



Konrad-Adenauer-Allee 48/46049 Oberhausen

Tel. 0208/290220/ Fax 0208/290221

[Email.: info@kaisergarten.de](mailto:info@kaisergarten.de)

www.kaisergarten.de

Menüvorschläge für Ihre Festlichkeit in unserem Hause

Menüs 2022

B 1

- Euro 14,50 Carpaccio von der geräucherten Entenbrust
mit Couscous-Salat und feinem Friseésalat*
- Euro 7,50 Getrüffeltes Gartenschaumsüppchen mit Wachtelei*
- Euro 23,50 Ochsenbäckchen aus Omas Schmortopf mit jungem
Spitzkohl in Trüffelsahne mit gebackener Macairekartoffeln*
- Euro 10,50 Zwetschgenröster mit warmen Topfenknödeln*

B 2

- Euro 7,50 Petersilienwurzelschaumsüppchen mit Krabbengrissini*
- Euro 14,50 Crepinette vom Alaska-Räucherlachs mit Koriandertextur
an Couscous Salat*
- Euro 27,50 Medaillons vom Seeteufelfilet in Kräutern gebraten auf
grünem Thaispargel, Hummerjus und Kartoffelgnocchis*
- Euro 10,50 Mousse von weißer Schokolade auf Mangosalat*

B 3

Euro 8,50 Essenz von der Tomate mit Pesto und Basilikum

*Euro 28,70 Argentinisches Roastbeef im Fettrand gebraten auf
mediterranem Ofengemüse mit Drillingen*

Euro 7,50 Gebrannte Creme Brulee mit frischem Obst

Zur Untermalung Ihrer Menüfolge bieten wir Ihnen hausgemachte Sorbets an

Mangosorbet Euro 8,60

Zitronensorbet Euro 8,60

Cassissorbet Euro 8,60

Moccasorbet Euro 8,60

B 4

*Euro 14,00 Gratiniertes Carpaccio vom Lachs mit Cherrytomaten,
Rucola und Parmesan*

Euro 9,50 Hummerschaumsüppchen mit Sauce Rouille

Euro 10,50 Cassissorbet mit Prosecco

*Euro 22,50 Filet von der Lachsforelle auf jungem Spitzkohl a la creme
mit Kräuterkartoffeln und Buttersauce*

Euro 8,20 Orangengrießflammeri auf Armagnackirschkompott

B 5

*Euro 15,50 Carpaccio vom Holsteiner Ochsen in Tomatenvinaigrette
mit kleinem Rapunzelsalat*

*Euro 26,50 Duett vom Butterzander und Hummerkrabbe in Estragon
auf grünem Spargel mit gebackenen Kartoffelkrapfen*

Euro 9,50 Gratiniertes Limettenparfait an Salat von frischer Mango

B 6

- Euro 16,50 In Tempurateig gebackene Hummerkrabben an kleinem Rapunzelsalat in Zitronengrasvinaigrette*
- Euro 7,50 Rahmsüppchen von frischem Lauch mit Trüffelklößchen*
- Euro 24,50 Kross gebratener Butterzander mit der Kräuterkruste auf Champagnerkraut mit Kräuterkartoffeln*
- Euro 8,50 Hamburger Rote Grütze mit Bourbon Vanilleeis*

B 7

- Euro 6,50 Consomme vom Holsteiner Ochsen mit bunten Gemüsen und Maultasche*
- Euro 21,70 Medaillons vom Hallischen Schweinefilet auf Waldpilzen a la creme und gratinierten Sahnekartoffeln*
- Euro 10,50 Tiramisu Mailänder Art mit Mokkaschaum*

B 8

- Euro 14,50 Frisches Lachstatar mit Kapern auf Nussbrot kleinem Kräuterrührei und Romasalat*
- Euro 7,50 Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Tiroler Kernöl und gebrannten Kürbiskernen*
- Euro 22,50 Knusprige Vierländer Ente frisch aus dem Ofen an Selleriepüree, süßen Kirschen und kleinen Brezelknödeln*
- Euro 10,50 Eierlikörmousse mit marinierten Pfirsichspalten und Blaubeersauce*

B 9

- Euro 14,50 Tomatenbruschetta mit gegrillten Black-Tiger Garnelen*
- Euro 36,50 Filet vom Ochsen in Steinpilz-Pfefferrahm an
frischen Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Gratin*
- Euro 12,50 Dessertteller „Kaisergarten“*

