



Karte für Speisen „Außer Haus“

*Januar 2021
(ab 10 Pers.)*

*Landgasthof Wichern
Altlüneberger Str. 136
Tel.: 04749-1452 oder 1451
www.landgasthof-wichern.de*

Leckere Suppen aus dem großen Topf

☆☆☆☆☆

Pro Person wird ½ Liter Suppe gerechnet

1. **Hühnersuppe mit Einlage**
(Eierstich, Fleischklößchen, Spargel, Nudeln) € 4,50 / p.P.
2. **Rindfleischsuppe mit Einlage**
(Fleischklößchen, Eierstich, Gemüse, Nudeln) € 4,50 / p.P.
3. **Herzhafte Gulaschsuppe**
(reines Rindfleisch, mit Paprika und Pilzen) € 4,40 / p.P.
4. **Deftige Erbsensuppe**
(Fleischwurst, Bauch, Kasseler, ger. Speck, Gemüse) € 3,60 / p.P.
5. **Chilisuppe**
(reines Rindfleisch, Kidneybohnen, Mais, Paprika) € 4,30 / p.P.
6. **Lauchcremesuppe**
(Gehacktes, Lauch, Käse) € 4,30 / p.P.
7. **Gyrossuppe**
(Gewürfeltes Gyrosfleisch, Mais, Paprika, Zwiebeln) € 4,30 / p.P.
8. **Currycremesuppe „Mulligatawny“**
(Hühnerfleisch) € 4,30 / p.P.
9. **Brokkolicremesuppe**
(Schinkenstreifen) € 3,80 / p.P.
10. **Kartoffelcremesuppe „herzhaft“**
mit Gemüsestreifen u. Fleischeinlage € 4,10 / p.P.

*Zu jeder Suppe reichen wir auf Wunsch Partybrötchen zu € 0,30 €/ Stück
oder Baguettestange (geschn. a Stange 2,80€), oder Ciabattastange (geschn. a Stange 2,80 €)*

Speisekarte

☆☆☆☆☆

1. **Gemischter Braten**
(Rind, Schwein, Kasseler)
dazu Bohnen-, Gurken-, Tomatensalat, Bratensauce und Salzkartoffeln € 14,40
2. **Zarte Rinderroulade**
mit Rotkohl, Bohnen- und Gurkensalat, Salzkartoffeln
(3 Stck, kl. / Pers.) € 14,90
3. **Roastbeef**
im Ganzen gebraten
dazu Champignons, Brokkoliröschen in Mandelbutter,
Bratensauce und Macaire-Kartoffeln € 21,90
4. **Tafelspitz**
gekocht, mit Meerrettichsauce, gedünstetem Gemüse
und Bouillonkartoffeln € 15,40
5. **Spießbraten**
 - a) mit Salatbüfett, Kräuter-Creme-Fraiche, Bratensauce und
Bratkartoffeln € 11,90
 - b) mit Gemüseplatte, Bratkartoffeln,, Bohnen u. Gurkensalat € 14,90
6. **Schweinerücken**
mit Backpflaumen gefüllt,
dazu Gemüseplatte, Rahmsauce, Kroketten oder Knödel € 13,90
7. **Cordon Bleu (2 Stck, kl.)** € 13,50
mit Kaisergemüse, Salzkartoffeln
u. einer Steaksoße
8. **Schweinenacken „GÄRTNERIN ART“** € 13,50
mit einer Füllung aus Lauch, gek. Schinken, Mais
dazu Rahmsauce, Salatauswahl und Sahne-Speck-Kartoffeln
9. **Schweinefilet im Blätterteig** € 15,90
mit Rahmchampignons, Brokkoliröschen und Kroketten

Gerichte aus der Pfanne

☆☆☆☆

1. *Schweinegeschnetzelttes*
in Champignonsauce ,Salatauswahl
dazu Reis oder Spiralnudeln € 11,80
2. *Zwiebelfleisch*
dazu Kräuter-Creme-Fraiche,
Krautsalat und Bratkartoffeln € 11,80
3. *Saftiges Rindergulasch mit Champignons*
dazu Rotkohl, Bohnensalat, Salzkartoffeln oder Nudel € 13,90
4. *Gulaschpfanne "Mexiko" (Schweinefleisch)*
mit Paprika und Mais, roten Bohnen
dazu Salat ,Nudeln oder Reis € 13,00
5. *Gyros Pfanne mit Knoblauchsauce,*
a) dazu Krautsalat, Reis und Brötchen € 11,40

b) dazu gem. Salat, Sahne- oder Bratkartoffeln € 12,40
6. *Puten-Curry- Pfanne*
mit Früchten, dazu
gem. Salat und Reis € 12,40
7. *Hühnerfrikassee an Blätterteigpastete*
dazu Salatteller und Reis € 11,00
8. *Filettopf*
dazu bunte Salatplatte ,
Bratkartoffeln oder Reis € 14,90

