

RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menüs Januar bis März

Menü I

Grüne Kartoffelsuppe mit Croutons

**Gratiniertes Lachsfilet mit Pak choi, Süßkartoffeln
und Chips**

oder

**Maispouardenbrust auf Wokgemüse mit Soja
und Basmatireis**

Zitronengras-Pannacotta mit Himbeersauce

29,15 Euro p. P.

Menü II

Erbsenschaumsuppe mit Minze und Scampi

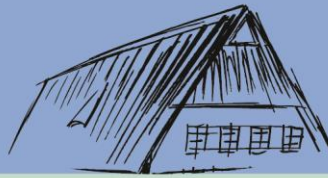
Dorschfilet in der Kartoffelkruste mit Blattspinat, Vanille-Kirschtomaten und Rieslingschaum

oder

Rosa gebratene Entenbrust auf Spitzkohl, Quitten und Kartoffelkrapfen

Schokoladenmalheur mit eingelegten Blutorange und Vanilleeis

36,30 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü III

Antipastiplatte mit eingelegtem Gemüse, Melone-Parmaschinken, Büffelmozzarella und Pesto

**Involtini vom Wolfsbarschfilet auf Pilzrisotto
und Salsa verde**

oder

**Rinderfilet mit grünen Bohnen, Austernpilze
und Selleriravioli**

Kleiner Birnenstrudel mit dicker Vanillesauce und Walnusseis

42,60 Euro p. P.

Menü IV

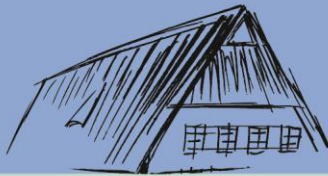
**Lachstatar mit Salatbukett, Creme fraîche
und Kartoffelchips**

Rehkeule mit Rotkohl, Preiselbeeren und Gnocchi

Topfen-Palatschinken mit Zwetschgen und Eis

47,50 Euro p. P.

**Bei Menüänderungen ändert sich ggf. der Endpreis.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019.**



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menüs April bis Juni

Menü I

Kräuterschaumsuppe mit Croutons

Gebratener Kalbstafelspitz auf Spitzkohl mit getrockneten Tomaten und Kartoffelkrapfen

**Quarkschaum mit eingelegtem Rhabarber
und Mandelhippe**

33,15 Euro p. P.

Menü II

Antipastiteller mit Vitello tonnato, Melone-Parmaschinken und eingelegtem Gemüse

**Saltimbocca vom Schweinefilet mit Karotten
und Rosmarinkartoffeln**

Herrenmousse mit Melonensalat und Basilikum

36,30 Euro p. P.

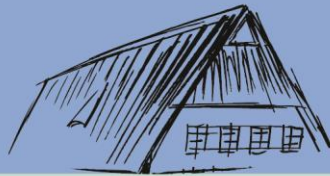
Menü III

**Crespelle mit Parmaschinken, Creme fraîche
und kleinem Salat**

Gebratene Meerforelle auf Spargelragout mit kleinen, gerösteten Kartoffeln

Erdbeersalat mit Vanilleeis und Minzpesto

38,40 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü IV

**Gebackener grüner Spargel mit Wasabicreme
und Katenschinken**

**Doradenfilet auf Kräuterrisotto mit Radieschen
und Rieslingschaum**

und/oder

**Rinderfilet im Riesenchampignon mit Spitzkohl
und Gnocchi**

Schokoladen-Chili-Creme brûlée mit Himbeersauce und Waldmeistereis

3-Gang Menü 44,75 Euro p. P.

4-Gang Menü 50,00 Euro p. P.

