



Auf der Terrasse oder im extra Raum empfangen Sie Ihre Gäste in entspannter Atmosphäre mit einem Aperitif.

Champagner Hausmarke	Flasche 0,75 Glas 0,1	58,00 10,80
Sekt Brut - Cuvee Merzenmühle	Flasche 0,75 Glas 0,1	28,00 5,50
Hauscocktail mit Hulonderblüte und Sekt	Glas 0,1	5,50
Aperol „spritze“	Glas 0,2	7,50

BEGLEITER ZUM SEKTEMPFANG

Feines Salz- und Käsegebäck	3,50
Frühlingsröllchen und gebackene Krabben mit Dips	4,80

Cocktailschnittchen

auf französischem Weißbrot ab 10 Stück pro Sorte

Barbarie-Entenbrustfilet	2,50
Parma Schinken mit Melone	2,50
Geräuchertes Forellenmousse	2,20
Kalbslebercreme mit rosa Pfeffer	2,20
Tatar vom Angus-Rind mit Schalotten	2,50
Auberginentatar im Champignonkopf	2,50
Kräuterfrischkäse auf Vollkornbrot	1,80
Geräucherter Norweger-Lachs	2,50
Tortenbrie auf Walnußbrot	2,20
Parmesankroketten	2,00
Gemüsestrudel	2,50

* * *

” VON ALLEM ETWAS ”

Gemischte Auswahl von Cocktailschnittchen, ab 50 Stück,	pro Stück	2,00
--	-----------	------

* * *

Der Austern-Empfang

3 Stück Austern frisch vor den Gästen geöffnet, mit Pumpnickel-Chesterbrot.	pro Person	7,50
--	------------	------



SAISONALES

Das Spargelessen von April bis Juni € 39,00

Einzelpreise

Salat von Spargel und Erdbeeren in Mandel- Mandarinvinaigrette <i>Asparagus strawberry salad with almond and mandarine vinaigrette</i> *	6,50
Spargelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen <i>Asparagus creme soup with smoked salmon</i> *	5,50
Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter, Wiener Schnitzel, gekochter und roher Schinken, Neue Kartoffeln <i>Wiener Schnitzel, asparagus, smoked ham, boiled new potatoes, Hollandaise sauce and brown butter</i> *	21,50
Ananassüppchen mit Basilikumsorbet <i>Marinated pineapple and basil sorbet</i>	5,50

Gänseessen vom 12. November bis 01. Januar € 42,00

Thymian- Apfeltarte mit Gänselebermousse <i>Apple thyme tarte and foie gras mousse</i> *	6,50
Feldsalatschaumsuppe mit Speckfleurons <i>Lambs lettuce foam soup with bacon</i> *	6,50
Gänsebraten, frisch aus dem Ofen mit Rotkohl, Schmorapfel, Maronen und Kartoffelknödeln <i>Roasted goose, red cabbage, braised apples, chestnuts and potato dumplings</i> *	22,00
Lebkuchenmousse mit Rotweinkirschen <i>Mousse of Gingerbread with cherries in redwine</i>	7,00
Austauschgerichte für Vegetarier *	je 12,00
Gemüse- Crêpe mit Sauce Hollandaise <i>Vegetable pancake with Hollandaise sauce</i> *	
Feine Nudeln mit Trüffelöl und Edelpilzen <i>Linguine with mushrooms and truffle oil</i> *	
Marinierte Zucchini, Paprika und Champignons <i>Marinated courgettes, sweet peppers and mushrooms</i> *	
Austernpilze in Kräuterrahm mit Semmelknödeln <i>Bread dumplings and oyster mushrooms in herb sauce</i> *	
Mediterrane Gemüse mit Ziegenkäse überbacken <i>Gratinated goats cheese with Mediterrean vegetables</i>	



Menüs ab 10 Personen

Menü 1/11 € 36,00

Kartoffel - Lauchcreme Suppe mit Büsumer Krabben <i>Potatoe-leek-soup with shrimps</i> *	7,00
Gebratenen Perlhuhnbrust auf Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelmouseline <i>Guinea fowl with black salsify and potatoe- mousline</i> *	22,00
Topfenknödel mit Zwetschgenröster <i>Curd-dumpling with plums</i>	7,00