9. **Kasselerbraten**
dazu Bratensauce, Weinsauerkraut,
Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln € 11,40
10. **Kasseler im Blätterteig**
dazu Rahmsauce, Salatbüfett und Sahnekartoffeln € 12,90
11. **Bunter Hackbraten**
dazu Pfeffersauce, Salatauswahl und Bratkartoffeln € 11,00
12. **Zartes Hähnchenbrustfilet**
in Eihülle gebraten, dazu Rahmsauce, bunte Salatplatte, Bratkartoffeln € 13,90
13. **Gebackener Schinken**
- a) mit Sauerkraut, Krautsalat, bunter Salat,
Knoblauchsauce und Bratkartoffeln € 12,40
- b) mit Bratensauce, gem. Salat, und
Bratkartoffeln oder Sahnekartoffeln € 11,90

Saisonbedingte Gerichte

1. **Deftiger Grünkohl**
mit Kasseler, gest. Speck, frischen Speck,
Pinkel u. Kochwurst und Salzkartoffeln, Senf € 13,90
2. **Frischer Spargel (500g)**
Zerlassene Butter, Sauce Hollandaise
geräucherten Landschinken, Petersilienkartoffeln Preis auf Anfrage
3. **Zarte Entenbrust „Barbarie“**
Orangenrahmsauce, Apfelrotkohl
Salzkartoffeln, Rosenkohl € 16,90
4. **Bayrischer Abend**
kl. Schweinshaxen, Weißwurst, Leberkäse, Nürn.
Würstchen, Kartoffelpüree, Sauerkraut, Speckkartoffelsalat,
süßer Senf, Laugengebäck € 13,9

Gerichte für die Grillsaison

☆☆☆☆☆

Wir grillen für Sie vor Ort ab 30 Personen :

1. *Nackensteak, Bratwurst, Bauchfleisch*
mit Salatbüfett (Tomate-Morzzarella , Fetasalat, Krautsalat, bunter Salat)
Joghurt-Dressing , Zatziki , Kräuterbutter
und kleinen Brötchen € 15,40

2. *Nackensteak, Bratwurst, Hähnchensteak*
Salatbüfett (Porreesalat , Krautsalat , Fetasalat , Tomate-Morzzarella)
Crème fraîche, Kräuterbutter
Kräuterbutterstangen , kl. Brötchen € 16,40

3. *Putensteaks, Schweinemedallions, Bratwurst, Lachs in Folie*
Salatbüfett (Karibiksalat , Krautsalat in Sahne , Tomate-Morzzarella , Fetasalat ,
frischer Salat , Grillsaucen (Knobli-Sauce , Zatziki)
und kleinen Brötchen € 17,40

*(Pro Grillabend berechnen wir 10 Euro für Gas)
Personal wird extra berechnet*



Fischgerichte

☆☆☆☆☆

1. *Limandesfilet in Eihülle gebraten*
Gemischte Salatplatte, Dillrahmsauce
Broccoli mit Mandelbutter und Salzkartoffeln € 17,90
2. *Lachsauflauf in Sahnesauce*
dazu Kaisergemüse und Bandnudeln € 16,50
3. *Seelachsfilet „Toscana“*
Bunte Tomatensauce, gemischter Salat
Salzkartoffeln € 13,90

Nudelgerichte

☆☆☆☆☆

1. *Spaghetti „Bolognese“*
Gemischter Salat und Streukäse € 9,40
2. *Tortellini in Käse-Sahnesauce*
Bunter Salatteller, Mini-Kaiser Brötchen € 9,00
3. *Bunte Nudeln*
mit Sauce Carbonara
und gekochten Schinkenstreifen, Brötchen € 9,40
4. *Lasagne italienische Art*
mit feinem Schweinefleisch
bunte Salatplatte € 9,90

