



SPEISEKARTE FÜR FEIERN

Veranstaltungsräume von 15 bis 300 Personen
Restaurant bis 30 Personen

Wir liefern auch außer Haus

Bernd Ratjen
Mühlenstr. 56
25436 Uetersen

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

INHALT

Vorspeisen und Zwischengerichte	2
Suppen	3
Hauptgerichte (Tellergerichte)	4-5
Hauptgerichte (Schüsselservice)	6
Menüvorschläge und Kuchen	7-8
Menü Frühling	9
Menü Sommer	10
Menü Herbst	11
Menü Winter	12
Dessert Sommer	13
Dessert Winter	14
Buffet I	15
Buffet II	16
Hochzeitsbuffet	17
Mediterranes Buffet	18
Bayerisches Buffet	19
Mitternachtsimbiss	20
Frühstück	21
Fingerfood-Buffet	22
Fingerfood und Schnittchen	23
Tagungen	24

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

	Euro
Spargelsalat mit Gamba und Ofentomate	11,50
Matjestatar mit Gurken-Senf-Salat und geröstetem Schwarzbrot	8,50
Grünkohlsalat mit Quitte und Mandel	7,50
Gebratener Saibling mit Waldorfsalat, Blattsalaten und Orangen-Kräuter dressing	9,50
Marinierter Kalbstafelspitz mit Meerrettich-Krem, Blattsalat und geschmortem Gemüse	9,50
Rindercarpaccio mit Rucolasalat, Parmesan, Kapern und Balsamicodressing	11,00
Gebratene Entenbrust mit Rotweinjus und buntem Blattsalat	9,50
Salat von Krabben, Apfel und Petersilienwurzeln	9,50

SUPPEN

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

HAUPTGERICHTE (TELLERGERICHTE)

	Euro
Gebratenes Seeteufelfilet mit Zuckerschoten, Speckgraupen und Pommery-Senfschaum	27,50
Rotbarschfilet unter Basilikumkruste mit Sauce Maltaise, Kartoffelcreme und gerösteten Blumenkohlröschen	24,50
Gebratenes Zanderfilet mit Paprikasalsa und Kartoffel-Pfifferlings-Gulasch	25,00
Gebratenes Lachsfilet mit Sauce Choron, Blattspinat und gebackenen Kartoffelscheiben	23,00
Geschmorte Ochsenbacke mit Petersilienpesto, Vanille-Chili-Steckrüben und Meerrettichkrapfen	25,00
Nackensteak vom Durocschwein mit Dunkelbier-Sauce, Feigen, Karottenmus und Bohnen	24,50
Hirschkeule in Rahmsauce, mit Pfifferlingen, Rosenkohl und hausgemachten Spätzle	23,50
Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus, Paprikagemüse und gebratener Parmesanpolenta	22,50

HAUPTGERICHTE (TELLERGERICHTE)

	Euro
Kalbsbäckchen mit Kirschen, Kräutersaitlingen und Kartoffel-Estragon-Stampf	25,00
Doradenfilet mit Erdbeersalsa, Schmorgurken und Kartoffel-Oliven-Stampf	23,50
Maispouardenbrust mit Rosmarinjus, Paprika und Kartoffelwürfeln	24,00
Schollenfilet mit Zitrone, Kapern und Spinat	22,00
Geräucherte Fingermöhrrchen mit Olivenmayonnaise und Kartoffel-Haselnuss-Stampf	19,50
Serviettenknödel, Pfifferlinge und Blaubeeren	17,50
Grünes Thaicurry mit Wintergemüse und Reismudeln	16,00
Kürbisrisotto	15,00

HAUPTGERICHTE (SCHÜSSELSERVICE)

