter Basilikumkruste mit Sauce Maltaise, Kartoffelcreme und gerösteten Blumenkohlröschen	22,00
Gebratenes Zanderfilet mit Paprikasalsa und Kartoffel-Pfifferlings-Gulasch	22,00
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Choron, Blattspinat und gebackenen Kartoffelscheiben	21,00
Geschmorte Ochsenbacke mit Petersilienpesto, Vanille-Chili-Steckrüben und Meerrettichkrapfen	24,00
Nackensteak vom Durocschwein mit Dunkelbier-Sauce, Feigen, Karottenmus und Bohnen	24,50
Hirschkeule in Rahmsauce, mit Pfifferlingen, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	19,50
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus, Paprikagemüse und gebratener Parmesanpolenta	21,00

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

HAUPTGERICHTE IM MENÜ

	Euro
Rindersaftbraten „Esterházy“ mit Rotweinsauce, verschiedenem Gartengemüse, Kartoffelbällchen, Salzkartoffeln	19,00
Piccata von der Pute „Mailänder Art“ Tomatensauce, Butternudeln, Salatteller, Polenta	16,50
Mastkalbsbraten an Champignonrahm, Gemüseauswahl, Kroketten, Salzkartoffeln	23,00
Rinderfilet mit gedünsteten Champignons Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln und Macairekartoffeln	28,00
Lammrücken „Provençale“ Rotweinsauce, Ratatouille, gratinierte Kartoffeln, Butternudeln	25,00
Rehkeule in Wacholder-Rahm, Pfifferlinge, gefüllte Birnen, Apfelrotkohl, Kroketten, Salzkartoffeln	24,00
Barberie-Entenbrust rosa mit Portweinjus, sautierter Rosenkohl und Pinienkrapfen	24,00

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ I

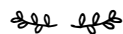
Kraftbrühe mit Einlage
von Klößchen, Eierstich und Gemüse

Gebratene Truthahnbrust und
Schweinelende mit Champignonrahm,
Pfannengemüse,
Kroketten, Petersilienkartoffeln

Heiße Zimtkirschen auf Vanilleeis
mit Sahne und Hohlhippe

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Euro 30,-



MENÜ II

Kräutercreme
mit Einlage von Kalbfleisch

Rinder- und Schweinefilet
Rahmsauce, Kräuterchampignons,
kleine Gemüseplatte,
Salzkartoffeln, Kroketten

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
Whiskey- Sabayon, Sahne u. Hippe

Kaffee, Espresso, Cappuccino

Euro 36,-

Alle Preise enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer

MENÜ UND FEIER ZUM FESTPREIS VON 72,- EURO

Zur Begrüßung: Sekt

Klare Hühnerkraftbrühe
mit Einlage von Eierstich,
Klößchen und Gemüse

oder

Spargelcremesuppe
mit Klößchen

Schweineschinken rosa
Rindersaftbraten, Sauce,
verschiedene
Gartengemüse,
Kroketten, Salzkartoffeln

oder

Marinierte
Poulardenbrust
mit Orangensauce,
Ratatoiuullegemüse,
Polenta und
Butternudeln

Flammbierte
Schattenmorellen auf
Vanilleeis
mit Sahne und Hohlhippe

oder

Cocoscreme
mit Mangoschaum

Kaffee, Espresso, Cappuccino



Zur Nacht:

Gulaschsuppe hausgemacht mit Brot
Käsebuffet



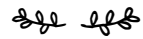
Getränkeverzehr:

Sekt, diverse Weine, Faßbier, Flaschenbiere,
sämtliche nichtalkoholischen Getränke,
Korn, Wodka, Whiskey, Rum, Gin

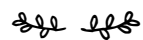
Der Festpreis versteht sich bis 2⁰⁰ Uhr.

MENÜ FRÜHLING

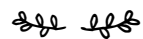
Spargelsalat mit Kressevinaigrette,
Katenschinkenmousse
und Brotchip



Zuckererbsen-Süppchen
mit Shrimps
und Minze



Kalbstafelsspitz rosa
mit Gartenkräuter-Pesto,
Frühlingsgemüse und Kartoffelkrem

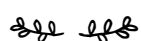


Rhabarbercrumble mit Erdbeerparfait
und Holunderblüten-Sabayon

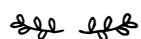
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (32,- €)
oder 4-Gänge-Menü (41,- €) erhältlich.