Vegetarische Gerichte

☆☆☆☆☆

1. *Gemüseauflauf mit Käse überbacken* € 7,50
2. *Penne mit Gemüse aus der Region* € 7,50
3. *Gemüseschnitzel mit Reis und einer Tomaten-Basilikumsoße* € 8,90

Schnitzelgerichte

☆☆☆☆

Schweineschnitzel in Gorgonzolasoße
Salatbüfett (versch. Dressings)
hausgemachte Bratkartoffeln € 12,40

Partyschnitzel
(halb Schwein, halb Pute),
Paprikasauce „Ungarische Art“, Rahmsauce,
Salatplatte (Tomate, Gurke, Paprika, Eisberg, Karotten)
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin € 12,90

Schnitzelauflauf in Zwiebel- Sahnesauce
gem. Salatplatte und Bratkartoffeln € 12,40

Drei kleine Schnitzel von Schwein
Paprikasauce „Ungarische Art“,
Salatplatte (Tomate, Gurke, Paprika, Eisberg, Karotten)
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin € 12,00

Champignonrahmschnitzel
Salatplatte (Tomate, Gurke, Paprika, Eisberg, Karotten)
Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln € 12,00

Hähnchen- und Putenschnitzel
Salatbüfett (versch. Dressings), Bratkartoffeln € 12,90
oder Reis an einer Curryfruchtsoße

Menükarte

☆☆☆☆☆

Spargelcremesuppe

Zarte Putenbrust

*dazu Gemüseplatte (Pariser Karotten, Blumenkohl, Bohnen)
und Salzkartoffeln*

Vanilleeis mit heißen Kirschen

€ 21,00 pro Person

Geflügelcremesuppe

Gemischter Braten

(Rind, Schwein, Kasseler)

*Rahmsauce, Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise
(Rosenkohl, Erbsen, Blumenkohl)
Salzkartoffeln*

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 20,40 pro Person

Tomatencremesuppe

Filettopf (von Schweinefilet)

*gem. Salat mit zwei Salatdressings
dazu deftige Bratkartoffeln*

Zitronencremepudding

€ 21,40 pro Person

Brokkolisuppe mit Schinkenstreifen

Rinderroulade (2 kl. pro Pers.)

*dazu Rotkohl und Rosenkohl
Salatteller und Salzkartoffeln*

Schoko creme mit Vanillesauce

€ 21,00 pro Person

Kalte Büfetts

☆☆☆☆☆

(alle Büfetts ab 20 Personen)

Büfett "Rustikal"

Schlachterplatte
Mettigel, gefüllte Eier
Schinkenröllchen, Forellenfilet, Matjes
Frikadellen, kl. Schnitzel
Nudelsalat, Porreesalat, Krautsalat
Tomate-Mozzarella, Käseplatte
Brotkorb, Butter

Dessert:

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 16,90 pro Person

Büfett "Exklusiv"

Warme Gerichte :

Filettopf, Hähnchenbrust in Eihülle
Bratkartoffeln

Kalte Platten :

Räucherfischplatten (Lachs, Forelle...)
Roastbeefplatte ,Schweinefiletmedaillons
kl. gef. Tomaten ,gek. Schinkenröllchen
Partyfrikadellen, Mettigel, Anti-Pasti,
Melone-Schinken, Tomate-Mozzarella, gefüllte Eier

Verschiedene Salate :

Thunfischsalat, Griechischer Bauernsalat,
Matjessalat, Lauchsalat

Käseplatte, Brotkorb, kl.
Partybrötchen , Buttertraube

Dessertauswahl :

Zitronencreme auf Himbeermark,
Obstsalat mit Vanillesauce

€ 23,80 pro Person

Büfett „ Gourmet „

Warme Gerichte :

Kl. Schweineschnitzel, Bratkartoffeln. Sauce

Kalte Platten :

*Fischplatte (Lachs, Forelle), Hähnchenmedaillons, Mettigel
Partyfrikadellen, gef. Eier, Schinkenröllchen,
kl. gef. Tomaten, Tomate-Mozzarella,*

Salate:

*frischer Salat, Nudelsalat, Lauchsalat
Käseplatte, Brotkorb, Butter*

Dessertauswahl:

*Rote Grütze mit Vanillesoße
Zitronencreme oder Schokoladenpudding*

€ 19,80 pro Person

Büfett „ Italienisch

Warme Gerichte:

*Schweinemedallions in einer Käsesauce,
Mediterran gegrillte Hähnchenbrust mit italienischem Gemüse
Spaghetti, Rosmarinkartoffeln*

Kalte Platten:

*versch. Sorten Anti-Pasti
Mozzarellascheiben mit Tomate und
Basilikum, Bruschetta, gem. Salat,
Schweinemedallions, kl. ital.
Frikadellen auf Zigeunersoße,
Forelle, gebeizter Lachs, Stremellachs,
gef. Tomate, verschiedene Käsesorten vom Brett,
Brotkorb mit Kräuterbutter u. Butter*

Salate:

Bauernsalat mit Fetakäse, Thunfischsalat, Spaghettissalat, Lauchsalat

Dessertauswahl:

Tiramisu mit Löffelbiskuit, Amarettocreme

€ 22,90 pro Person

Mexikanisches Büfett

Warme Gerichte :

Rinderschmorsteak mit roten Bohnen in Chilisauce
Eierravioli in Tomatensauce
Schweinegeschnetzeltes „ Mexikanisch“
Balkangemüse , Tomatenreis , Sahnekartoffeln

Salate:

frischer Salat mit Peperoni , Takko,s mit Dip
gem. Brötchen

Dessertauswahl:

Panna Cotta mit Fruchtsoße
Caramalcreme auf Schokosauce

€ 20,90 pro Person

Büfett "Griechisch"

Warme Gerichte:

Gyros mit Tzatziki
Hackröllchen auf Tomatensauce
Musakaauflauf(geb. Auberginen u. Kartoffeln), Bifteki mit
Ziegenkäse gefüllt, Reis , Röstkartoffeln

Salate:

Bauernsalat mit Fetakäse, bunter Krautsalat , Sahnekrautsalat
kleine Brötchen, Fladenbrot

Dessertauswahl:

Erdbeercreme, Amarettocreme

€ 20,50 pro Person

Canapes / Cocktailhäppchen

Kleine Köstlichkeiten auf gebutterten ausgestochenen Brotscheiben

☆☆☆☆

Variante I

*Fisch (Lachs, Forelle)
Schweinemedallions, Roastbeef, Käse,
Wurst
(insgesamt 6 Stück)*

€ 10,40

Variante II

*Schweinemedallions,
verschiedene Wurstsorten,
Hackepeter, Käse
(insgesamt 6 Stück)*

€ 9,40

Variante III

*Geräucherten Schinken,
Mettwurst, Putenbrust,
Hackepeter, Eischeiben, Käse
(insgesamt 6 Stück)*

€ 9,00

Rustikale Brotplatten

Auf Meterbrotscheiben

☆☆☆☆☆

belegt mit

*Käse, Hackepeter, geräucherten Schinken
Mettwurst, Putenbrust, Eischeiben
(insgesamt 6 Stück)*

€ 8,70

Kleines Frühstück

(ab 20 Pers.)

☆☆☆☆☆

Gemischte Aufschnittplatte

*(geräucherter Schinken,
Mettwurst, Putenbrust,
Hackepeter)*

*Räucherlachsplatte, gefüllte Eier
bunte Käseplatte, Tomate Mozzarella,
Marmelade, Honig, Thunfischsalat,
Fleischsalat, Floridasalat
Brot, Butter, Brötchen*

€ 12,90

BRUNCH BÜFETT

(ab 20 Pers.)

Warme Gerichte:

*Putencurrypfanne mit Früchten u. Reis
Hähnchenbrust mit Spiralnudeln*

Kalte Platten:

*Aufschnittplatte mit versch. Wurstsorten, Fisch (Forelle, Lachs)
Gef. Eier, versch. Salate (z.B. Lauch, Thunfisch), Käse,
Tomate Mozzarella, Honig, Marmelade, Brot, Butter, Brötchen*

Dessert im Glas (nach Wahl)

€ 18,90

Fingerfood-Büfett

(12 Teilchen a Pers.)

kl. Cocktailhäppchen (2 Stck. Käse, Wurst), Tomate Mozzarellaspieß,

kl. Schinkenröllchen mit Kräuterkäse gefüllt, Kracker mit Frischkäse

gefüllt, gef. Tomate, Anti Pastispieß, Melonenschiffchen mit ger.