	Euro
Roastbeef rosa mit Rosmarinjus, Ofentomaten, Speckbohnen, Mandelkrapfen, Salzkartoffeln	25,00
Mast-Kalbsbraten an Champignon-Rahm, Pfannengemüse, Salzkartoffeln	23,50
Schweineschinken rosa, Rindersaftbraten, Sauce, Petersilienkartoffeln	17,50
Schweinelende mit Champignon-Rahm, Grilltomate, Petersilienkartoffeln	18,00
Rinderfilet mit gedünsteten Champignons, Gemüseplatte, Petersilienkartoffeln und Macairekartoffeln	28,00
Lammrücken Provençale Rotweinsauce, Ratatouille, gratinierte Kartoffeln, Butternudeln	27,00
Rehkeule in Wacholder-Rahm, Pfifferlinge, gefüllte Birnen, Apfelrotkohl, Kroketten, Salzkartoffeln	26,00
Barberie-Entenbrust rosa mit Portweinjus, sautierter Rosenkohl und Pinienkrapfen	24,00

MENÜ-VORSCHLÄGE

MENÜ I

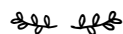
Kraftbrühe mit Einlage
von Klößchen, Eierstich und Gemüse

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

Heiße Zimtkirschen auf Vanilleeis
mit Sahne und Hohlhippe

Kaffee, Espresso, Cappuccino

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

37 €

MENÜ III

Tomatensuppe mit
Fleischklößchen und Basilikumschmand

Piccata Milanese vom Truthahn
Saltimbocca vom Kalb
Ratatouillegemüse,
Butternudeln und Polenta

Tiramisu mit Himbeermark

Kaffee, Espresso, Cappuccino

35 €

KUCHENAUSWAHL

Butterkuchen, gefüllter

8 €

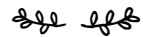
Bienenstich, Marzipanzopf, Kekskuchen

Kaffee satt + Kuchenservice

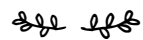
5 €

MENÜ FRÜHLING

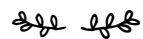
Spargelsalat mit Kressevinaigrette,
Katenschinkenmousse
und Brotchip



Zuckererbsen-Süppchen
mit Shrimps
und Minze



Kalbstafelsspitz rosa
mit Gartenkräuter-Pesto,
Frühlingsgemüse und Kartoffelkrem

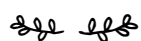


Rhabarbercrumble mit Erdbeerparfait
und Holunderblüten-Sabayon

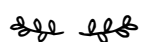
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (33,- €)
oder 4-Gänge-Menü (42,- €) erhältlich.

MENÜ SOMMER

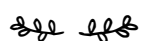
Räucherlachs-Crispelle
mit Pommerysenf-Mayonnaise,
Rucolasalat und
Tomaten-Basilikum-Vinaigrette



Pikante Paprikasuppe
mit Wassermelone und Erbsen



Gebratene Lammhüfte
mit glaciertem Kohlrabi,
Pfirsich und
Serviettenknödel

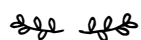


Waldbeeren-Kaltschale
mit geeistem Quarkschaum
und Mandelhippe

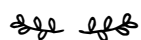
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (33,- €)
oder 4-Gänge-Menü (42,- €) erhältlich.

MENÜ HERBST

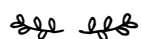
Geräucherte Entenbrust
mit Endiviensalat, Thymian-Birnen,
Mandeln und Honig-Ricotta



Waldpilzsüppchen
mit Kalbfleisch und Kräuterschaum



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

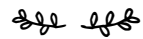


Bühler Zwetschgen
mit Zimt-Karamellsauce
und Vanille-Eis

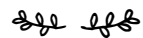
Alle Saisonmenüs werden als Tellergericht serviert
und sind als 3-Gänge-Menü (33,- €)
oder 4-Gänge-Menü (42,- €) erhältlich.

MENÜ WINTER

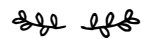
Gebackener Ziegenkäse
mit Quittenchutney, Blattsalat,
Pinienkernen und Honig-Kräuter-Dressing



Geflügelconsommé
mit Gemüsestreifen und Celestine



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 (33,- €)
oder 4-Gänge-Menü (42,- €) erhältlich.

