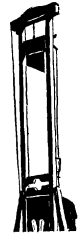




# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## 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

Anfangen 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, Baguette & 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: € 75,00**



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



THEMEN - MENÜ I

## „ PASTA BASTA “

Ein italienisches fünf Gänge Menü:

**GAUMENKITZLER**

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

**ZWISCHENGERICHT**

**TRICOLORE ITALIANE**  
Basilico, Mozzarella, Pommedori,

**SUPPE**

**MINISTRONE „ Don Camillo & Pepone“**  
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

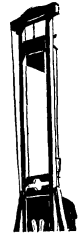
à la Mafiosii= schwarze Olivenkörnchen\*



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## THEMEN - MENÜ II

# „ POLENTA - VERONESE “ ARENA – OPERA – TEATRO ROMANO

Ein typisches drei Gänge Menü aus Verona:

### VORSPEISE

#### **ANTI PASTI „ di Medici“**

SALAMI, LARDO, PARMASCHINKEN

### HAUPTGERICHT

#### **POLENTA „ Romeo & Guilia“**

#### **POLENTA**

alternativ mit

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

### NACHTISCH

#### **Birne „ Amarone“**

Birne in Rotwein pochiert,  
mit hausgemachtem Zimteis

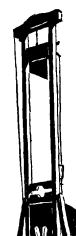
Preis pro Menue und Person: € 37,50



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## 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 Calvados „le trou Normand“

#### HAUPTGERICHT

**WILDSCHWEINSCHINKEN** „ Obelix“  
im Ganzen gebraten „in Cervisia Sauce“  
dazu  
**Kartoffelgratin und grüne Bohnen**

oder

**WILDSCHWEINGULASCH** „ Asterix“  
in „ Arverner – Aquitania - Sauce“  
dazu  
**Kartoffelklöße und Rotkraut**

#### NACHTISCH

**TARTE ou POMMES** „ Troubadix“  
Apfelkuchen mit hausgemachtem Vanilleeis

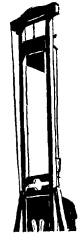
**Preis pro Menue und Person: € 47,50**



# Scarlet Pimpernel Club

“since 1969“

Restaurant – Bar – Event location



## 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“

Restaurant – Bar – Event location



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