

## MENÜ 1

TOMATENSUPPE MIT GINSAHNE

HÄHNCHENBRUST AUF ESTRAGONSAUCE  
MIT GEMÜSE DER SAISON UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

FRISCHER OBSTSALAT MIT VANILLEEIS

**27,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*

## MENÜ 2

KLEINER GOURMETSALAT MIT ITALIENISCHEM  
LUFTGETROCKNETEN SCHINKEN

SCHWEINEFILET IM SPECKMANTEL MIT RAHMSAUCE  
MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS  
UND HERZOGINKARTOFFELN

ROTE GRÜTZE MIT VANILLEEIS UND SAHNE

**33,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*

bischofshol  
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

## MENÜ 3

NIEDERSÄCHSISCHE HOCHZEITSSUPPE

RUMPSTEAK MIT PFEFFERZWIEBELN UND KRÄUTERBUTTER,  
KARTOFFELECKEN UND KRÄUTERDIP

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT WALDFRÜCHTEN

**36,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*

## MENÜ 4

WACHOLDERGERÄUCHERTES FORELLENFILET  
MIT SAHNEMEERRETTICH, BAGUETTE UND BUTTER

GEFLÜGELCREMESUPPE MIT MANDELN

SCHWEINELENDCHEN IN PFEFFERRAHMSAUCE,  
GEMÜSE DER SAISON UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

bischofshol  
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

**39,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*

## MENÜ 5

ITALIENISCHER, LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN  
MIT HONIGMELONE

TOMATENCREMESUPPE MIT GINSAHNE

GEFÜLLTE POULARDENBRUST  
MIT BROCCOLIRÖSCHEN IN MANDELBUTTER  
UND KROKETTEN

FRISCHER OBSTSALAT MIT VANILLE-EIS

**42,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*

## MENÜ 6

KRABBENCOCKTAIL MIT BAGUETTE UND BUTTER

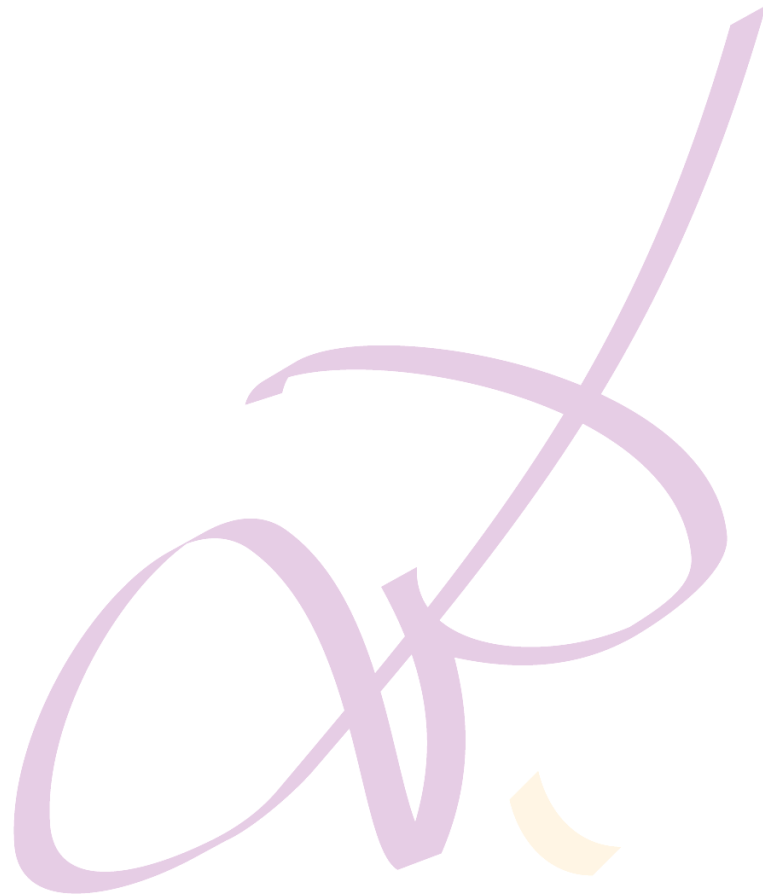
GEMÜSESUPPE

LAMMRÜCKENFILET MIT KRÄUTERBUTTER GRATINIERT  
ROSMARINJUS, RATATOUILLE UND KARTOFFELPLÄTZCHEN

ORANGENPARFAIT AUF BROMBEERSPIEGEL

**49,50 €** PRO PERSON

\*\*\*\*\*



# bischofshol

## HOTEL & WALDWIRTSCHAFT

Bischofshol Gastronomie GmbH & Co. KG, Bemeroder. Str. 2, 30559 Hannover;  
Tel. 0511-9 53 90 – 0