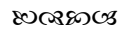


# *Hotel-Restaurant Elisabeth*

## *Menü 5*



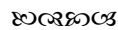
*Tomaten Carpaccio auf Mozzarella  
an hausgemachtem Pesto mit Blattsalaten  
€ 5,20*

*Brunnenkressesuppe  
mit Flusskrebsschwänzen  
€ 5,80*

*Gebratene Maispouardenbrust  
an Morchelrahmsauce mit Marktgemüsen und Kräuterrisotto  
€ 18,50*

*Crepe gefüllt  
mit marinierten Früchten und Mascarponecreme  
€ 7,50*

## *Menü 11*



*Hausgebeizter Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce  
und einem Salatbouquet in leichter Vinaigrette  
€ 6,80*

*gebratene Wachtelbrüstchen  
auf warmen Ratatouillegemüse  
€ 7,70*

*Rinderfilet „Wellington“ im Blättereigmantel  
mit Sauce Bearnaise, Vichy-Karotten,  
Mandelbroccoli und Petersilienkartoffeln  
€ 23,80*

*After- Eightparfait mit frischen Früchten  
€ 6,50*

# *Hotel-Restaurant Elisabeth*

## *Menü 14*

BRUNNEN

*Matjestartar im Artischockenboden  
auf Pumpernickel*

€ 7,10

*Consommè „ Lady Morgan “*

€ 4,90

*Waldbeerensorbet*

€ 4,50

*Gefülltes Schweinefilet*

*auf Madagaskar Pfeffer-Sauce*

*dazu saisonales Gemüse, Kroketten und Petersilienkartoffeln*

€ 17,90

*Eisbombe Cointreau*

*mit Sabayone*

€ 6,80

# *Hotel-Restaurant Elisabeth*

## *Buffet „Rustikal“*

### *Kalte Speisen*

*Heiß geräucherter Stremellachs und Makrelen aus dem Wacholderrauch  
mit Sahnemeerrettich und Zitrone, Matjes mit Hausfrauensauce  
hausgemachtes Sauerfleisch mit Remoladensauce,  
Holsteiner Mett*

### *Salate*

*Reichhaltiges Elisabeth Salatbuffet  
mit gartenfrischen, knackigen Blatt- und Rohkostsalaten,  
herzhaften Fleisch- und Gemüsesalaten nach Saison,  
dazu raffiniert abgeschmeckte Dressings*

### *Brot & Käse*

*Reichhaltige Brotauswahl mit Butter,  
verschiedene norddeutsche Käsespezialitäten vom Brett*

### *Suppe*

*Lübecker Kartoffelsuppe mit Speck und Kräutern*

### *Warme Speisen*

*Burgunderschinken im Ganzen gebraten dazu Thymianjus,  
kleine Röstkartoffeln mit Kräutern,  
bunte Gemüseplatte mit frischen saisonalen Gemüsen  
Rotbarschfilet mit Weißweinrahmsauce dazu Butterreis*

### *Dessert*

*Rote Grütze mit flüssiger Sahne,  
frischer Fruchtsalat und  
Apfelstrudel mit Vanillesauce*

**€ 27,90 pro Person**

*Preisänderungen vorbehalten*

*Mindestpersonenzahl 30 ( Bei weniger als 30 Personen Aufschlag € 1,90 pro Person)*

# *Hotel-Restaurant Elisabeth*

## *„ Eine Reise durch Europa “*

### *Kalte Speisen*

*französische Pastete aus Geflügelleber, Salat von gebratenen Pilzen  
Katenschinken mit Melonen und Oliven  
Italienische Salami mit Peperoni al Olio  
Hausgebeizter Graved Lachs mit süß-saurer Senfsauce  
Königseer Forellenfilet mit Preiselbeersahne  
Heiß geräucherter Stremellachs mit Schnittlauchschmand*

### *Salat*

*Reichhaltiges Elisabeth- Salatbuffet  
mit gartenfrischen, knackigen Blatt- und Rohkostsalaten,  
herzhaften Fleisch- und Gemüsesalaten nach Saison  
dazu raffiniert abgeschmeckte Dressings*

### *Brot & Käse*

*Brotauswahl mit französischem Baguette, Vollkornbaguette,  
Schwarzbrot, Butter  
Großes Käsebrett mit einer Auswahl von Käsespezialitäten aus ganz Europa*

### *Suppe*

*Lauchcremesuppe mit Croutons*

### *Warme Speisen*

*Lammkeule im Kräutermantel mit Rosmarinjus,  
Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons, Weißwein und Rahm,  
Tortellini mit Schinkenstreifen in Kräutersauce mit Tomatenwürfeln,  
als Beilagen: Gemüsepfanne, Reis und Kräuterkartoffeln*

### *Dessert*

*Mousse au chocolat, Tiramisu,  
Frischer Fruchtsalat, Rote Grütze mit Vanillesauce*

***€ 34,80 pro Person***

*Preisänderungen vorbehalten*

*Mindestpersonenzahl 30 ( Bei weniger als 30 Personen Aufschlag € 1,90 pro Person )*

# *Hotel-Restaurant Elisabeth*

## *Elisabeth Buffet 2*

### *Kalte Speisen*

*Hausgebeizter Graved Lachs mit Senf-Dill-Sauce,  
Holsteiner Katenschinken auf Melonenschiffchen,  
Makrelenfilets frisch aus der Räucherammer mit Zitronenmousseline,  
Forellenfilets aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich,*

### *Salate*

*Reichhaltiges Elisabeth- Salatbuffet  
mit gartenfrischen, knackigen Blatt- und Weißkrautsalaten,  
herzhaften Kartoffel-, Tomaten- und Gurkensalate,  
dazu zwei raffiniert abgeschmeckte Dressings*

### *Brot & Käse*

*Großes Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten  
dazu servieren wir eine Auswahl verschiedener Brotsorten,  
Butter und Halbfettmargarine*

### *Suppe*

*Gemüsecremesuppe mit Croutons*

### *Warme Speisen*

*Holsteiner Schweinebraten in Senfkruste mit Portweinsöße  
Rotbarsch- Filet auf jungem Gemüse mit Kräutersöße  
dazu servieren wir Safranreis,  
Röstitaler und frisches saisonales Gemüse*

### *Dessert*

*Vanillemousse, Schokoladenmousse  
mit einer Frucht-Sauce*

*€ 24,50 pro Person*