Menü V

**Hausgeräucherter Lachs und Graved Lachs mit kleinem Salat, Kräutercreme
und Chips**

Zweierlei Suppe mit Kräutern und Spargel

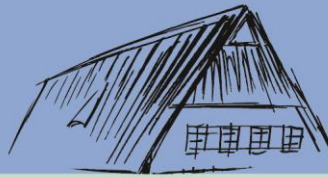
Auf Platten

**Kalbsrücken, Schweinefilet und Entenbrust rosa gebraten
dazu**

**Gemüseplatte mit Frühlingsgemüse
Kartoffelkrapfen, kleine Pellkartoffeln,
Kalbsjus und Sauce Bernaise**

**Gebackenes Schokoladenmalheur mit eingelegtem Rhabarber, Vanilleeis
und Mandelhippe**

4-Gang Menü 51,60 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü VI

**Geräucherte Entenbrustscheiben mit gepfeffertem Rhabarber
und Kräutersalat**

**Lauwarmes Saiblingfilet geräuchert auf Spargelsalat, altem Balsamico
und Gnocchi**

**Gebackenes Kalbsfilet in Filoteig mit Rotweinzwiebeln
und glasierten Mairübchen**

Dessert-Buffer

Vanille Creme Brûlée

Warme Schokoladentarte

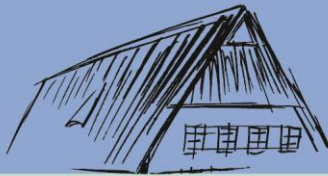
Mousse au chocolat blanc im Weckglas

Rhabarber-Erdbeer-Ragout

Kleine französische Käseauswahl mit Brot, Feigensenf und Früchten

4-Gang Menü 57,90 Euro p.P.

**Bei Menüänderungen ändert sich ggf. der Endpreis,
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019.**



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menüs Juli bis September

Menü I

Brunnenkressesuppe mit Räucherlachs

**Lachsfilet aus dem Ofen auf marinierten Pilzen, Kartoffelscheiben und Basilikumpesto
oder
Gepfefferte Maispouardenbrust auf Wurzelgemüse mit Salsa verde und Süßkartoffeln**

**Schokoladenmalheur mit eingelegter Melone
und Walnusseis**

33,15 Euro p. P.

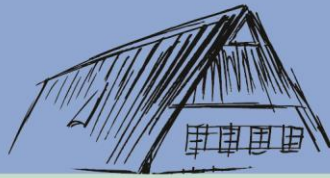
Menü II

Vitello tonnato vom Kalbstafelspitz mit Kapern, Limonen und Salat

**Krosses Zanderfilet auf gegrillten Zucchinischeiben mit Basilikum-Gnocchi
oder
Rumpsteak mit grünen Bohnen und Süßkartoffel-Pommes Frites**

Tiramisu

36,30 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü III

Gemischte Antipasti mit Parmaschinken

**Steinbeißerfilet im Kartoffelmantel auf Mangold
und Champignon
oder**

**Saltimbocca vom Schweinefilet auf Ratatouille Gemüse, Rosmarinkartoffeln
und Balsamico-Jus**

**Vanille Creme Brûlée mit eingelegtem Pfirsich
und Walnusseis**

37,80 Euro p. P.

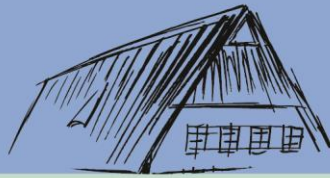
Menü IV

**Geeiste Gurken-Joghurt-Suppe mit Dill
und Shrimps**

**Gebrautes Kalbsfilet mit Blumenkohl, Aioli, Kirschtomaten
und Pommes carree**

**Pannacotta mit marinierten Beeren
und Cassissorbet**

41,60 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü V

**Antipasti mit eingelegtem Gemüse, Bruschetta, Parmaschinken, Büffelmozzarella
und Pesto**

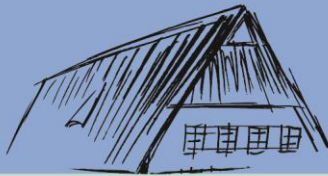
**Kräuter-Risotto mit Rieslingschaum, Ofentomate
und Parmesan**

**Rinderfilet im Riesenchampignon mit grüne Bohnen
und Gnocchis**

Creme Brûlée mit Zwetschgen und Mandelmilcheis

4- Gang Menü 50,00 Euro p.P.

**Bei Menüänderungen ändert sich ggf. der Endpreis.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019.**



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menüs Oktober bis Dezember

Menü I

Gebackene Enten-Frühlingsrolle mit eingelegtem Ingwer und Soja

**Krosses Zanderfilet mit Spitzkohl, glasierten Trauben und Kartoffelkrapfen
oder**

Bauernente auf Rahmwirsing mit Serviettenknödel und Holunderjus

Gewürzbirne nach Omas Rezept mit kleinem Walnussküchlein und Vanilleeis

mit Zanderfilet 37,80 Euro p. P., mit Bauernente 41,60 Euro p. P.

Gänse-Menü

geschäumte Schwarzwurzelsuppe mit Kalbstafelspitz

Oldenburger Gans mit Rotkohl, Kartoffelknödeln, Salzkartoffeln und Bratapfel

heiße Zwetschgen mit Vanilleeis und Sahne

44,20 Euro p. P.