DESSERT SOMMER

	Euro
Heiße Schattenmorellen auf Vanilleeis mit Sahne und Hohlhippe	4,50
Vanilleeis mit Whiskey-Sabayon Früchten, Sahne und Hohlhippe	6,00
Crème Brûlée mit Orangenkompott	7,50
Parfait-Variation mit Waldbeerensauce	8,50
Tiramisu mit mariniertem Pfirsich und Himbeermark	6,00
Apfelvariation Apfelsorbet, Apfelcrumble und Cidregelee	8,50
Holsteiner Rote Grütze mit Vanillesauce	4,00
Bayerisch Krem mit marinierten Erdbeeren (Obst nach Saison)	5,00

DESSERT WINTER

	Euro
Orangencreme mit Spekulatius auf Ananascarpaccio und Minze	6,50
Schokoladenmalheur mit Zimtäpfeln und Vanille-Eis	8,50
Rotweinparfait mit Topfenknödel und Zimtsahne	8,00
Christstollen-Tiramisu mit Vanille-Orangen	6,50
Lebkuchenmousse mit Quittenkompott und Mandelparfait	8,50
Birnencrumble mit Tonkabohnenparfait	7,00
Bratapfelparfait, Vermicelles und Bitterschokolade	7,50

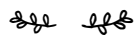
BUFFET I

Suppe nach Wahl:

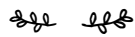
Karotten-Ingwer-Suppe mit
Poulardenbruststreifen

Gazpacho

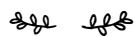
Hühnerkraftbrühe mit Einlage



Schweinenackenbraten 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

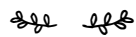


Käseauswahl
Brotauswahl und Butter
Apfelcrumble mit Vanillesauce
Weißes Schokoladenmousse

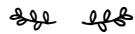
Euro 31,00

BUFFET II

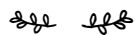
Suppe nach Wahl: Rinderkraftbrühe mit Einlage
Spargelcremesuppe mit Klößchen



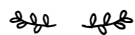
Filetspitzen Stroganoff“, Butterreis
Krustenbraten mit Bratkartoffeln



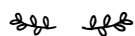
Roastbeef mit Remouladensauce
Honigmelone mit Holsteiner Katenrauchschenken
Medaillons mit exotischen Früchten
Antipasti-Auswahl



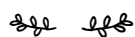
Geräuchertes Forellenfilet
Thunfisch rare mit Algensalat
Matjesfilet Hausfrauen-Art“
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Scampi mit Couscoussalat



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 39,00

HOCHZEIT&BUFFET

Spanische Gazpacho mit Basilikum-Garnelen
oder
Kohlrabi-Cocos-Suppe mit Maishähnchenbrust

Entrecote rosa gebraten mit Sauce béarnaise,
knackigem Gartengemüse und Kartoffelstampf

Französische Bouillabaisse mit Garnelen, Dorade, Wolfsbarsch, Kabeljau und
Meeresfrüchten mit Rosmarinkartoffeln oder französischem Baguette und Aioli

Salat von grünem Spargel, Kirschtomaten und Jakobsmuscheln

Couscous-Salat mit Garnelen

Salat niçoise mit rare gebratenem Thunfisch, Ei, Kartoffeln, grünen Bohnen
und Zitrusvinaigrette

