

MENÜ- VORSCHLÄGE

2023

Liebe Gäste,

in diesem Flyer haben wir einige Menübausteine aufgeführt, aus denen Sie sich ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenstellen können. Einen Preisvorschlag erhalten Sie im Anschluss von uns. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei Veranstaltungen nur ein gemeinsames Menü für Sie zubereiten können. Für Vegetarier und Veganer bieten wir natürlich andere Gerichte an.

Kinder bis einschließlich 4 Jahre bleiben ohne Berechnung. Für Kinder von 5 bis 12 Jahren berechnen wir den halben Büfettpreis.

Eine verbindliche Personenzahl benötigen wir spätestens 4 Tage vor Beginn der Veranstaltung. Diese Personenzahl ist Grundlage der Rechnungsstellung.

Ab 2:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter und Stunde einen Nachtzuschlag von 30,-€.

Wir beraten Sie gern und freuen uns auf Ihren Besuch!

Bundts Hotel & Gartenrestaurant

Hasselwerder Straße 85

21129 Hamburg

(040) 3570310 | info@bundts.de | www.bundts.de



Bundts Gartenrestaurant

UND HOTEL SEIT 1825

SUPPEN

- Apfel-Curry-Suppe
- Karotten-Ingwer-Suppe
- Sommerliche Kokos-Curry-Suppe
- Tomatencremesuppe
- Spargelcremesuppe (saisonal)
- Kürbissuppe (saisonal)
- Samtsuppe vom Bärlauch (saisonal)

5,90 €

- Büsumer Krabbensuppe
- Bundts Fischsuppe
- Steinpilzessenz - *mit Eierstich und Wurzelgemüse*
- Altländer Hochzeitssuppe - *mit Fleischklößchen und Eierstich*
- Tomatenconsommé - mit Ravioli und getrockneten Tomaten

6,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salatteller

mit Hausdressing

6,50 €

Caprese

Tomate & Mozzarella mit Basilikum-Pesto

7,90 €

VORSPEISEN

Karamellisierter Ziegenkäse

mit Wildkräutersalat und Himbeervinaigrette

9,90 €

Rindercarpaccio

mit Pilzen, Rucola und Parmesan

13,80 €

Beef Tartar

mit Röstbrot und Wildkräutersalat

12,90 €

Bunter Salatteller mit marinierter Barbarie-Entenbrust

mit Granatapfelkernen und Himbeer-Vinaigrette

14,50 €

Hausgebeizte Fjordforelle

mit Dillcreme, Kartoffelrösti und Salat

12,90 €

Carpaccio vom Thunfisch

mit Wasabimayonnaise, Sesamvinaigrette und Wildkräutersalat

13,90 €

Auswahl an hausgemachten Antipasti

mit Mozzarella, Parmaschinken, eingelegtem Gemüse und Brot

12,50 €

FLEISCH- GERICHTE

Rosa gebratenes Rinderfilet

mit Sauce Béarnaise, Gemüse der Saison und Herzogin-Kartoffeln

32,50 €

Geschmorter Rinderbraten

mit Bratenjus, Vichy-Karotten und Kartoffelpüree

19,80 €

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Thymianjus, Bohnen im Speckmantel und Herzogin-Kartoffeln

28,50 €

FISCHGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Beurre blanc, Risotto und grünem Spargel

22,90 €

Gebratener Nordsee-Kabeljau

mit Pommery-Senfsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln

22,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Schafskäse aus dem Ofen

mit mediterranem Gemüse, Basilikum-Pesto und Brot

15,80 €

Buntes Gemüsecurry

mit Kokosmilch und Reis

14,90 €

Waldpilzrisotto

mit Rucola und Parmesan

17,50 €

Spaghetti mit Basilikum-Pesto

mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

13,60 €

DESSERT

Crème brûlée

mit frischen Beeren

5,80 €

Warmer Schokoladenkuchen

mit frischen Beeren und Vanilleeis

6,90 €

Tiramisu

5,70 €

Mousse au chocolat

5,50 €

Hamburger Rote Grütze

mit Vanilleeis und Sahne

4,90 €

Fruchtsorbet

mit frischen Früchten

4,90 €

Crêpe in Orangen-Karamell-Soße

mit Vanilleeis und Sahne

7,50 €

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Vanillesoße

7,90 €

ALTLÄNDER HOCHZEITSESSEN

Altländer Hochzeitssuppe

In der Terrine serviert

Kopfsalat mit Mandarinen-Sahne-Dressing

Fleischvariation nach Art des Hauses

mit Schweine- und Rinderbraten

34,90 €

mit Schweine- und Rinderbraten sowie Kasseler

36,90 €

mit Roastbeef und geräucherter Putenbrust

46,90 €

mit Rinder- und Schweinefilet

49,90 €

mit Rinder- und Schweinefilet sowie Hähnchenbrustfilet

52,50 €

Dazu reichen wir Sauce Béarnaise, Bratensoße, eine bunte Gemüseauswahl, Kroketten und Salzkartoffeln

Eisbombe mit heißen Kirschen

SCHNITZEL SATT

Schnitzel auf Platten serviert | Dazu gibt es einen kleinen Salat, zweierlei Soßen sowie Pommes und Bratkartoffeln

23,50 € P.P.

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

Enten-Menü

Feldsalat - *mit Speck, Kernen und Croûtons*

Halbe Bauernente - *mit Jus, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

Warmer Schokoladenkuchen - *mit gemischten Beeren und Vanilleeis*

39,50 €

Spargel satt (saisonbedingt).

Frischer deutscher Stangenspargel serviert mit Schnitzel, Katenschinken, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Preis auf Anfrage

Grünkohl satt (saisonbedingt).

Frischer Grünkohl aus der Region serviert mit Kasseler, Kohlwurst, Schweinebacke und Bratkartoffeln

29,90 €