



# *Gasthof Robben*

**Herzlich willkommen**  
*in unserem familiengeführten Landgasthof!*

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste begrüßen zu dürfen und Ihre Hochzeitsfeier, Ihren Geburtstag und Ihre familiäre oder betriebliche Feier auszurichten.*

*Mit unseren zahlreichen und großzügigen Räumlichkeiten schaffen wir für jede Art von Veranstaltung das passende Ambiente.*

*In dieser Karte finden Sie klassische Vorschläge und raffinierte Menüs für Ihre Feierlichkeiten und Anlässe. Neben den nachfolgenden Menüvorschlägen haben wir der jeweiligen Jahreszeit entsprechend auch immer saisonale Angebote für Sie.*

*Selbstverständlich stehen wir Ihnen für Absprachen und bei Fragen jederzeit gerne zur Verfügung oder stellen mit Ihnen Ihr individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.*

**Ihre Familie Robben & Team**





# *Gasthof Robben*

## **Unsere Menüvorschläge**

### **für Gruppen ab 10 Personen**

#### ***Klassische Drei-Gänge-Menüs Traditionell und hausgemacht***

##### ***Menü Nr. 1***

Traditionelle Rindfleischsuppe  
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept

\*\*\*

Zarter Rinderbraten in feiner Pfefferrahmsauce,  
gebratene Hähnchenbrustfilets mit leichter Kräutersauce,  
kleine Schnitzel vom Schwein mit Champignons,  
heimische Gemüseauswahl und hausgemachte Salate  
Bratkartoffeln und Pommes Frites

\*\*\*

Herrencreme

19,50 € pro Person

**Ihre Feier, Ihre Auswahl. Fast alles ist möglich!**

**Wir beraten Sie jederzeit gerne!**

Selbstverständlich können Sie sich einzelne Komponenten austauschen, Ihre Auswahl nach Belieben erweitern oder sich ein individuelles Lieblingsmenü zusammenstellen.

Aufpreis für eine 2. Suppe	2,00 € pro Person
Aufpreis für ein 2. Dessert	2,00 € pro Person
Aufpreis für eine weitere Kartoffelbeilage	1,50 € pro Person



# Gasthof Robben

## Menü Nr. 2

Traditionelle Rindfleischsuppe  
mit kräftiger Einlage nach altem Rezept

\*\*\*

Gefüllte Rouladen vom Rind nach „Art des Hauses“,  
gebratene Hähnchenbrustfilets mit kräftiger Schinken-Porree-Sauce,  
zarter Schweinebraten umlegt mit mediterranem Pfannengemüse,  
heimische Gemüseauswahl und frische Salate,  
gekochte Salzkartoffeln und Kroketten

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

21,50 € pro Person

## Menü Nr. 3

Hausgemachte Suppe der Saison  
oder Ihrer Wahl

\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten mit frischen Champignons und Sauce Bearnaise,  
gebratene Hähnchenbrustfilets mit mediterranem Pfannengemüse und Kräutersauce,  
Gefüllte Rinderrouladen nach „Art des Hauses“ **oder**  
zarter Rinderbraten in Pfefferrahmsauce **zu Ihrer Wahl**,  
saisonales Marktgemüse und frische Salate der Saison,  
Herzoginkartoffeln und Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

\*\*\*

Mousse au Chocolat  
mit feiner Vanillesauce

23,50 € pro Person



# Gasthof Robben

## **Drei-Gänge-Menüs** **... für die besonderen Momente**

### **Menü Nr. 4**

Feine Vorspeisen-Variation  
(auf Platten serviert)

mit vielen leckeren Komponenten zum Genießen und Einstimmen  
u.a. mit hochwertiger Antipasti-Auswahl, feinem luftgetrocknetem Schinken mit Melone  
hausgebeiztem Lachs vom norwegischen Fjordlachs mit Rösti und Honig-Senf-Dill-Sauce  
jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien  
dazu Baguette und Butterauswahl

\*\*\*

Rosa gebratene Medaillons vom Schwein mit frischen Champignons,  
gefüllte Roulade vom Rind nach „Art des Hauses“  
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit buntem Pfannengemüse,  
marktfrische Gemüseauswahl und knackige Blattsalate  
Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und feine Cremespeise der Saison

27,50 € pro Person

Für Kinder von 3 bis 12 Jahren berechnen wir die Hälfte des Menü oder Buffetpreises.

**Das Menü sollte bis spätestens eine Woche vor der Veranstaltung bestellt werden,  
damit wir alle Ihre Wünsche erfüllen können.**

Bitte teilen Sie uns bis 24 Stunden vor Veranstaltung die exakte Personenzahl mit.  
Die reservierte Personenzahl ist ausschlaggebend für die Rechnung.



# Gasthof Robben

## Menü Nr. 5

Exklusive Vorspeisen-Variation

*(auf Platten serviert)*

mit vielen leckeren Komponenten zum Genießen und Einstimmen  
jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien

u.a. mit rosa gebratene Tranchen vom argentinischem Roastbeef,  
in Knoblauch gebratene Garnelen, Ziegenkäse mit Honig & Nüssen gratiert,  
hochwertiger Antipasti-Auswahl, feinem luftgetrocknetem Schinken mit Melone  
hausgebeiztem Lachs vom norwegischen Fjordlachs mit Rösti und Honig-Senf-Dill-Sauce  
jeweils erweitert mit saisonalen Produkten und Leckereien  
dazu Baguette und Butterauswahl

\*\*\*

Steaks vom arg. Roastbeef „á la Strindberg“  
mit feiner Zwiebel-Kräuter-Senfkruste,

Medaillons vom Schwein „á la France“  
mit Blauschimmelkäse überbacken und Preiselbeeren belegt,

Hähnchenbrustfilet mit Frischkäse gefüllt  
an mediterranem Pfannengemüse und feiner Kräutersauce,

hochwertige, saisonale Gemüseauswahl

Kartoffelgratin und Kroketten

\*\*\*

Dessertvariation „Surprise“

mit Eis mit Früchten, Cremespeisen und Mousse

32,50 € pro Person

**Unsere Empfehlung:**

**als Vier-Gänge-Menü**

mit hausgemachter Suppe im Zwischengang

35,00 € pro Person