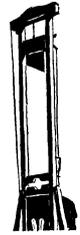




Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



SPEISEKARTE

– gibt es bei uns nicht – Sie lassen sich einfach vom Marktangebot überraschen –

UNSERE LEISTUNG

- Genießen Sie, so lange der Vorrat reicht und bis Sie satt sind -.

UNSER WUNSCH

Nehmen Sie sich drei bis vier Stunden Zeit, für unsere naturbelassene Küche und lassen Sie sich einmal so richtig kulinarisch nach alter Tradition verwöhnen!

UNSER KOCHSTIL

ist die urige, natürliche Bauernküche, die Ihnen nach Gutsherrenart als Büffet – Arrangement, aus den unterschiedlichsten Regionen, mit leichten mediterranen Einflüssen, je nach Saison - aktuell, in absoluter tages Frische, sowie im ständigen Wechsel, präsentiert wird:

„GUTSHERREN – BÜFFET“*

VORSPEISEN

Anfangen vom Schmalz und / oder Gänsefett aus eigener Herstellung im Tonkrug, Speckkuchen, Terrinen und Pasteten, Antipasti, Risotto und Pastagerichten, Matjesfilet im Steinkrug eingelegt, russischer Salat mit über 20 Zutaten, Shrimpscocktail nach Zarenart, Fischsalat, verschiedene selbstgemachte Wurstarten, bis hin zu unseren Salatvariationen, und, und, und, ...ist unser Angebot stets reichlich und abwechslungsreich.

Zu sämtlichen Vorspeisen reichen wir Ihnen ein rustikales Spezialbrot, Baquette & Chiabatta

SUPPEN

Bouillabaisse, Consomme, echte russische Borschtsch mit Pirogi, Kapusniak, Sauerampfer, Kolduny, Mailänder Suppe, polnische Jägersuppe, deftige Kartoffel- oder Erbsensuppe.

HAUPTGERICHTE

Wildschwein- und Hirschkeulen, ganzer gebackener knusper Schinken in der eigenen Kruste, Rinder-, Kalbs*, Lamm*- , Reh*- und Schweinerücken - im ganzen gebraten, Befstrogan „Anatevka“, Kaninchen, Enten, Gänse, Poularden, Truthähne, Blinie mit Keta- Kaviar, Seeteufel, Lachs, Hecht, Zander, Karpfen, Waller, Muscheln, uvm.

Als Beilage reichen wir Ihnen: Kartoffel - Gratin, Spätzle, Klöße, Polenta, Gnochi, Babka oder Kascha, Reis, gebackenes Sauerkraut und unsere Gemüsevariationen

NACHTISCH

Mousse au Chocolat, Creme Caramel & Brüllee, verschiedene Puddings, Crepes, sowie unsere selbstgemachten Eis- und Sorbetspezialitäten, Obstsalat, Gelatine mit Früchten und Sahne, uvm. finden Sie alles auf unserem großen Büffet – Arrangement.

Preis pro Menue und Person: € 75,00