



GASTHAUS HELLWEGE

RESTAURANT • HOTEL • KEGELBAHN

# MENÜANGBOTE

2022

Liebe Gäste,  
hier empfehlen wir unsere Speisenangebote,  
aus denen Sie für Ihre Feier oder Veranstaltung Ihre Speisefolgen  
selbst zusammenstellen können.

Unsere Vorschläge sind ausschließlich für einheitliches Essen  
ab 20 Personen.

Wir freuen uns Ihre Feier oder Veranstaltung,  
wie Geburtstage, Hochzeiten, Konfirmation, Trauerfeier,  
Jubiläum, Weihnachtsfeier, Betriebsfeier oder Taufe,  
in unserem Haus für Sie ausrichten zu dürfen.

Sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Team Gasthaus Hellwege

in Himmelpforten

Gasthaus Hellwege  
Bahnhofstraße 73  
21709 Himmelpforten

Tel. 04144-5239

E-Mail: [info@gasthaus-hellwege.de](mailto:info@gasthaus-hellwege.de)  
[www.gasthaus-hellwege.de](http://www.gasthaus-hellwege.de)

## **Vorspeisen**

<b>Schinken an Melone</b> geräucherter Schinken an einer Honigmelone mit Toast und Butter	<b>6,00 €</b>
<b>Tomate Mozzarella</b> mit Pesto, Basilikum und Baguette	<b>5,00 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Kalbsfleisch mit einer pikanten Thunfischsauce und Baguette	<b>6,00 €</b>

## **Suppen**

### **Vorsuppen (Tasse)**

<b><u>Aufschlag bei Nachservice in Terrinen</u></b>	<b>2,00 €</b>
---	---------------

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößen	<b>5,00 €</b>
<b>Tomatencremesuppe</b> mit Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Broccoli Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Lauchcremesuppe</b> mit Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Champignoncremesuppe</b> mit Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Spargelcremesuppe</b> (Saisonal a. Anfr.) mit Spargel, Fleischklößen und Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Kürbiscremesuppe</b> (Saisonal a. Anfr.) mit Sahnehaube	<b>5,00 €</b>
<b>Hochzeitssuppe</b> mit Rindfleisch, Eierstich, Fleischklöße, Gemüse, Reis, Rosinen und Stuten	<b>17,00 €</b>

## **Suppen außer Haus ab 20 Personen**

<b>Gyrossuppe</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Erbsensuppe</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Gulaschsuppe</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Lauchcremesuppe</b>	<b>7,80 €</b>
<b>Broccoli Cremesuppe</b>	<b>7,80 €</b>

## **Hauptgerichte**

<b>Schnitzelplatte</b> mit Schnitzel vom Schwein, Hähnchenbrust, Chickencrossies, Zwiebel-Champignons, Gemüseplatte, Bratkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce und Sauce Hollandaise	<b>23,50 €</b>
<b>Ratsherrnplatte</b> mit Medaillons vom Schwein, Rind und Hähnchen, Kroketten, Bratkartoffeln, Champignons, Gemüseplatte, Kräuterbutter, Rahmsauce und Sauce Hollandaise	<b>29,50 €</b>
<b>Rinderrouladen</b> mit Apfelrotkohl, Kroketten, Salzkartoffeln und Rahmsauce	<b>24,50 €</b>
<b>Dreierlei Braten</b> vom Rind, Schwein und Pute mit Apfelrotkohl, Gemüseplatte, Salzkartoffeln, Kroketten, Rahmsauce und Sauce Hollandaise	<b>23,50 €</b>
<b>Tafelspitz</b> mit Salzkartoffeln, Bouillon-Gemüse, Blumenkohl und Meerrettich Sauce	<b>21,50 €</b>
<b>Schweinemedallions „Cafe de Paris“</b> mit einer Kräutersauce, Salzkartoffeln, Kroketten und gem. Salat	<b>24,50 €</b>
<b>Schweinefilet und Rinderfilet</b> in Tranchen geschnitten mit Bratkartoffeln, Kroketten, bunte Gemüseauswahl, Sauce Bernaise und Rahmsauce	<b>33,50 €</b>
<b>Entenbrust</b> mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Kartoffelklöße und Orangensauce	<b>Saisonpreis</b>
<b>Entenbrust und Entenkeule</b> mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Kartoffelklöße und Orangensauce	<b>Saisonpreis</b>
<b>Gänsebrust</b> mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Kartoffelklöße und Orangensauce	<b>Saisonpreis</b>
<b>Wildschweinkeule</b> mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, gefüllte Frucht, Champignons, Kroketten, Kartoffelklöße und Rahmsauce	<b>26,50 €</b>
<b>Hirschkeule</b> mit Apfelrotkohl, Rosenkohl, gefüllte Frucht, Champignons, Kroketten, Kartoffelklöße und Rahmsauce	<b>26,00 €</b>
<b>Wildplatte mit Wildschwein- und Hirschkeule</b> , gefüllte Frucht, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kroketten, Kartoffelklöße, Champignons und Rahmsauce	<b>28,00 €</b>
<b>Grünkohl (Saisonal)</b> mit Kasseler Nacken, Kasseler Lachs, Bauchspeck, Kohlwurst, Pinkel, Salzkartoffeln und Süße Kartoffeln	<b>23,00 €</b>
<b>Roastbeef kalt</b> rosa gebraten mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und gemischten Salat	<b>21,00 €</b>
<b>Fischplatte</b> mit Zander und Seelachs, Senfsauce, Bratkartoffeln und Kartoffelsalat	<b>23,00 €</b>
<b>Oktoberfestbuffet (Saisonal)</b> mit Weißwurst, Haxen, Leberkäse, Sauerkraut, Kartoffelgratin, Kartoffel Knödel, Speckkartoffelsalat, Wurstsalat, Brot, Obatzda, Laugenbrezeln	<b>26,00 €</b>

**Grillbuffet (Saisonal)** mit Schweinefilet, Nackensteak, Hähnchenbrust, Bratwurst, Krakauer, Garnelenspieße, Grilllobst, gebackener Fetakäse, 5 Salate der Saison, Baguette, Kräuterbutter, Saucen und Dressing **26,50 €**

**Frischer Spargel (Saisonal)** mit Salzkartoffeln, Kroketten, Schnitzel vom Schwein, Schweinemedailles, Sauce Hollandaise und zerlassene Butter **Saisongpreis**

### **Dessert**

Vanilleeis mit heißen Kirschen **4,50 €**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren **4,80 €**

Vanilleeis mit Früchten der Saison (Erdbeeren, Himbeeren, ...) **Saisongpreis**

Vanilleeis mit „Altländer Bratkartoffeln“ **5,00 €**

Himbeertraum **5,00 €**

Mascarponecreme **5,00 €**

Zitronencreme **5,00 €**

Mousse au Chocolat mit Vanillesauce **5,50 €**

Panna Cotta **5,00 €**

### **Kaffee und Kuchen**

Kaffee und Tee mit 1 Stück Torte und 1 Stück Butterkuchen ungefüllt **12,00 €**

Kaffee oder Tee mit 1 Stück Torte **9,80 €**

Kaffee oder Tee mit 1 Stück Butterkuchen **9,00 €**

Kaffee satt und Kuchen selbst mitgebracht **8,00 €**

Kaffee satt **7,00 €**

### **Trauerfeier**

Kaffee oder Tee, belegte Brote und Butterkuchen **20,00 €**

**Alle Preise auf Grund der aktuellen Situation unter Vorbehalt**