



Liebe Gäste,

wie jedes Jahr geht das Gasthaus am Ebsmoor ab Anfang November bis kurz vor Ostern in die Winterruhe.

Für Ihre Veranstaltung oder Feier (ab 15 Personen) öffnen wir jederzeit - sprechen Sie uns bei Fragen einfach an. Telefonisch erreichen Sie uns unter: 0 51 91 – 21 41. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Gerne können Sie uns auch unter [www.Gasthaus-Ebsmoor.de](http://www.Gasthaus-Ebsmoor.de) besuchen oder uns eine E-Mail schreiben: [gasthaus@roeders-park.de](mailto:gasthaus@roeders-park.de)

Wir würden uns sehr freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen - gerne besprechen wir in einem persönlichen Gespräch ein individuelles Menü oder Büffet.

Hier finden Sie schon einige Ideen für Speisen (Änderungen vorbehalten):

## Erste Vorschläge für ein Menü im Winter 2011



kräftige Hühnerbouillon  
mit Sternchennudeln, Eierstich und Gemüsewürfeln  
pro Person € 4,-

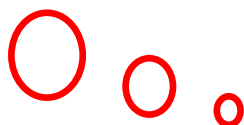
oder

Waldpilzcreme  
mit Speckcroutons  
(auf Wunsch vegetarisch)  
pro Person € 4,50

oder

Hochzeitsuppe  
mit niedersächsischer Einlage  
pro Person € 4,50

Tipp für  
Gruppen:  
Sollten Sie alle  
die gleiche  
Suppe wählen,  
servieren wir sie  
„satt“ in Tellern  
und Terrinen





Sollten Sie sich als Gruppe (ab 10 Gästen) auf ein oder zwei Gerichte einigen, servieren wir diese auf Platten.

**Zu allen Gerichten servieren wir:**

**Salat auf Platten bzw. vom Büffet sowie zwei passende Beilagen**



Gefüllter Pfannkuchen  
mit Pfifferlingen, dazu Weissweinsauce

pro Person € 11,30

„Schäfers Freude“

Schafskäse mit Honig und Thymian überbacken,  
serviert mit Preiselbeerpfirsich

pro Person € 11,80

Filet vom Zander gebraten  
auf Blattspinat, serviert mit Weißweinsauce

pro Person € 12,50

Kabeljaufilet gebraten  
auf Tomaten-Oliven-Ragout

pro Person € 12,50

Hähnchenbrustfilet „Philotes“  
Pesto und Schafskäse überbacken, dazu Pfeffersauce

pro Person € 11,30

Hähnchenbrustfilet „Gärtnerin“  
mit Blattspinat und Käse überbacken, dazu Weißweinsauce

pro Person € 11,50

Hähnchenbrustfilet „Genua“  
auf Tomaten-Oliven-Ragout

pro Person € 11,80

Schweineschnitzel „Landgraf“  
auf Weißweinsauce, mit Spiegelei, Schinkenwürfeln  
und Bratkartoffeln

pro Person € 11,80



Ihre  
Lieblingsspeise  
fehlt?  
Sprechen Sie  
uns an, wir  
stellen Ihr  
Menü so  
zusammen,  
wie Sie es sich  
wünschen!



Schnitzel „Vive la France“

Paniertes Schweineschnitzel mit Camembert und Preiselbeeren  
überbacken, auf Pfeffersauce

pro Person € 12,50

Schweinefilet „Melba“  
mit Pfirsichspalten auf Pfeffersauce

pro Person € 13,90

„Schlemmerteller“

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
auf frischen Champignons in Rahm und Kräuterbutter

pro Person € 14,50

Braten von der Hirschkalbskeule – aus hiesiger Jagd -  
Waidmanns-Sauce, abgeschmeckt mit Thymian und Pfifferlingen,  
dazu Rotkohl und Preiselbeer-Pfirsich

pro Person € 14,90

---

**Folgende Gerichte sind nur auf Vorbestellung möglich:**

Schweinefiletmedaillons „Armand“  
auf Estragon-Senf-Sauce,  
serviert mit Speckpflaumen

pro Person € 14,90

Perlhuhnbrust  
auf Sherry-Rahm-Sauce,  
mit karamellisierten Weintrauben

pro Person € 13,80

Rumpsteak „Westfalia“  
auf Champignon-Rahm-Sauce

pro Person € 14,90

Rumpsteak „Louis“  
auf Estragon-Senf-Sauce, dazu eine Grilltomate

pro Person € 15,50

½ Mastente (entbeint) im Ofen geschmort  
mit Rosmarinjus und Rotkohl  
sowie ein Schmorapfel mit Preiselbeere

pro Person € 16,50

Zu allen  
Haupt-  
gängen  
servieren  
wir: Salat  
auf Platten  
bzw. vom  
Büffet  
sowie zwei  
passende  
Beilagen.



Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Nüssen gefüllt  
auf Vanille-Sauce

(nur auf Vorbestellung)

pro Person € 4,50

Viele weitere warme und kalte Desserts (z.B. Kirschen in Punschgelee mit Zimt-Sahne-Häubchen oder Eierlikörcreme auf Himbeeren) sind auf Vorbestellung möglich – sprechen Sie uns einfach an!



---

Eis-Desserts, die wir ohne Vorbestellung anbieten können,  
finden Sie in unserer Dessert-Karte, z.B.

Heidehonigparfait  
auf Preiselbeer-Sahne

pro Person € 4,50

„Coup Danmark“  
2 Kugeln Vanille-Eis mit kalter Schokoladensauce  
und Sahne

pro Person € 3,80



„Eis und Heiß“  
2 Kugeln Vanille-Eis  
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

pro Person € 4,50

„Damen-Becher“  
1 Kugel Vanille-Eis und 1 Kugel Erdbeereis mit  
Pfsichspalten, Eierlikör und Schlagsahne

pro Person € 4,80

„Amarenabecher“  
2 Kugeln Vanille-Eis mit Amarena-Kirschen und Schlagsahne

pro Person € 4,20