Rindertafelspitz in Kräutermarinade mit geschmortem Gemüse

Quinoasalat mit Aprikosenchutney, Pfifferlingen und Zuckerschoten

Asiatischer Glasnudelsalat mit Koriander und Chili

Roastbeef kalt mit Remoulade

Variation von Antipasti-Gemüse

Katenschinken und Honigmelone

Käseauswahl und verschiedene Brote

Erdbeer-Mascarpone-Crêpes

Bayerisch Krim

Sommerlicher Obstsalat

Schokoladentarte

49 €

MEDITERRANES BUFFET

Antipasti-Auswahl

Vitello Tonnato

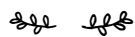
Serranoschinken mit Melone und Rucola

Tomaten -Mozzarella-Spieße mit Basilikum

Rindercarpaccio mit Parmesan und Kapern

Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern,

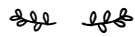
Tomate, Gurke und Basilikummayonnaise



Paella

mit Dorade, Lachs, Zander und Meeresfrüchten,

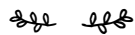
Kirschtomaten und mediterranen Kräutern



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

Brezn und Obatzter

Krautsalat

Wurstsalat

Bayerisch Krem mit Waldbeerensauce

Euro 22,00

MITTERNACHTSIMBISS

	Euro
Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot	4,50 / 7,50 (satt)
Rustikale Kartoffelsuppe	4,00
Käsebrett mit verschiedenen Brotsorten	11,00
Kaltes Buffet mit Roastbeef, Kassler, Melone und Schinken, Forelle, Räucherlachs, Matjes Hausfrauen Art, verschiedenen Brotsorten, Antipastigemüse, Käsebrett, Hähnchenbrust an roten Linsen	21,00
Prager Schinken mit Speckkartoffelsalat und Salaten der Saison	15,00

FRÜHSTÜCK

FRÜHSTÜCK I

Rührei, Würstchen, Bacon
Aufschnitt, Käse
Obstsalat, Joghurt, Müsli
Marmelade, Honig
Brötchen, Schwarzbrot
Fleischsalat, Tomate-Mozzarella
Orangensaft

19,50 €

FRÜHSTÜCK II

(ab 20 Personen)

Rührei, Würstchen, Bacon
Aufschnitt, Käse
Obstsalat, Joghurt, Müsli
Marmelade, Honig
Brötchen, Schwarzbrot
Fleischsalat, Tomate-Mozzarella
Orangensaft

Räucherlachs und Forelle
Katenschinken und Melone
Antipasti-Auswahl
Heringssalat
Empfangssekt

28 €

Kaffee und Tee sind in unserem Frühstücksangebot enthalten.

FINGERFOOD

ALS BUFFET

Melone-Serrano-Spieß
Datteln und Pflaumen im Speckmantel
Anti-Pasti-Spieße
Matjes-Rote-Bete-Happen
Quiche Lorraine
Gazpacho mit Gamba
Jakobsmuschel an Algensalat
Glasnudelsalat
Couscous-Salat
Minifrikadellen
Brotkorb und Dip
Bayerisch Krem mit Fruchtsauce
Obstsalat
Mousse au Chocolat

34 €

FINGERFOOD FÜR EMPFANG

Scampispieß
Pflaume im Speckmantel
Melone-Schinken-Spieß
Lachscrispelle
Roastbeef-Spieß

11 €

FINGERFOOD KOMponentEN		Euro
	Melone-Serrano-Spieß	2,00
	Roastbeef-Spieß	2,00
	Mini-Frikadellen	1,50
	Datteln o. Pflaumen im Speckmantel	1,50
	Antipasti-Spieße	2,00
	Scampi-Spieße	3,00
	Matjes-Rote-Bete-Happen	2,00
	Lachscrispelle	2,50
	Quiche Lorraine	3,00
	Glasnudelsalat	2,50
	Thunfischtatar	4,00
	Jakobsmuschel an Algensalat	5,00
	Marinierter Tafelspitz mit Meerrettichkrem und Brotchips	4,00
	Rindercarpaccio mit Kapern	5,00
	Gazpacho mit Gamba	4,00
FINGERFOOD DESSERT		
	Bayerisch Krem mit Fruchtsauce	2,50
	Mousse au Chocolat	2,50
	Exotischer Obstsalat	2,50
	Mangokaltschale	2,50
	Erdbeer-Rhabarber-Kaltschale	2,50
	Cocoscreme	2,50
§SCHNITTCHENVARIATION I	Räucherlachs, Forelle, Scampi, Camembert, Serranoschinken, Rührei-Krabben, kleines Hüftsteak, Poulardenbrust	19,50
§SCHNITTCHENVARIATION II	Roastbeef, Mett, Tilsiter, Mettwurst, Eiersalat	12,50

TAGUNGEN

Leinwand 150x150 cm und Beamer

Kaffee, Tee, Wasser, verschiedene Säfte

Belegte Brötchen und Kuchen

Tagespauschale 9 bis 16 Uhr: p. P. 39 €

Ein warmes Mittagessen, Snacks und weitere Speisen können Sie aus unserem weiteren Angebot auswählen.

Alle Angebote enthalten Bedienung und Mehrwertsteuer.