B 10

- Euro 12,50 Nüsslisalat (Feldsalat) in Kartoffeldressing mit gebratenen
Pilzen, krossem Speck und Croutons*
- Euro 8,50 Oxtail claire mit Gemüseperlen und gebackener
Chesterstange*
- Euro 8,50 Blaubeersorbet mit Schlehengeist*
- Euro 33,50 Rosa gebratener Hirschrücken in Portweinjus mit
Cassiskraut, gebratenem Waldpilzragout und Butterspätzle*
- Euro 9,50 Warme Apfelbeignets mit Bourbon Vanilleeis*

B 11

- Euro 7,50 Tomatenschaumsüppchen mit Pestocroutons*
- Euro 34,50 Caree vom Salzwiesenlamm in Rosmarin auf italienischem
Ratatouillegemüse und gratinierten Sahnekartoffeln*
- Euro 9,50 Tiramisu von der Himbeere mit Vanilleschaum*

B 12

- Euro 7,50 Rahmsüppchen von Wiesenchampignons mit Kräutercroutons*
- Euro 26,50 In Rotwein geschmortes Hirschragout mit
Waldpilzen, Preiselbeeren und gebratenen Butterspätzle*
- Euro 8,50 Italienische Panna cotta mit Kumquatsmarmelade*

B 13

- Euro 16,50 Feines Thunfischtatar mit gebackenem Brot und Wachtelei*
- Euro 9,00 Legiertes Rauchaalsüppchen mit gebackenen Parmesancroutons*
- Euro 22,50 Filet vom Kabeljau in Butter gebraten auf jungem Blattspinat in Rahm und kleinen Butterkartoffeln*
- Euro 12,50 Sorbetvariation mit Mangosauce und Hippen*

B 14

- Euro 10,50 Kleines „Himmel und Erde“ Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree*
- Euro 6,50 Kartoffelschaumsüppchen mit gebratener Mettwurst*
- Euro 26,50 Rosa gebratener Milchkalbsrücken in Spitzmorchelrahm an jungem Lauchfondue und gebackenen Kartoffelgnocchis*
- Euro 9,50 Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Potpourri von frischen Früchten*

B 15

- Euro 16,50 Frische Büsumer Krabben an Hummermayonaise mit geröstetem La fleur und kleinem Kräuterrührei*
- Euro 8,50 Mangosorbet mit Pêcher Mignon*
- Euro 26,00 Geschmorter Damhirschbraten an Apfelrotkraut, Burgunderreduktion und Kartoffelkloß mit Butterschmelze*
- Euro 7,50 Topfenmousse in Vanilleschaum mit Mango Creme Fraiche Eis*

<i>Euro 6,50</i>	<i>Kartoffelschaumsüppchen mit gebratener Mettwurst</i>
<i>Euro 9,00</i>	<i>Legiertes Rauchaalsüppchen mit gebackenen Parmesancroutons</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Rahmsüppchen von Wiesenchampignons mit Kräutercroutons</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Tomatenschaumsüppchen mit Pestocroutons</i>
<i>Euro 8,50</i>	<i>Oxtail claire mit Gemüseperlen und gebackener Chesterstange</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit Tiroler Kernöl und gebrannten Kürbiskernen</i>
<i>Euro 6,50</i>	<i>Consomme vom Holsteiner Ochsen mit bunten Gemüsen und Maultasche</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Rahmsüppchen von frischem Lauch mit Trüffelklößchen</i>
<i>Euro 9,50</i>	<i>Hummerschaumsüppchen mit Sauce Rouille</i>
<i>Euro 8,50</i>	<i>Essenz von der Tomate mit Pesto und Basilikum</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Petersilienwurzelschaumsüppchen mit Krabbengrissini</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Getrüffeltes Gartenschaumsüppchen mit Wachtelei</i>
<i>Euro 12,50</i>	<i>Carpaccio von der geräucherten Entenbrust mit Couscous-Salat und feinem Friseésalat</i>
<i>Euro 12,50</i>	<i>Crepinette vom Alaska-Räucherlachs mit Koriandertextur an Couscous Salat</i>
<i>Euro 14,00</i>	<i>Carpaccio vom Lachs mit Cherrytomaten, Rucola und Parmesan</i>
<i>Euro 13,50</i>	<i>Carpaccio vom Holsteiner Ochsen in Tomatenvinaigrette mit kleinem Rapunzelsalat</i>
<i>Euro 16,50</i>	<i>In Tempurateig gebackene Hummerkrabben an kleinem Rapunzelsalat in Zitronengrasvinaigrette</i>
<i>Euro 11,50</i>	<i>Frisches Lachstatar mit Kapern auf Nussbrot kleinem Kräuterrührei und Feldsalat</i>
<i>Euro 13,50</i>	<i>Tomatenbruschetta mit gegrillten Black-Tiger Garnelen</i>
<i>Euro 11,50</i>	<i>Nüsslisalat (Feldsalat) in Kartoffeldressing mit gebratenen Pilzen, krossem Speck und Croutons</i>
<i>Euro 14,00</i>	<i>Feines Thunfischtatar mit gebackenem Brot und Wachtelei</i>
<i>Euro 10,50</i>	<i>Kleines „Himmel und Erde“ Blutwurst auf Kartoffelendivienpüree</i>
<i>Euro 13,50</i>	<i>Frische Büsumer Krabben an Hummermayonaise mit geröstetem La fleur und kleinem Kräuterrührei</i>