Schinken, Käsesticker, kl. Frikadellen, kl. Salatglas,

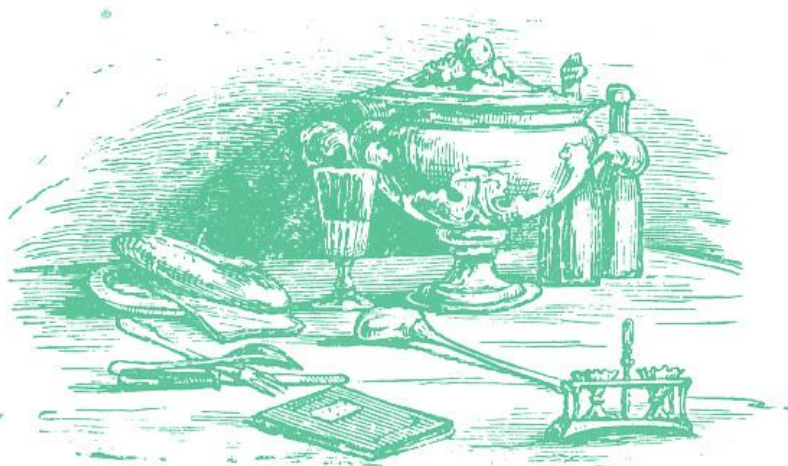
Dessertvariationen im Glas

€ 15,90

Portionssuppen

☆☆☆☆☆

1. *Tomatencremesuppe
mit Tomatenstückchen und Schinkenstreifen* € 3,40/Portion
2. *Brokkolicremesuppe
mit Brokkoliröschen und Sahnehaube* € 3,40/Portion
3. *Zwiebelsuppe
mit Croûtons* € 3,40 /Portion
4. *Lauchcremesuppe
mit Fleischklößchen und Lauchstreifen* € 4,40 /Portion
5. *Champignoncremesuppe
mit Champignons und Kräutersahne* € 3,40 /Portion
6. *Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen* € 3,40 /Portion
7. *Klare Hühnerkraftbrühe
mit Einlage* € 4,00 /Portion



Gemüsebeilagen

☆☆☆☆☆

- | | | |
|----|---|------------------|
| 1. | <i>Rotkohl</i> | € 2,60 / Portion |
| 2. | <i>Blumenkohl</i> | € 2,60/ Portion |
| 3. | <i>Rosenkohl</i> | € 2,60/ Portion |
| 4. | <i>Brokkoli</i> | € 3,70/ Portion |
| 5. | <i>Erbsen und Karotten</i> | € 2,60/ Portion |
| 6. | <i>Bohnen</i> | € 2,60/ Portion |
| 7. | <i>Gemüseplatte (3 versch. Sorten Gemüse nach Wahl)</i> | € 4,10/Portion |
| 8. | <i>Frische Champignons mit Zwiebeln</i> | € 3,40/Portion |

Sättigungsbeilagen

☆☆☆☆☆

- | | | |
|----|------------------------|-----------------|
| 1. | <i>Salzkartoffeln</i> | € 3,10/ Portion |
| 2. | <i>Bratkartoffeln</i> | € 3,50/ Portion |
| 3. | <i>Sahnekartoffeln</i> | € 3,50/ Portion |
| 4. | <i>Kroketten</i> | € 3,50/ Portion |
| 5. | <i>Reis</i> | € 2,20/ Portion |
| 6. | <i>Nudeln</i> | € 2,20/ Portion |
| 7. | <i>Knödel</i> | € 3,20/ Portion |

Leckere Salate aus eigener Herstellung

☆☆☆☆☆

- | | | |
|----|---|----------------------------------|
| 1. | <i>Gurkensalat</i> | € 2,50/Portion |
| 2. | <i>Tomatensalat</i> | € 2,50/Portion |
| 3. | <i>Bohnensalat</i> | € 2,50/Portion |
| 4. | <i>Karotten</i> | € 2,50/Portion |
| 5. | <i>Krautsalat
(mit Sahne)</i> | € 2,50/Portion
€ 2,70/Portion |
| 6. | <i>Bunte Salatschüssel mit Dressing extra
(Eisberg, Tomate, Paprika, Salatgurke)</i> | € 3,20/Portion |
| 7. | <i>Kartoffelsalat</i> | € 2,70/Portion |
| 8. | <i>Rucolasalat mit Cocktailtomaten
frische Champignons u. Balsmikedressing</i> | € 3,20/Portion |
| 9. | <i>Salat „Italian“ (Paprika, Zwiebeln, Cocktailtomate,
Mozzarellabällchen mit Balsmikedressing grob</i> | € 3,20/Portion |

