



Lübsche Thorweide
Hotel · Restaurant · Catering



Restaurant



Inhaltsverzeichnis

Familienfeiern & Firmenevents	3
Sonntagsbrunch	7
Trauerfeiern	8
À la carte - Speisekarte	9

Bei uns lässt es sich prima feiern,

- geschlossene Gesellschaft möglich
- Bewirtung von bis zu 120 Personen in unserem Gastraum
 - herrlicher Biergarten
- Rundumservice für Sie: Wir kümmern uns nach Ihren Wünschen um Einladungen, Menükarten, Platzkarten, einen Fotografen, die musikalische Umrahmung Ihrer Feier (Livemusik oder Diskjockey), die Bestellung von Kuchen und Torten und vieles mehr...
 - gemütliche Gästezimmer

köstlich speisen und lecker trinken.

Auf unserer Speisekarte im Restaurant finden Sie bekannte Klassiker unseres Hauses, leckere vegetarische und neu inspirierte Köstlichkeiten. Für Ihre Feierlichkeiten bieten wir abwechslungsreiche Büffets oder Menüs, dazu erlesene Weine und feine Spirituosen.



Torten

- | | | |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Schwarzwälder Kirsch | <input type="checkbox"/> Frankfurter Kranz | <input type="checkbox"/> Lübecker Marzipan |
| <input type="checkbox"/> Erdbeer-Joghurt | <input type="checkbox"/> Himbeer-Sahne | <input type="checkbox"/> Erdbeer-Sahne |
| <input type="checkbox"/> Schoko-Sahne | <input type="checkbox"/> Eierlikör-Sahne | <input type="checkbox"/> Waldfruchtbuttermilch |
| <input type="checkbox"/> Mohn-Sahne | <input type="checkbox"/> Cappuccino-Sahne | <input type="checkbox"/> Nougat-Buttercreme |
| <input type="checkbox"/> Schwedische Apfeltorte | <input type="checkbox"/> Quark-Sahne-Torte | <input type="checkbox"/> Himbeer-Joghurt |
| <input type="checkbox"/> Tropical Joghurt | | |

frischer Plattenkuchen

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Butterkuchen | <input type="checkbox"/> Apfelstreusel | <input type="checkbox"/> Quarkstreusel |
| <input type="checkbox"/> Pflaumenstreusel | <input type="checkbox"/> Kirschstreusel | <input type="checkbox"/> Quarkmandarine |

(alle Torten und Kuchen beziehen wir von der Konditorei Senf)

Hausgemachte Fruchttorten

- | | | |
|-----------------------------------|--|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Erdbeere | <input type="checkbox"/> Kirsche | <input type="checkbox"/> Mandarine |
| <input type="checkbox"/> Pfirsich | <input type="checkbox"/> Kiwi – Banane | |

Es besteht die Möglichkeit, Kuchen selbst mitzubringen. Je nach Menge berechnen wir dann einen Aufschlag von
10,00 bis 30,00 EUR.

(Aufwandspauschale für Eindecken, Abwasch des Geschirrs...)

frische Schlagsahne

Kanne Kaffee a 12 Tassen



Als Alternative zum klassischen Büffet bieten wir Ihnen gern ein Menü an. Ihre Auswahl wird am Tisch auf Platten und in Schalen serviert. So hat jeder Gast die freie Wahl und Sie bleiben entspannt sitzen.

Vorsuppe bitte wählen Sie eine Suppe aus

- klare Hühnerbrühe mit Eierstich und Gemüse
- Tomatensuppe "Toskana" mit frischem Basilikum
- Soljanka mit Sahne und Zitrone

Vorspeise (als Platte zur Auswahl oder Einzelportion serviert)

- Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- frischer Salatteller der Saison

Hauptgang bitte wählen Sie 3 Sorten Fleisch/Fisch:

- kleine panierte Schnitzel
- Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste
- Dorschfiletmedaillons in feiner Parmesan-Senf-Kruste
- Schweinefilet „Strindberg“
- Hähnchenbrustfilet "Hawaii"

