

Zum Forsthaus Upjever

das Traditionshaus mit der regionalen Küche

Ihr persönliches Wunschbuffet Buffet-Auswahlliste (saisonenbedingt)

Kalte Gerichte

Wurstauswahl - Schnittkäseauswahl - Käseauswahl mit Camembert und Blauschimmelkäse, Schinken roh und gekocht mit Melone - Kassler Braten mit Essiggemüsen - Roastbeef englisch gebraten mit Sc. Remoulade - Zart rosa gebratene Entenbrust mit exotischer Früchtegarnitur - Filetmedaillons mit Pilzgarnitur - gefülltes Landhuhnbrüstchen mit Kräuter-Pilzfüllung – Truthahnmedaillons mit Früchten – Medaillons von Hirsch oder Reh mit Preiselbeeren – Rehcarpaccio an Apfel-Rotkohlsalat mit Walnüssen, hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsauce - Räucherlachs, Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich - Makrelenvariation geräuchert, Nordseekrabben mit cocktailsauce - Matjesvariation (Natur, Aalrauchmatjes, Kräutermatjes, Matjestatar) - gebratene Riesengarnelen,

Salate

Rohkostsalate (Möhren, Weißkohl, Rettich, Gurken, Tomate ect.) - Blattsalate verschiedene Dressings – Kartoffelsalat - Mediterraner Meeresfrüchtesalat - Geflügelsalat mit Curry und Früchten - Beefsalat mit Paprika und Kineybohnen - Tomaten mit Basilikum und Mozzarella –

Warme Vorspeisen

Überbackene Champignonköpfe mit Ragout von Riesengarnelen gefüllt - Strudel von Fisch und Meeresfrüchten – Riesengarnelen im Knoblauch-Paprikauszug auf gebratenem Chicorée

Warme Gerichte (Suppen)

Rahmsuppe von Edelpilzen, Essenz von Edelpilzen mit Schnittlauchklößchen, Nordseebouillabaisse (klare Fischbrühe mit Gemüse, Fisch- und Meeresfrüchten), Ochsenkraftbrühe mit Markklößchen, Essenz von der Strauchtomate mit Basilikumklößchen, Steckrübenkraftbrühe mit Rauchfischklößchen., Gerahmte Steckrübensuppe, Spargelcremesuppe, Sauerampfersuppe mit Mandelsahne, Rahmsuppe von Brunnenkresse mit gebeizten Lachsstreifen, Wildkräutersuppe mit Blüten, Brennesselsuppe mit geröstetem Sesam, Galantiner Lauch-Kartoffelsuppe mit gebeizten Lachsstreifen, Kartoffel-Majoransuppe,

Warme Gerichte (Hauptspeisen)

Schweinerücken mit Champignonkruste - Frühlingröllchen (Minutenrouladen vom Schweinerücken mit Spargel-Kräuterfüllung) auf Edelpilzragout - Schweinefilet im Pilzblätterteig mit Steinpilzsauce - Schweinefilet im ganzen gebraten auf Rahmchampignons - Rinderfilet Wellington mit Sc.Bearnaise - Filetmedaillons mit Pilzkrone - Hirschkalbsmedaillons mit pikanter Heidelbeerkruste – Rehnüsschen mit pikantem Rhabarber-Erdbeerconfit - Rehkeulenbraten mit Cognac-Preiselbeersauce - gespickter Rehrücken mit Cognacrahmsauce - Wildschweinbraten Williams Christ -Truthahnbrust im Cornflakesmantel mit Curry-Fruchtsauce - gefüllte Rinderroulade - Putenbrust saftig gebraten auf Steinpilzsauce - Burgunder Schinkenkrustenbraten - Lammkeule provenzalisch - Lammkeule auf Bäckerinkartoffeln - Lammrückenfilet mit Kräuterkruste und Rosmarinjus, Rotbarschfilet Basilik mit Toaten-Basilikumsauce - Roulade von Scholle, Krabben und Lachs - Kabeljau mit Meeresfrüchtegratin – Rotbarschfilet mit Rauchfischkruste und Meerrettichsauce - Seelachs in der Kartoffelkruste - Provenzalisches Fischgratin - Steinbeißer auf Champignonbett – Limandefilet an Blattspinat mit Kräutersauce – Limande im Mandelkleid mit Orangen-Estragonsauce – Lachsmedaillons mit Krabbengratin – Lachsmedaillons auf Sauerampfersauce – Seeteufelmedaillons mit Riesengarnelenkruste auf Safran-Rieslingsauce, Steinbuttfilet auf Champagnerkraut mit Trauben-Rieslingsauce, Kartoffelgratin, grüne Bandnudeln, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Reis, Gemüserisotto, Kartoffelkrapfen, Kroketten, handgeschabte Butterspätzle, Gemüse der Jahreszeit, Rotkohl,

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce - Mousse au Chocolat – Mousse von weißer Schokolade - Mokka-creme - Bayerische Amaretto - Mandelcreme - Orangen-Joghurtcreme - Frische Früchte in Maraschino - Exotischer Fruchtsalat – Tiramisu – warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce – Kuchenschnitten (Apfel-Mandel, Mandarinen-Zimtsreißel, Rhabarber, Kirsch, Pflaumen)