MENÜ SOMMER

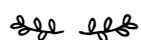
Räucherlachs-Crispelle
mit Pommerysenf-Mayonnaise,
Rucolasalat und
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette



Pikante Paprikasuppe
mit Wassermelone und Erbsen



Gebratene Lammhüfte
mit glaciertem Kohlrabi,
Pfirsich und
Serviettenknödel

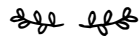


Waldbeeren-Kaltschale
mit geeistem Quarkschaum
und Mandelhippe

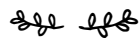
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (32,- €)
oder 4-Gänge-Menü (41,- €) erhältlich.

MENÜ HERBST

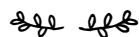
Geräucherte Entenbrust
mit Endiviensalat, Thymian-Birnen,
Mandeln und Honig-Ricotta



Waldpilzsüppchen
mit Kalbfleisch und Kräuterschaum



Gebratenes Kabeljaufilet
mit Curryschaum,
Vanille-Chili-Steckrüben und Speckkrapfen

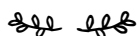


Bühler Zwetschgen
mit Zimt-Karamellsauce
und Vanille-Eis

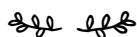
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (32,- €)
oder 4-Gänge-Menü (41,- €) erhältlich.

MENÜ WINTER

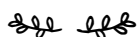
Gebackener Ziegenkäse
mit Quittenchutney, Blattsalat,
Pinienkernen und Honig-Kräuter-Dressing



Geflügelconsommé
mit Gemüsestreifen und Pistazienklößchen



Geschmorte Hirschkeule
mit Wacholderjus, Selleriegemüse
und Preiselbeer-Spätzle



Orangenmousse
mit Spekulatius und Walnusseis

Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (32,- €)
oder 4-Gänge-Menü (41,- €) erhältlich.

DESSERT SOMMER

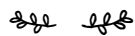
	Euro
Heiße Schattenmorellen auf Vanilleeis mit Sahne und Hohlhippe	4,50
Vanilleeis mit Whiskey-Sabayon Früchten, Sahne und Hohlhippe	5,00
Crème Brûlée mit Orangenkompott	5,50
Parfait-Variation mit Waldbeerensauce	7,50
Tiramisu mit mariniertem Pfirsich und Himbeermark	6,00
Dessertteller „Harlekin“ : braunes und weißes Schokoladenmousse mit Erdbeersauce und Früchten der Saison	7,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00
Bayerisch Krim mit marinierten Erdbeeren (Obst nach Saison)	4,50

DESSERT WINTER

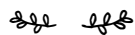
	Euro
Orangencreme mit Spekulatius auf Ananascarpaccio und Minze	5,50
Schokoladenmalheur mit Zimtäpfeln und Vanille-Eis	7,50
Rotweinparfait mit Topfenknödel und Zimtsahne	7,00
Christstollen-Tiramisu mit Vanille-Orangen	6,50
Lebkuchenmousse mit Quittenkompott und Mandelparfait	7,50
Kaffee oder Espresso	2,00
Feingebäck	1,00

BUFFET I

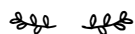
Suppe nach Wahl: Karotten-Ingwer-Suppe mit
Poulardenbruststreifen
Gazpacho
Hühnerkraftbrühe mit Einlage



Schweinenacknbraten mit Bratensauce und Kartoffelpüree



Geräucherte Truthahnbrust an roten Linsen
Roastbeef und Kasseler mit Remouladensauce
Yakitorispieße an Couscous-Salat
Honigmelone und Katenrauchschinken
Quiche Lorraine
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucherfischfeinheiten
Antipasti-Auswahl
Kleine Frikadellen

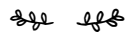


Käseauswahl
Brotauswahl und Butter
Apfelcrumble mit Vanillesauce
Weißes Schokoladenmousse

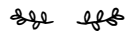
Euro 29,50

BUFFET II

Suppe nach Wahl: Rinderkraftbrühe mit Einlage
Spargelcremesuppe mit Klößchen

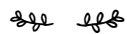


Filetspitzen „Stroganoff“, Butterreis
Krustenbraten mit Bratkartoffeln

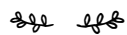


Roastbeef mit Remouladensauce
Jungschweintrüben „Gärtnerin“
Honigmelone mit Holsteiner Katenrauchschinken
Medaillons mit exotischen Früchten

