

Unsere Menüvorschläge *Herbst & Winter 24/25*

Ein kleiner Einblick in unser Programm



Hotel-Restaurant
Garre

Tel: 05234 84940
email: gastlichkeit@hotel-garre.de

Gastlichkeit in
Horn-Bad Meinberg
seit über 100 Jahren

"Winter-Auswahl-Menü"

Sekt "Lutter&Wegner"
mit schwarzem Holunder

"Kürbiscremesuppe"
mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen

Zur Wahl:

"Barbarie Entenbrust" *-geschmort-*
an eigener Sauce, mit Apfelrotkohl
Zwiebel-Preiselbeer-Chutney und Kartoffelkrusteln

"Hirschkalbsragout"
mit Champignons und Pfifferlingen
in Pfefferrahmsauce
dazu Speckkohlröschen
und Kräuterspätzle

"Zanderfilet" *. gebraten*
mit milder Senfrahmsauce
Petersilienkartoffeln und
einem gemischten Salatteller

"Schokoladen-Eierlikör-Parfait"
an Blaubeersauce

Komplettpreis € 45,90 (möglich für 8 Personen bis 20 Personen)

(Nur auf Vorbestellung ab 8 Personen)

I.

**Wildkraftbrühe
mit altem Sherry verfeinert**

**gebratene Kräuter-Spätzle in Käsesahne
mit Streifen von Norwegischem Räucherlachs**

**"Barbarie Entenbrust"
geschmort, und kross gebraten
an Orangen-Sahnesauce
dazu Mandelbroccoli
und Kartoffelkrusteln**

**Mousse au chocolat
auf zweierlei Fruchtspiegel**

**€ 49,90
(als 3-Gang-Menü -ohne Vorspeise- € 43,90)**

(Nur auf Vorbestellung ab 8 Personen)

II.

**hausgemachte "Karotten-Rösti"
mit Basilikum-Sauerrahm
an frischen Blattsalaten**

**"Geflügel-Curry-Rahmsuppe"
mit Ingwer und Honig vollendet**

**kross gebratene Gänsebrust
an Aprikosen-Pflaumen-Ragout
mit Apfelrotkohl und feinen Kohlröschen
dazu Kartoffelklöße mit Butterbröseln**

**hausgemachtes Caramelparfait
an Mangogrütze**

€ 55,-

(als 3-Gang-Menü -ohne Vorspeise- € 47,50)

- ab dem 11. November möglich -

"Winterbuffet"
ab 20 Personen

"Flädle-Suppe"
*Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen
(wird serviert)*

Braten von der Truthahnkeule
*an Aprikosen-Pflaumen-Ragout
mit Apfelrotkohl und Speck-Kohlröschen*

Filetmedaillons vom Schwein
*im Schinkenmantelgegrillt
mit Kräuterjus*

"Hirschkalbsragout"
*mit Champignons und Pfifferlingen
in Pfefferrahmsauce*

dazu:
*Spätzle, Petersilienkartoffeln und Kroketten
Bunte Salate*

Panna Cotta
mit Holundersauce

€ p.P. 39,50

Gepflegte Gastlichkeit erwartet Sie
im Restaurant, beim Kegeln oder
bei Feierlichkeiten

Wir wissen:
Ohne ausgezeichnete Qualität
läßt sich kein Gast
mehr begeistern

Darauf sind wir eingerichtet
Eine saisonale Frischeküche
ist für uns selbstverständlich,
ein gut gezapftes Pils und
ausgesuchte Weine
gehören natürlich dazu

In unserem Restaurant
führt Sie unser kulinarischer
Kalender durchs Jahr

Lassen Sie sich von unserer Kreativität
und unserem Ideenreichtum überraschen

**Urlaub in Lippe bietet
vielfältigste Möglichkeiten,
ob zum Wandern, Radeln, Motorradfahren,
mit der Bahn oder PKW**

**Für Ihre Familienfeier oder ein gemeinsames Festessen
unterbreiten wir Ihnen gerne unsere "Menü - Vorschläge"
oder informieren Sie über
"kalte und warme Buffets"
(auch außer Haus)**

**Zur Verfügung stehen Räumlichkeiten für
30, 60 oder das gesamte Restaurant mit
3 Räumen für bis zu 140 Personen**

**Unsere gemütlich eingerichteten Gästezimmer
sind alle mit Dusche/WC, TV, W-Lan, Zimmersafe etc. ausgestattet.
Zur Wahl stehen Einzel-, Doppel- & Familienzimmer 3-5 Personen.**

**Durch den Einsatz von Photovoltaik und 'Biogasbetriebenem
Blockheizkraftwerk' arbeitet, seit 2018, unser Betrieb
CO2-Neutral**