Desserts

☆☆☆☆

1.	<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i>	€ 3,40/Portion
2.	<i>Grißflammerl an Fruchtmark</i>	€ 3,30/Portion
3.	<i>Frischer Obstsalat mit Vanillesoße</i>	€ 3,90/Portion
4.	<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen</i>	€ 3,60/Portion
5.	<i>Zitronencreme auf Himbeersauce</i>	€ 3,40/Portion
6.	<i>Caramelcreme</i>	€ 3,40/Portion
7.	<i>Vanillemousse auf Früchten</i>	€ 3,60/Portion
8.	<i>Amarettocreme</i>	€ 3,40/Portion
9.	<i>Mousse au chocolate</i>	€ 3,40/Portion
10.	<i>Rote und Grüne Götterspeise mit Vanillesauce</i>	€ 2,90/Portion
11.	<i>Tiramisu mit Löffelbiskuit</i>	€ 3,40/Portion
12.	<i>Tiramisucreme</i>	€ 3,40/Portion
13.	<i>Creme Brûlée</i>	€ 3,60/Portion
14.	<i>Himbeertraum</i>	€ 4,10/Portion
15.	<i>Spaghetticreme</i>	€ 3,60/Portion
16.	<i>Dessertbüfett(in Schüsseln, Gläsern u. Platten)</i>	€ 4,90/Portion
17.	<i>Mascarpone Himbeerquark</i>	€ 4,10/Portion
18.	<i>Apfeltraum mit Löffelbiskuit (mit/ohne Calvados)</i>	€ 4,10/Portion
19.	<i>Maracujajoghurtcreme</i>	€ 3,60/Portion

Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen



Unser Service

☆☆☆

Bei Essensbestellung liefern wir auf **Anfrage** das entsprechende **Geschirr („Einfach“)** kostenlos mit. Auf Wunsch können Sie auch „**Geschirr („Exklusiv“)** ausleihen. Dafür nehmen wir eine Leihgebühr. (nach Absprache)

Wir bitten Sie, das Leihgeschirr und die Warmhaltebehälter innerhalb von zwei Tagen gereinigt zurückzubringen, soweit dies nicht anders abgesprochen ist. Ebenfalls können wir die Reinigung des gesamten Geschirrs für Sie übernehmen. Reinigung pro Person 2,00 € (dazu gehört das gesamte Geschirr, Teller, Glasteller, Bestecke, Bleche, Warmhaltebehälter). Für die Reinigung der Schüsseln und Platten des Büfetts berechnen wir eine zusätzl. Pauschale. (nach Aufwand). Alle Preise sind incl. der gesetzl. MwSt. von 7%. Kommen zusätzl. Serviceleistungen (z.B. Reinigung, Service vor Ort) dazu erhöht sich die MwSt. auf 19%.

Leihpreise für Partyzubehör

(Preis pro Veranstaltung)

☆☆☆☆☆

Preisliste für Gläser

Mischungsgläser	40 Stück	0,1 l
	12,70	€
Bierhenkelbecher	30 Stück	0,2 l
	12,70	€
Korngläser	40 Stück	2 cl
	12,70	€
Sektgläser	40 Stück	0,1 l
	12,70	€
Weingläser	24 Stück	0,2 l
	12,70	€

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir beschädigte oder verloren gegangene Gläser berechnen müssen.

Partyzubehör

Partytisch Garnitur (1 Tisch, zwei Bänke, Selbstabholerpreis)		15,00 €
Unser Faßbier im Angebot (Dithmarscher Pilsener)	1,0 l	2,70 €
Zapfanlage		23,00 €
Kohlensäure (bis 50 Liter Verbrauch)		5,00 €



Wärmelampe / Heizstrahler (ohne Gas)
Bierwagen

Chaving – Dish (Warmhaltetische/Brennflüssigkeit)

pro Stck,

3,00 €

Anfahrt ab 3 km/h

ca.

15,00 €