

Speisekarte Buffet&Preise



Asiatische Spezialitäten

Zu den Gerichten, die allen schmecken,
gehören definitiv Currywurst und
Schnitzel. Wir bieten selbstverständlich
beides an, ob für den Mitternachtssnack
oder als Ergänzung.

Isermann

Buffet



Asiatische Spezialitäten



Asiatische Spezialitäten

Laap – Das laotische Nationalgericht 21,90 €

dazu gibt es Reis und Gurkensalat mit süß – saurem Essig-Öl-Dressing und leichter Knobli-Note

Thailändischer Salat 15,90 €

Ein pikanter thailändischer Glasnudelsalat mit knackigen Black Tiger Garnelen, Nüssen, frischem Gemüse und einer leckeren Limetten-Chili-Sauce

Stir Fry aus Steakhüfte und Brokkoli 29,00 €

Originalrezept aus China. Das Fleisch wird 48 Stunden mariniert und unter großer Hitze kurz gebraten, sodass milde Röstaromen entstehen. Der Broccoli wird kurz mit gebraten damit er sein volles Aroma behält. Dazu bieten wir Reis

Aubergine mit Granatapfel und Tahini 14,90 €

(Sesammus) Vegetarisch – Auberginen werden kurz angeröstet und werden an Sesammus angerichtet, als Topping nehmen wir Granatapfel. Tolles vegetarisches Gericht

Bo Han Rinderfilet Pfanne 49,90 €

*mit Zwiebeln und Koriander – Vietnamesisches Küche
Kurz gebratene Rinderfiletstreifen werden serviert mit Zwiebeln, Kräutern, Dill und Koriander. Dazu gibt es Reis und Bunter Salat mit Honig Senf Dressing*

Preis pro Person

Asiatische Spezialitäten

Chicken Tikka Garam Masala 19,90 €

*(Hauseigene Gewürzmischung) Hier wird
Hähnchenbrust 48 Stunden mariniert und mit feinsten
Kräutern zu einem unvergesslichem Geschmackserlebnis.
Dazu reichen wir gewürzten Dill Reis*

Asiatische Nudelpfanne 14,90 €

*Gebratene Reishnudeln mit geröstetem Hähnchen und
Schweinefleisch, Sojabohnen, Möhrenraspel, Weißkraut*

Garnelen-Nudelpfanne 20,90 €

*Glasnudeln, Garnelen, Hähnchenbrust in Scheiben,
verschiedene Sorten Gemüse wie Karotten, Kohl,
Zuckererbsen, Gemüse*

Peking Ente 28,90 €

*Dazu gibt es eine BBQ Sauce, Reis und gedämpftes Lauch
und Möhrengemüse*

Preis pro Person

WIR BERATEN SIE GERN

Womit können wir Ihnen weiterhelfen?

Rufen Sie uns gern an!

Tel. 04135 - 252



Die Landwirte

Wir pflegen engen Kontakt zu verschiedenen Landwirten, unter anderem zu Peter Schindler aus Heiligenthal. Seit 2007 gibt es auf seinem Hof keinen Kastenstand mehr und die Schweine leben draußen auf der grünen Wiese. Sogar Ferkel werden dort in kleinen Schutzhütten geboren und unter dem freien Himmel aufgezogen. Weniger als 10 Kilometer ist Peter von Isermann entfernt, wodurch für die Tiere sehr kurze und stressfreie Transportwege entstehen.

Auch der Hof von unserem landwirtschaftlichen Partner Karsten Hövermann ist direkt um die Ecke und befindet sich sogar mit uns im selben Dorf – einen kürzeren Weg können die Tiere nicht haben!

Nicht nur Peter Schindler leistet mit seinen Schweinen einen ungeheuren Beitrag zu unserem Handwerk – viele weitere Menschen begleiten uns auf dem Weg den Tieren bestmögliche Bedingungen zu geben und den hohen Ansprüchen gerecht zu werden:

- Philipp Domsch aus Drage für Rinder
- Matthias Kruse aus Wulfsen für Rinder
- Michael Grebe aus Wittingen für Rinder
- Carsten Hövermann aus Kirchgellersen für Schweine
- Peter Schindler aus Heiligenthal für Schweine
- Cassenshof aus Handeloh für Geflügel