Menü 2/11 € 39,00

Hausgemachte Kürbisravioli in Tomaten-Salbeibutter <i>Pumpkin-Ravioli with tomatoe-sage butter</i> *	9,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <i>Zander-filet with vegetable „ratatouille“ and rosemary-potatoes</i> *	23,00
Zweierlei Schokomousse mit Mangokompott <i>Different shocolate-mousse with mango</i>	7,00

Menü 3/11 € 41,00

Räucherlachs im Kräutercrepe mit Grüner Sauce <i>Smoked salmon in herbs-crepe with „green-sauce“</i> *	12,00
Rumpsteak mit Zwiebelsenfkruste auf Wurzelgemüse und Kartoffelragout <i>Rumpsteak with onion-crust, salsify and potatoes</i> *	22,00
Karamellisierte Apfeltarte mit Bourbon-Vanilleeis <i>Cameled apple-tarte with vanillie-ice-creme</i>	7,00

Menü 4/11 € 53,00

Thunfisch-Tartar auf Rote Bete Kartoffelrösti und Kressesalat <i>Albacore-tatar with beetroot-potatoe-roaster and cresses-salad</i> *	13,00
Petersilienwurzelcreme mit karamellisierten Maronen <i>Parsley root-creme with cameled chestnut</i> *	8,00
Chateau Briand vom fränkischen Jungbullen mit sauce bearnaise und Madeirajus mit Marktgemüsen und Herzoginkartoffeln <i>Chateau Briand, duchess potatoes, vegetables, sauce bearnaise and Maderia jus</i> *	23,00
Vanillecharlotte mit warmen Himbeeren und Schokoladeneis <i>Vanillie-charlotte with hot respberries and shocolate-ice</i>	9,00



Menü 5/11 € 56,00

Feldsalat mit geräuchertem Rehrücken geröstete Pinienkerne und Kürbissenfdressing <i>Rucola salad with smoked venison, toasted pine nuts and mustard dressing</i>	17,00
*	
Steinpilzconsommé mit Vanille- Meersalzstange <i>Porcini consomme with vanilla sea salt twists</i>	8,50
*	
Entenbrust mit Lavendelhonig glaciert Brombeersauce, Spitzkohl und Kartoffelgalletten <i>Duck breast with lavender honey, potato galette, cabbage and glazed blackberry sauce</i>	23,50
*	
Grießflammerie mit Rieslingbirne <i>Gravel-flammerie with pear</i>	7,00

Menü 6/11 € 58,00

Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel mit Wildkräutersalat <i>Rabbit with bacon and herbs-salad</i>	15,00
*	
Rahmspinat mit Wachterlei und Morchelsauce <i>Spinach with quail egg and morel-sauce</i>	12,00
*	
Kalbssteak auf Bohnen-Pilzgemüse mit Polenta <i>Calf with bean-mushroom vegetables and polenta</i>	23,00
*	
Kaffee - Creme Bruleé mit Orangensalat <i>Coffee-creme-brulee with orange-salad</i>	8,00

Menü 7/11 € 61,00

Jacobsmuschel - Scampispieß auf Tomatenkompott und Ruccolasalat <i>Scalop-scampi-spear with tomatoes and rucola-salad</i>	16,00
*	
Dorade mit Chorizo Kruste auf Gemüserisotto <i>Gildhead with chorizo-crus with vegetable-risotto</i>	14,00
*	
Lammcrepinette auf Paprica - Couscous <i>Lamb with pepper-couscous</i>	24,00
*	
Obstsalat mit Joghurtschaum <i>Fruit salad with yoghurt foam</i>	7,00

Menü 8/11 € 61,00

Lauwarme Hummerterrine in Zuckererbsenschaum <i>Lobster terrine in mangetout foam</i>	19,00
*	
Klare Tomatenessenz mit Grießklößchen <i>Tomato essence with semolina dumplings</i>	9,00
*	
Rosa Lammhüfte in Gewürzkruste auf Hülsenfrüchtersisotto und Okraschoten <i>Spiced crusted lamb on legumes risotto and okra</i>	22,00
*	
Mousse von weisser Valrhonaschokolade mit Rosmarin und gerösteten Pinienkernen <i>Valrhona chocolate mousse with rosemary and toasted pinenuts</i>	11,00