Menü II

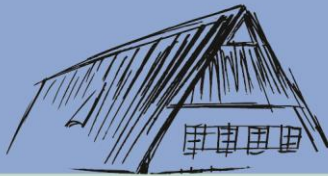
Pastinakensuppe mit geräuchertem Schweinefilet

**Gebrautes Zanderfilet auf Fenchel, Oliven und Orangen dazu kleine Kartoffeln
oder**

Gebackene Entenkeule mit Rotkraut, Kartoffelknödel und Quittenjus

Kaiserschmarrn mit Rumzwetschgen und Vanilleeis

33,15 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Menü III

Lachsterrine mit Meerrettichschaum und Feldsalat

oder

Satéspieße auf Chinakohl mit Nüssen und Creme fraiche

Brust von der Ente auf Rotkraut mit Quitten und Serviettenknödel

oder

krosses Zanderfilet mit Spitzkohl, glasierten Trauben und Kartoffelkrapfen

warme Schokoladentarte mit eingelegten Zitrusfrüchten und Walnusseis

38,40 Euro p. P.

Menü VI

Antipastiplatte mit eingelegtem Gemüse, Parmaschinken mit Melone, Mozzarella und Basilikumpesto, gebratene Salsiccia und Scampi

Dorschfilet an Vanille-Pastinaken mit Chips und Rotweinglace

oder

Kalbsrücken auf Pilzrisotto mit Zuckerschoten und gebackenem Rucola

Tonkabohnen-Panna-cotta mit Himbeersauce und Mandelhippe

39,50 Euro p. P.

Menü V

Klare Rinderkraftbrühe mit Klöße, Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

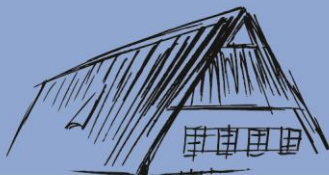
Auf Platten angerichtet: Schweinebraten mit Backpflaumen, mit Champignon dazu

Rotkohl, Rosenkohl, Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kroketten

Heiße Zwetschgen mit Vanilleeis und Sahne

32,10 Euro p. P.

**Bei Menüänderungen ändert sich ggf. der Endpreis.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019.**



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Margarethenhoff-Büffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter
Verschiedene Antipasti
Blattsalate mit Balsamico-Dressing
Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce und Meerrettichsahne
Schweinerücken a la Vitello tonnato

Hauptgang

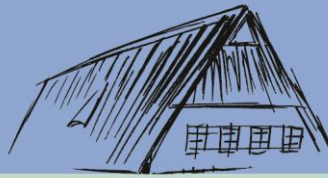
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout
und Weißweinsauce
Poulardenbrust mit Meersalz und Thymian gebraten
in Portweinrahmsauce
Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten und am Büffet tranchiert
dazu
frisches, konfiertes Gemüse
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert

Vanille Crème brûlée
Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat

42,00 Euro p. P.

ohne Maispoulardenbrust 38,90 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Hochzeits-Angebot mit Getränkepauschale und Empfang

ab 30 Personen

Aperitif zum Empfang

Secco Louisa

Suppe am Tisch serviert

Cocos-Currysuppe mit Gemüsejulienne und Koriander (leicht scharf)

oder

Kräuterschaumsuppe mit Croutons und Hühnchen

oder

Parmesanschaumsuppe mit Parmaschinken und Pesto

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter

Verschiedene Antipasti-Variationen

Blattsalate mit Balsamico-Dressing

Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsauce und Meerrettichsahne

Schweinerücken á la Vitello tonnato

Hauptgang

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Tomaten-Lauchragout

und Weißweinsauce

Kräuter-Roastbeef im Ganzen gebraten und am Büffet tranchiert

dazu

frisches, konfiertes Frühlingsgemüse

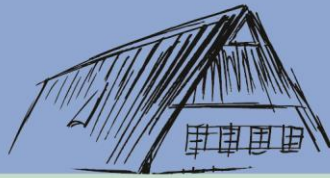
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin und Wildreis

Dessert

Hausgemachte Rote Grütze mit dicker Vanillesauce

Quarkschaum oder Mousse au chocolate

Frischer Obstsalat



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

um Mitternacht

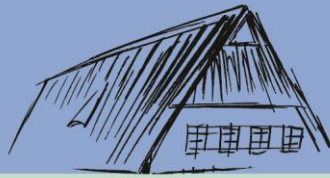
Schöpfcurrywurst mit Focacciabrot

Getränkeangebot für 8 Stunden

**Becks vom Fass, Becks alkoholfrei, Weizenbier, Weizenbier alkoholfrei
Secco Louisa, Weißwein und Rotwein,
3 ausgewählte Kurze, 3 ausgewählte Longdrinks,
Cola, Sprite, Fanta, Wasser, Orangensaft, Apfelsaft, Filterkaffee und Tee**

Eine Verlängerung der Pauschale ist möglich. Wir berechnen die o.g. Getränke mit 130,00 Euro pro Stunde.

