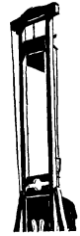




Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



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

Angefangen 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, Gnocchi, 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: € 65,00

Sondervereinbarung*



Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



THEMEN - MENÜ I

„ PASTA BASTA“

Ein italienisches fünf Gänge Menü:

GAUMENKITZLER

ITALIENISCHER KAVIAR* „ à la Mafiosi“**
auf Chiabatta – Scheibe –

ZWISCHENGERICHT

TRICOLORE ITALIANE „ Don Camillo & Pepone“
Basilico, Mozzarella, Pommedori,

SUPPE



MINISTRONE „ à la Mama“
Italienische Gemüsesuppe -von allem etwas-

HAUPTGERICHT

NUDEL- UND PASTAVARIATIONEN „ à la Mama“

Spagetti, Spagetini, Farfalle, Penne, Tagliatelle, Macaroni,
Torteloni, Tortelini, Canneloni, Lasagne

à la.....

Bolognese, Pommodore, Pikante, Pesto, Funghi, Salmone,
Vongole, Gozze, Goniglio, Ragout, Alio, Olive,
Salvee - Bouro, Parmeszano, Crema

NACHTISCH

TIRAMISU „ Comedia dell`arte“

Preis pro Menue und Person: € 32,50

à la Mafiosi= schwarze Olivenkörnchen*



Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



THEMEN - MENÜ II

„ POLENTA - VERONESE“ ARENA – OPERA – TEATRO ROMANO

Ein typisches drei Gänge Menü aus Verona:

VORSPEISE

ANTI PASTI „ di Medici“

SALAMI, LARDO, PARMASCHINKEN, SPECK

HAUPTGERICHT

POLENTA „ Romeo & Gullia“



POLENTA

mit

**Bolognese, Pilzen, Gemüse
Ragout, Kaninchen, Speck,
oder Buter und Parmesan**

NACHTISCH

Birne „ Amarone“

Birne in Rotwein pochiert,
mit hausgemachtem Zimteis

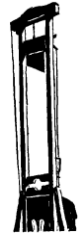
Preis pro Menue und Person: € 37,50



Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



THEMEN - MENÜ III

„ GALLISCHES WILDSCHWEINESSEN“ TEUTATES & MINERVA

Ein fünf Gänge Menü à la Asterix & Obelix:

VORSPEISE

QUICHE à la „ Majestix“

SUPPE

FISCHSUPPE „ Miraculix“

ZWISCHENGERICHT

SORBET du POMMES „ Caliqu laminix“
mit CALVA „le trou Normand“



HAUPTGERICHT

WILDSCHWEINSCHINKEN „ Obelix“
im Ganzen gebraten „in Cervisia Sauce“

oder

WILDSCHWEINGULASCH „ Asterix“
in „ Arverner – Aquitania - Sauce“
dazu

Kartoffelgratin, grüne Bohnen & Rotkraut

NACHTISCH

TARTE ou POMMES „ Troubadix“
Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis

Preis pro Menue und Person: € 42,50



Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



THEMEN - MENÜ IV

„ TATAREN & HUNNEN - SCHMAUS “

Ein Eurasisches vier Gänge Menü:

VORSPEISE

SCHAFSKÄSE & OLIVEN, „Kublai Khan“
gefüllter Spitzpaprika & Hirtenspeck
Fladenbrot

SUPPE

HÜHNEREINTOPF „Tartaros“
Feurig & scharf gewürzt



HAUPTGERICHT

SCHWEINERÜCKEN / HINTERSCHINKEN „Attila“
in der eigenen Kruste im Ganzen gebraten

oder

LAMMKEULE / LAMMGOULASCH „Dschingis Khan“
dazu
Mais, Hirse, Reis & Kascha
Boratschki & Weiskrautsalat

NACHTISCH

HONIG AUF YOGOURTHCREME, „Hildiko“
geröstete Pinienkerne & Halva

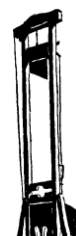
Preis pro Menue und Person: € 37,50



Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Bar – Restaurant - Entertainment



THEMEN - MENÜ V

„ CONQUESTADORES “

Ein Spanisches vier Gänge Menü:

VORSPEISE

GUACAMOLE „Azthekencreme“
&
Cinco Jotas Schinken

SUPPE

CALDO VERDE „Heinrich“



HAUPTGERICHT

PAELLAPFANNE „Columbus“

Huhn, Kaninchen, Gemüse, Reis, Paprika, Safran
Muscheln, Cambas, Scampis, Garnelen

oder

CHILI CON CARNE „Cortès“

NACHTISCH

CREME CATALANA „Esmeralda“

Preis pro Menue und Person: € 38,00