



SCHLOSS  
LÜTGENHOF  
HOTEL

## **Menü oder Büffet**

bitte stellen Sie sich Ihr Menü zusammen

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Fjordlachs  
mit Orangensalat

oder

Rindercarpaccio  
mit Limonen-Schnittlauchvinaigrette  
Wiesenkräutersalat  
Parmesan

oder

Königinpastete  
mit Ragout Fin vom Geflügel  
im Salatnest  
Walnüsse

11,50 € p. Portion

Kerbelschaum  
oder

Klare Tomatenessenz Basilikumnocke  
oder

Cappuccino von der Roten Bete  
mit Ingwer

9,50 € p. Portion

Geeistes Gurkensüppchen  
oder

Cappuccino vom Hokaidokürbis

8,50 € p. Portion

Riesengarnele auf  
Gemüse der Saison  
mit Zitronenbutter

16,50 € p. Portion



SCHLOSS  
LÜTGENHOF  
HOTEL

½ Hummer

(im Menü: lauwarm serviert / als Büffet: kalt)  
mit mariniertem Chicorée und Pinienkernen

21,50 € p. Portion

### ***Vegetarische Speisen***

Grießnocken  
mit Mozzarella & Tomate  
oder

Bayerischer Semmelknödel  
mit Rahm Pilzen

oder

Spinatnocken mit frischen Pfifferlingen

oder

Hausgemachte Schupfnudeln  
mit Tomatenragout, Basilikum

Pinienkerne

oder

Rosmarin-Topfenpolenta  
mit Ratatouille

Pecorino

oder

Sellerieschnitzel  
mit Kartoffelstroh

14,50 € p. Portion

### **Zwischengang**

Rosa Kalbstafelspitz mit Salsa Verde  
oder

Vitello Tonnato

oder

Rosa gebratene Entenbrust auf Linsensalat

Orangenjus

oder

Ostseedorsch in der Tortillakruste  
mit mediterranen Gemüsen

oder

Ostseedorsch unter der Kräuterkruste  
auf Risotto

17,50 € p. Portion



SCHLOSS  
LÜTGENHOF  
HOTEL

## Hauptspeisen

Zweierlei vom Lütgenhofer Wiesenlamm  
(Rücken und Keule)  
glacierte Karotten, Rosmarin-Topfenpolenta

Zweierlei vom Mecklenburger Damwild  
(Rücken und Keule)  
Rosenkohl, Charlottekartoffeln  
Heidelbeeren

Rosa gegarter Rücken von der Mecklenburger Färse  
mit Kürbissoufflé  
Wurzelgemüse, Thymianglace

Französische Perlhuhnbrust  
auf Waldpilzratatouille mit Gemüsesoufflé  
Thymianjus

24,50 € p. Portion

Gegrillter Fjordlachs auf Risotto Milanese  
Basilikum-Schmorgurken-Ragout

Ostseedorsch unter der Kräuterkruste  
auf Oliven-Kartoffelpüree

22,50 € p. Portion

## Desserts

Franz. Schokolatentarte  
mit Erdbeerparfait und Erdbeer-Minzsalat

Lavendel Panna Cotta  
mit Aprikosenkonft

Gebrannter Topfencanneloni  
auf Himbeerspiegel

Halbgefrorenes von der Zitronencreme  
in Baiser-Schokoladenkruste

Mille-Feuille von dunkler Schokoladenmousse

Mascaronemousse auf Passionsfruchtspiegel



SCHLOSS  
LÜTGENHOF  
HOTEL

Tarte Tatin vom Lütgenhofer Apfel  
an Zimtparfait oder Cointreau Sahne

Zwetschgenfilets  
mit weißem Schokoladen-Joghurt Espuma  
Amerettini

Limonen Creme Caramel  
auf Aprikosenspiegel

9,50 € p. Portion

*Falls für Ihren Geschmack nichts dabei sein sollte, sprechen Sie uns gerne an – wir kochen gerne nach Ihren Wünschen!  
Wir bereiten alle Speisen frisch für Sie zu, bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir von der Verfügbarkeit der Produkte abhängig sind.*

*Alle Preise in Euro  
inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

### ***Getränkepauschalen zum Menü:***

Zum 3-Gang Menü/Büffet Zeitraum 2 Std. z.B. 19.00 – 21.00  
inkl. Prosecco, Wein Rot & Weiß nach Vorschlag des Hauses,  
Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Bier (Pils und Weizen)  
Kaffee bzw. Kaffeespezialitäten = 29 € p. P. \*

4-Gang Menü / Büffet Zeitraum 3 Std. z. B. 19.00 – 22.00  
inkl. Prosecco Wein Rot & Weiß nach Vorschlag des Hauses,  
Wasser, Cola, Fanta, Sprite, Bier (Pils und Weizen)  
Kaffee bzw. Kaffeespezialitäten = 34 € p. P. \*

*\*Sondervünsche und Getränke, die nicht in der Pauschale inkl. sind, werden nach Verbrauch berechnet.  
Im Anschluss an die vereinbarten Zeiten werden alle Getränke nach Verbrauch berechnet.*