93,45 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Toskanisches-Buffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot mit Butter
Rucola mit Ziegenkäse und Birne
Verschiedene Antipasti
Crespelle mit Schinken, Kräutern und Creme Fraîche
Gepfeffertes Thunfisch mit Kartoffel-Pestosalat

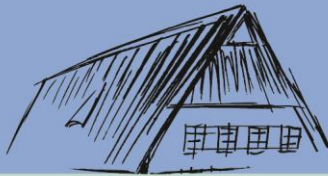
Hauptgang

Lammkeule in der Gewürzkruste
Gefüllte Limandesröllchen in Weißwein mit Basilikum
und confierten Kirschstrauchtomaten
Tagliatelle mit Paprika, Oliven und Gorgonzolasauce
dazu
Glasiertes Gemüse von Karotten, Mangold und grünen Bohnen
Gnocchis und Kartoffel-Knusperpüree

Dessert

Ananas-Salat mit Granatapfel und Minze
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Tiramisu

44,10 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Familien-Büffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focaccia-Brot mit Butter
Caesar-Salat mit Kirschtomaten, Crôutons und Parmesan
Verschiedene Antipasti
Melone mit Parmaschinken
kleine Hackbällchen mit Curryketchup, und Kräuterquark
Räucherlachs mit Meerrettich-Sahnesauce

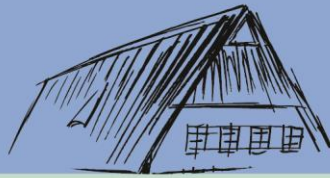
Hauptgang

Schweinefilet im Ganzen gebraten
Putenbrustmedaillons in Rahmsauce
Kräftiger Rinderschmorbraten aus der Region
Farfalle mit Spinat, Tomaten und Parmesan in Sahnesauce
dazu
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi und grüne Bohnen
Kroketten und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Eiskugeln
Quarkmousse
Heiße Kirschen

32,90 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Grill - Büffet I

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focciabrot

Antipasti-Variation

Blattsalat mit Radieschen und Balsamico-Dressing

Orientalischer Cous-Cous Salat mit Minzjoghurt

Gurkensalat

Tomatensalat mit roten Zwiebeln und Basilikum

Kräuter-Quark

Sour Creme

Curry-Tomatensketchup, Barbequesauce, Aioli und grober Senf

Hauptgang

Vom Grill

Thüringer Würstchen

Poulardenbrustmedaillons in Orangenpfeffer

Marinierte Nackensteaks aus der Region mit Kräuter

Kleine Rinderhüftsteaks

Beilagen

Rosmarinkartoffeln

Pommes Frites

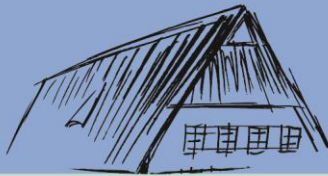
Dessert

Obstsalat

Quarkschaum

Crème Brûlée

37,30 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Grill-Büffet II

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Foccaciabrot

Tomate-Mozzarella

Parmaschinken-Melone

Kartoffel-Koriandersalat

Antipasti-Variation

Orientalischer Cous-Cous Salat mit Minzjoghurt

Curry-Tomatenketchup, Barbequesauce, Aioli, Pesto, Kräuterquark und grober Senf

Hauptgang vom Grill

Lammwürstchen

Zanderfilet in der Folie mit Wurzelgemüse

Rumpsteaks

Maispoulardenbrust „Black and Powder“

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Kartoffelgratin

Dessert

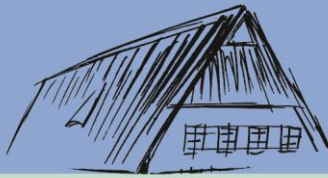
Melonensalat mit Minze

Himbeersorbet

Mousse au chocolate

Exotischer Obstsalat

43,60 Euro p.P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Vegetarisches & Fisch-Büffet

ab 30 Personen

Am Tisch serviert

Kräuterschaumsuppe

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot mit Butter
Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing
Lachscarpaccio mit Creme Fraîche und Schnittlauch
Antipasti
Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto
Wassermelone mit Basilikum und Zitrone
Artischockensalat mit Oliven und Peperoni
Schafskäse mit Rucola und gerösteten Kürbiskerne