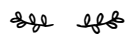
Antipasti-Auswahl



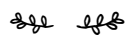
Geräuchertes Forellenfilet
Thunfisch rare mit Algensalat
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Scampi mit Couscoussalat



Gefüllte Champignonköpfe
Linsensalat mit Poulardenbrust
Quinoasalat mit Roter Bete
Schüssel mit bunten Blattsalaten
Tomate-Mozzarella



Rustikales Käsebrett
Butter und verschiedene Brotsorten



Frischer Obstsalat
Schokoladenmousse
Zitronencreme
Tiramisu

Euro 35,00

MEDITERRANES BUFFET

Antipasti-Auswahl

Vitello Tonnato

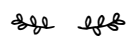
Serranoschinken mit Melone und Rucola

Tomaten –Mozzarella-Spieße mit Basilikum

Rindercarpaccio mit Parmesan und Kapern

Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern,

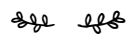
Tomate, Gurke und Basilikummayonnaise



Paella

mit Dorade, Lachs, Zander und Meeresfrüchten,

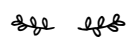
Kirschtomaten und mediterranen Kräutern



Rückensteak vom Duroc-Schwein

mit Rotweinsauce,

Waldpilzen und gebratener Parmesanpolenta



Tiramisu

Exotischer Obstsalat

Pannacotta mit Himbeersauce

Italienische und französische Käseauswahl

Brotkorb mit Baguette und Ciabatta

Euro 34,00

BAYERISCHES BUFFET

Schweinshaxe mit Sauerkraut und Semmelknödeln
Leberkäse mit Kartoffelstampf
Nürnberger Rostbratwürstchen mit Speckkartoffelsalat
Kässpätzle
Brez'n und Obatzter
Krautsalat
Wurstsalat

Bayerisch Krem mit Waldbeerensauce
Kaiserschmarrn

Euro 22,00

MITTERNACHTSIMBISS

	Euro
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	4,50
Rustikale Kartoffelsuppe	4,00
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	8,00
Rustikales Käsebuffet mit verschiedenen Brotsorten, Bratenplatten, Melone, Katenrauchschinken, gefüllten Eiern, Salaten	15,00
Kaltes Buffet mit Roastbeef, Kassler, Melone und Schinken, Räucherlachs, Räucherfischfeinheiten, diversen Salaten, verschiedenen Brotsorten, Käsebrett, Hähnchenbrust an Gemüsevinaigrette, gefüllten Eiern	21,00
Prager Schinken mit Speckkartoffelsalat und Salaten der Saison	13,50

		Euro
FINGERFOOD	Melone-Serrano-Spieß	2,00
	Roastbeef-Spieß	2,00
	Mini-Frikadellen	1,50
	Datteln o. Pflaumen im	1,50
	Speckmantel	
	Antipasti-Spieße	1,50
	Scampi-Spieße	2,50
	Matjes-Rote-Bete-Happen	2,00
	Lachscrispelle	2,50
	Quiche Lorraine	3,00
	Teriyakispieß an Glasnudelsalat	3,00
	Thunfischtatar	4,00
	Jakobsmuschel an Algensalat	4,00
	Marinierter Tafelspitz mit Meerrettichkrem und Brotchips	3,00
	Rindercarpaccio mit Kapern	3,50
	Gazpacho mit Gamba	3,00
	FINGERFOOD DESSERT	Bayerisch Krem mit Fruchtsauce
Mousse au Chocolat		2,50
Exotischer Obstsalat		2,50
Mangokaltschale		2,50
Erdbeer-Rhabarber-Kaltschale		2,50
Cocoscreme		2,50
§CHNITTCHENVARIATION I	Räucherlachs, Forelle, Scampi, Camembert, Serranoschinken, Rührei-Krabben, kleines Hüftsteak, Poulardenbrust	14,00
§CHNITTCHENVARIATION II	Roastbeef, Mett, Tilsiter, Mettwurst, Eiersalat	10,00
KUCHENAUSWAHL	Butterkuchen, gefüllter Bienenstich, Marzipanzopf, Kekskuchen	8,00
	Kaffee satt + Kuchenservice	4,00