



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 12 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

27,50 € 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	3,00 € pro Person
Aufpreis für ein 2. Dessert	3,00 € pro Person
Aufpreis für eine weitere Kartoffelbeilage	2,00 € 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

30,00 € 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“
saisonales Marktgemüse und frische Salate der Saison,
Herzoginkartoffeln und Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Mousse au Chocolat
mit feiner Vanillesauce

32,50 € 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

37,50 € 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 graniert,
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

45,00 € pro Person

Unsere Empfehlung:

als Vier-Gänge-Menü

mit hausgemachter Suppe im Zwischengang

48,00 € pro Person