Hauptgang

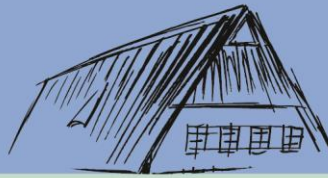
**Riesengarnelen „mediterran“ mit gebratener Zucchini, Knoblauch, Oliven
und Peperoni**
Lachsfilet in Zitronensauce
dazu
Fenchel mit Austernpilze und Spitzkohl
Frischer Blattspinat mit Ofentomate
Rosmarinkartoffeln und Basmati-Wildreis

Dessert

Frischer Obstsalat
Quarkschaum mit Himbeersauce
Käsebrett mit Früchte

43,00 Euro p. P.

Suppe am Tisch serviert + 3,10 Euro Aufpreis



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Konfirmations-Menü I

kleiner gemischter Salat mit Tomaten, Radieschen und Sprossen

**auf der Haut gebratenes Seelachsfilet oder geschmorte Rinderroulade
dazu Wurzelgemüse, Kartoffelpüree und Pilze**

Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis

28,95 Euro p. P.

Konfirmations-Menü II

Lauchsuppe mit Räucherlachs

**Auf Platten angerichtet: Kräuterschweinenackenbraten und Poulardenbrust
mit Champignons, roten Zwiebeln und Rahmsauce**

dazu

**Gemüseplatte mit Blumenkohl, Kohlrabi, Karotten und Erbsen
Kroketten, Kartoffelgratin**

Heiße Kirschen mit Vanilleeis und Sahne

30,00 Euro p. P.

Konfirmations-Menü III

Spargelcremesuppe

Rinderhüftsteak mit Bratkartoffeln, Ofentomate und Pilzen

Frischer Obstsalat mit Eis und Sahne

33,15 Euro p. P.

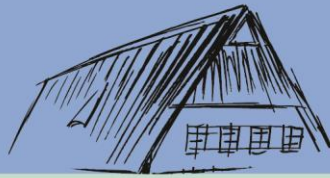
Konfirmations-Menü IV

Antipasti-Teller mit eingelegtem Gemüse, Parmaschinken und Melone, Tomate-Mozzarella, Pesto

**Gebratenes Lachsfilet oder Maispoulardenbrust auf Zuckerschoten, Spargel und jungem Lauch, kleinen Bratkartoffeln und
Kartoffelkrapfen**

Mousse au chocolat mit Erdbeeren und Mandelhippe

36,75 Euro p. P.



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Konfirmations-Menü V

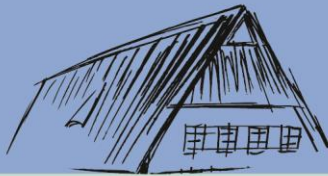
Tomatensuppe mit Croutons und Basilikum

**Auf PlatteN. Rinderfilet und Schweinefilet mit Romanesco, Mairübchen, Karotten und Zuckerschoten dazu Rosmarinkartoffeln,
Rahmsauce und Bratenjus**

Crème brûlée mit Rhabarberragout und Schokoladeneis

39,90 Euro p. P.

**Bei Menüänderungen ändert sich ggf. der Endpreis.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019.**



RESTAURANT PELLEGRINI

Margarethenhoff

Konfirmations-Büffet

ab 30 Personen

Vorspeisen

Hausgebackenes Focacciabrot mit Butter
Blattsalate mit Radieschen, Sprossen und Balsamico-Dressing
Tomate-Mozzarella
Verschiedene Antipasti
Melone mit Parmaschinken
Kleine Schnitzel mit Gurken-Rahmsalat

Hauptgang

Dorschfilet mit Zucchini, Tomaten und Dill-Weißweinsauce
Auf der Haut gebratene Maispouardenbrust mit Champignons und Roten Zwiebeln
Spaghetti-Pesto mit getrockneten Tomaten und Parmesan
dazu
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin, Wildreis und Krokette

Dessert

Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce

30,35 Euro p. P.