<i>Euro 19,50</i>	<i>Ochsenbäckchen aus Omas Schmortopf mit jungem Spitzkohl in Trüffelsahne mit gebackener Macairekartoffeln</i>
<i>Euro 24,50</i>	<i>Medaillons vom Seeteufelfilet in Kräutern gebraten auf grünem Thaispargel, Hummerjus und Kartoffelgnocchis</i>
<i>Euro 22,70</i>	<i>Argentinisches Roastbeef im Fettrand gebraten auf mediterranem Ofengemüse mit Drillingen</i>
<i>Euro 21,50</i>	<i>Filet von der Lachsforelle auf jungem Spitzkohl a la creme mit Kräuterkartoffeln und Buttersauce</i>
<i>Euro 24,50</i>	<i>Duett vom Butterzander und Hummerkrabbe in Estragon auf grünem Spargel mit gebackenen Kartoffelkrapfen</i>
<i>Euro 20,70</i>	<i>Kross gebratener Butterzander mit der Kräuterkruste auf Champagnerkraut mit Kräuterkartoffeln</i>
<i>Euro 19,70</i>	<i>Medaillons vom Hallischen Schweinefilet auf Waldpilzen a la creme und gratinierten Sahnekartoffeln</i>
<i>Euro 20,50</i>	<i>Knusprige Vierländer Ente frisch aus dem Ofen an Selleriepüree, süßen Kirschen und kleinen Brezelknödeln</i>
<i>Euro 28,50</i>	<i>Filet vom Ochsen in Steinpilz-Pfefferrahm an frischen Marktgemüse mit Sauce Hollandaise und Gratin</i>
<i>Euro 22,50</i>	<i>Caree vom Salzwiesenlamm in Rosmarin auf italienischem Ratatouillegemüse und gratinierten Sahnekartoffeln</i>
<i>Euro 19,50</i>	<i>Filet vom Kabeljau in Butter gebraten auf jungem Blattspinat in Rahm und kleinen Butterkartoffeln</i>
<i>Euro 24,50</i>	<i>Rosa gebratener Milchkalbsrücken in Spitzmorchelrahm an jungem Lauchfondue und gebackenen Kartoffelgnocchis</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Topfenmousse in Vanilleschaum mit Mango Creme Fraiche Eis</i>
<i>Euro 9,50</i>	<i>Marmoriertes Mousse von weißer und dunkler Schokolade an Potpourri von frischen Früchten</i>
<i>Euro 8,50</i>	<i>Italienische Panna cotta mit Kumquatsmarmelade</i>
<i>Euro 12,50</i>	<i>Dessertteller „Kaisergarten“</i>
<i>Euro 9,50</i>	<i>Tiramisu von der Himbeere mit Vanilleschaum</i>
<i>Euro 10,50</i>	<i>Eierlikörmousse mit marinierten Pfirsichspalten und Blaubeersauce</i>
<i>Euro 7,50</i>	<i>Gebrannte Creme Brulee mit frischem Obst</i>
<i>Euro 10,50</i>	<i>Mousse von weißer Schokolade auf Mangosalat</i>