

Menü 1

* * *

Kohlrabicreme - Süppchen
 mit Zuckerschoten - Pesto

* * *

argentinische Rumpsteaks
unter einer Tomaten - Porree - Kruste
Schweinefilets im Speckmantel und
zarte Poulardenbrüste vom Grill
 Burgundersoße, Champignons in creme fraiche
 Gemüse aus den Markthallen
 Petersilienkartoffeln und Röstis
 (Plattenservice mit Nachservice)

* * *

Kleine Dessertvariation
 mit frischen Früchten serviert

* * *

Preis pro Person 41.50



Menü 2

* * *

leichtes

Zuckerschotencreme - Süppchen

* * *

**kleine gefüllte Rinderrouladen
Schweinefilets im Speckmantel gebraten
und zarte Poulardenbrüste
mit feiner Broccolimousse gefüllt**

*Rouladensoße, Champignons in creme fraiche
Gemüse aus den Markthallen
Petersilienkartoffeln und kleine Röstis*

* * *

**Unsere Passionsfrucht - Mousse
mit Früchten an einem süßen Pesto**

* * *

Preis pro Person 40,-

Menü 3

* * *

**Ruccolasalat vom Wochenmarkt
mit krossem Schinken und gerösteten Pinienkernen
an einer Balsamico-Vinaigrette, Baguette**

* * *

**Potpourri von Edelfischen
norwegischer Fjordlachs, Zander, Hummerkrabbe
und Rotbarbenfilet vom Grill
an einem Weißweinschaum serviert
frischer Blattspinat
Petersilienkartoffeln und Bandnudeln**

* * *

**Hausgemachte Cappuccino – Mousse
an einem Waldfruchtmark**

Preis pro Person 41,-



Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221/7 02 15
Telefax: 04221/7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Menü 4

* * *

**Cremesuppe von Frühlingszwiebeln
mit Kräutercroutons**

* * *

**Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel gebraten
und zarte Poulardenbrüste vom Grill**
*frische Champignons in creme fraiche und Kräutern, Portweinsoße
Gemüse vom Markt, frische Blattsalate der Saison
Kartoffelgratin und kleine Röstis*

* * *

**Bourbon – Vanilleeis mit warmen Himbeeren oder
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis**

Preis pro Person 36,-

Menü 5

* * *

Gartenkresse - Kokosnußsüppchen

* * *

**zarte Mais-Poulardenbrüste mit Blattspinat,
creme fraiche und Pinienkernen gefüllt**
**Schweinelendchen im Speckmantel gebraten
und Medaillons vom Schweinefilet**
mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken
*leichte Gorgonzolasoße, dunkle Rahmsoße
Gemüse vom Markt
Rosmarinkartoffeln und weiße Bandnudeln*

* * *

**Vanille - Joghurt - Mousse
mit Waldfruchtmark**

Preis pro Person 38.50

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
www.schierenbeck.net

Telefonische
Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
Ruhetag



Menü 6

Champagner-Dijon-Senf-Süppchen
 mit Melonenperlen verfeinert

* * *

gebratene Barbarie - Entenbrust aus dem Ofen
und zartes Schweinefilet im Ganzen mit
feinen Pilzen, Kräutern und geriebenem Weißbrot gefüllt
 an einer dunklen Portweinsosse serviert
 Gemüse vom Markt
 Pariser Kartoffeln und kleine Röstis

* * *

Mousse von italienischen Amaretti-Keks
 mit Früchten an einem Mangopüree

Preis pro Person 43,-

Menü 7

leichtes
Lachsforellensüppchen

* * *

Saltimbocca vom Schweinefilet
 mit Parmaschinken und Salbei gefüllt und
Piccata von der Poulardenbrust (in Parmesankäse gebraten)
 Tomaten - Basilikumsoße, Gorgonzolasoße
 Gemüse aus den Markthallen
 Blattsalate in einem Sherryessig
 Bandnudeln und Kroketten

* * *

Unser Panna Cotta
 mit Früchten garniert

Preis pro Person 37,-

Gastronomie Schierenbeck

Sabine u. Bernd Schierenbeck

Bremer Straße 327
 27751 Delmenhorst

Telefon: 04221 / 7 02 15
 Telefax: 04221 / 7 02 16

mail@schierenbeck.net
 www.schierenbeck.net

Telefonische
 Tischbestellung erbeten

Montag und Dienstag
 Ruhetag



Menü 8

Feldsalat vom Wochenmarkt
mit gegrillten Rosenberggarnelen und Kirschtomaten
an einer Balsamicoglace, Baguette

* * *

Champagner - Dijon - Senf - Süppchen
mit Melonenperlen

* * *

Tournedo vom Rinderfilet im Speckmantel
und Barbarie Entenbrust aus dem Ofen
gebratenes Chicoréegemüse, Burgundersoße
Gemüse aus den Markthallen
Pariser Kartoffeln und Röstis

* * *

Unser Tiramisu
mit frischen Früchten serviert

* * *

Preis pro Person 59.50
...ohne Vorspeise 47,-



Menü 9

Tatar vom geräucherten & frischen Fjordlachs
 mit marinierten, grünen Stangenspargel
 Baguette und Butter

* * *

Rotes Paprikaschaum - Süppchen
 mit gebratenem Ziegenkäse

* * *

Lammrücken am Knochen gebraten
und Barbarie Entenbrust aus dem Ofen
 gebratene Kräuterseitlinge, Burgundersoße
 Gemüse aus den Markthallen
 Rosmarinkartoffeln und Röstis

* * *

Parfait von weißer Schokolade und Kaffee
 auf einem dunklen Schokoladenschaum serviert

* * *

Preis pro Person 57,-
 ...ohne Vorspeise 43.50



Menü 10

Frische Mezzaluna Nudel (eine Art Ravioli)
mit Ricotta und Gartenrauke gefüllt, Tomatensalsa

* * *

Leichtes Kohlrabicreme - Süppchen
mit einem Zuckerschotenpesto

* * *

Schweinelendchen im Spitzkohlmantel
und eine zarte Perlhuhnbrust aus dem Ofen
auf einer Morchel - Sahnesoße serviert
gedünstetes Karotten - Petersiliengemüse
gebratene Butterkartoffeln und Röstis

* * *

Parfait von Blaubeeren und Buttermilch
mit Früchten und einem Cassisspiegel

* * *

Preis pro Person 46,-
....ohne Vorspeise 36.50