Beilagen bitte wählen Sie 2-3 Sorten aus:

- Rosmarinkartoffeln
- Bratkartoffeln
- Salzkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen

Gemüseauswahl bitte wählen Sie 4 Sorten:

- Blumenkohl
- Möhren
- Romanesco
- Erbsen
- Rosenkohl
- frische gebratene Champignons
- frischer Spargel (saisonal)

Dessert

- Mousse au chocolat oder Zitronencreme mit Sahnehäubchen
- hausgemachtes Vanilleeis mit frischen Früchten auf einem Fruchtspiegel mit Sahnehäubchen
- Eisbecher nach Karte



Warmanteil:

- Steaks vom Rind, dazu Kräuterbutter
- Schnitzel vom Schwein, dazu frische gebratene Champignons
- Schweinesteak *au four* mit feinem Würzfleisch überbacken
- Hähnchenbrustfilet *Hawaii* mit Ananas und Käse überbacken
- gebratenes Dorschfilet auf einer aromatischen Kräutersauce

Suppe:

- Soljanka
- Kürbiscremesuppe
- Hühnerbrühe mit feinem Gemüse

Beilagen:

- Gemüseauswahl der Saison mit Blumenkohl, Erbsen und Möhren, dazu braune Butter und Petersilie
- knusprige Bratkartoffeln
- feine Kartoffelbällchen, dazu Bratensauce

Vorspeisen und Salate kalt:

- feines geräuchertes Schweinefilet sowie Roastbeef rosa gebraten, dazu hausgemachte Remoulade
- Wismarer Käseauswahl aus der Molkerei Rücker
- dreierlei Matjesfilets (mit Sherry und Kräutern sowie Echten Matjes)
- mit Frischkäsecreme gefüllte halbe Eier, fein dekoriert
- frischer Salat mit grünen Salaten, Wildkräutern und frischem Gemüse der Saison, dazu hausgemachtes Orangen-Senf-Dressing
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- Obstplatte mit frischem, geschnittenen Obst
- verschiedene Sorten Brot, Baguette und Partybrötchen, dazu Butter

Dessert:

- rote Grütze mit Vanillesauce
- feine Zitronencreme



Warmanteil:

- Kalbsschnitzel Milanese in einer hausgemachten, knusprigen Panade
- Schweinefilet Strindberg in Ei-Zwiebel-Senf-Hülle gebraten
- Hähnchenbrustfilet in feiner Parmesan-Senf-Kruste
- Hähnchenbrustfilets mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Dorschfilet in Parmesan-Senf-Kruste
- ganzer, im Ofen gebackener Lachs, dazu verschiedene Saucen

Suppe:

- frische Zucchini-cremesuppe mit geriebenem Parmesan
- Tomatensuppe Toscana mit frischem Basilikum

Beilagen:

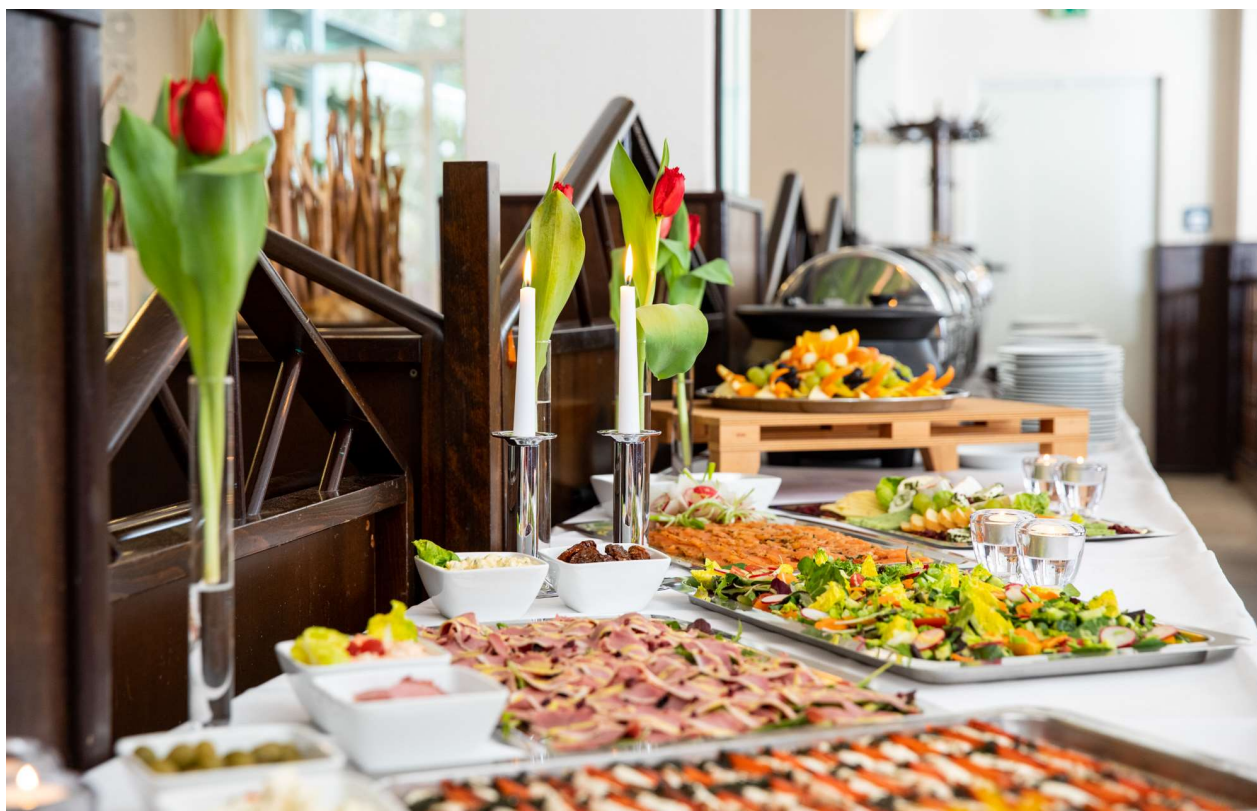
- Rosmarinkartoffeln im Ofen gebacken
- Pasta mit Pesto und Tomaten
- mediterranes Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Zwiebeln)
- Romanesco und Blumenkohl mit Pecorinobutter gratiniert

Vorspeisen und Salate kalt:

- gebratene und in Olivenöl eingelegtes Gemüse, dazu Oliven und mariniertes Schafskäse
- Büffetkegel mit kleinen Appetithäppchen am Spieß
- Carpaccio vom Rinderfilet mit feinem Olivenöl und Parmesansplittern
- grüne Salate mit Grapefruit, Tomaten, Wassermelone und Büffelmozzarella, dazu Granatapfel-Zwiebel-Dressing
- italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Melone
- französische und italienische Käsespezialitäten
- frisches, geschnittenes Obst der Saison
- verschiedene Sorten Baguette, Ciabatta und Partybrötchen, Butter

Desserts:

- Mascarponecreme mit Fruchtpüree (Kirsche, Erdbeere)
- Mousse au chocolat



Sonntags und an Feiertagen

... für ausgeschlafene Genießer...

10:30 bis 14:00 Uhr

(Ideal auch für kleine Treffen mit Ihrer Familie und Freunden)

Verbinden Sie Frühstück und Mittag zu einer köstlichen Mahlzeit. Probieren Sie unsere verführerischen Vorspeisen und knackigen Salate, die raffinierten Fleisch- und Fischgerichte oder unsere vegetarischen und veganen Spezialitäten. Kosten Sie unbedingt auch das hausgemachte Eis, die leckeren Desserts und das frische Obst.
Was schmeckt Ihnen am besten?

Ein Glas Sekt zur Begrüßung,
Kaffee, Tee, Säfte und Mineralwasser, soviel Sie mögen, sind im Preis inbegriffen.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

0 38 41 / 70 31 46