Menü 9/11 € 68,00

Salat von Garnelen, Orangenfilets und Frisee mit Limetten- Joghurt- Dip <i>Prawn and orange salad with yoghurt lime dip</i> *	13,50
Hausgemachte Spinatricotta-Tortelloni <i>Handmade spinach-ricotta-torteloni</i> *	9,00
Karamellierte Jacobsmuschel im Serranoschinkenschaum mit Olivenbrotchips <i>Caramelised scallops in Serrano ham foam with olive bread chips</i> *	12,00
Kalbsfilet im Lardo- Kräutermantel auf glacierten Karotten und Kartoffelkrapfen, Ochsenschwanzjus <i>Calf-filet with lardo-ham and herbs, carameled carrots, potatoes and oxtail-sauce</i> *	25,00
Vanille- Topfensoufflé mit Zwetschgenkompott <i>Vanilla quark souffle with</i>	8,50

Menü 10/11 € 88,50

Carpaccio vom Schwertfisch in Chili-Mangosalsa <i>Swordfish carpaccio and chilli mango salsa</i> *	12,50
Bratkartoffelravioli mit Chorizo in Apfelweinsud <i>Fried potatoe-ravioli with chorizo and cider-sauce</i> *	11,00
Sate von Kaninchen und Garnelen auf gebratenem Chinakohl im Ingwer- Orangendressing <i>Rabbit and prawn sate on roasted Chinese cabbage and orange ginger dressing</i> *	15,50
Geeister Aperol- Champagner <i>Iced Aperol Champagne</i> *	9,50
Mit Petersilie soufflierte Taubenbrust auf Zuckerschoten und Trüffeljus <i>Deaf-breast with parsley, mangetout and truffle-sauce</i> *	24,00
Ziegenkäse im Dörrobstbisquit mit Nüssen <i>Goats cheese biscuits with nuts</i> *	7,50
Süßer Ausklang <i>Sweet happy ending</i>	8,50



Büffets erstellen wir nach Ihren Wünschen. Zwei Beispiele:

ITALIENISCHES BÜFFET

Ab 30 Personen € 54,00

Kalt

Gebrautes Gemüse „Anti Pasti“
Zucchini, Auberginen, Paprika und Austernpilzen
Marinierte Artischocken und Frühlingszwiebeln
Ruccolasalat mit Grana Padano und Pinienkernen
Kalbfleisch "Vitello tonato" mit pikanter Sauce
Gefüllte Champignons mit Ziegenfrischkäse
Parma Schinken mit Feigen und Melone
Caprese Spießchen mit Basilikum- Pesto
Schwertfischcarpaccio mit Limetten
Melanzane, Calamari und Oliven

Warm

Gemüsesuppe "Minestrone"
Piccata von der Putenbrust mit Tomatensauce
Kalbsschnitzel „Saltinbocca“ mit Salbei und Parmaschinken
Barschfilets in Olivenkruste mit Weißweinsauce
Rinderfilet im Rosmarin Lardomantel mit Rotweinzwiebeln
Spinatlasagne mit Ricotta und Trüffel Fonduta
Spaghetti mit Rucola und getrockneten Tomaten
Kartoffel- Gnocchi mit brauner Butter
Gebackene Polentabällchen

Desserts

Profiterole in Schokoladensauce
Zitrusfrüchte- Panna cotta
Fruchtsalat mit Amaretto
Tiramisu
Italienische Käseauswahl
Grissini, gemischtes Chiabatta
Butter



LANDHAUS BÜFFET

Ab 30 Personen € 48,00 p. P.

Kalt :

Lauwarmer Kartoffel- Feldsalat
Weinkrautsalat mit roten Zwiebeln
Heimische Blattsalate mit Kräuterdressing
Terrine von Räucherforellen und Lachs mit Sahnemeerrettich
Roastbeef mit mariniertem Spargel oder Schwarzwurzeln
Wildpastete mit kandierten Zwergorangen
Matjeshering nach Hausfrauen Art
Apfel- Zwiebeltarte mit Thymian
Kalbstafelspitz mit grüner Soße

Warm :

Kartoffelcremesuppe mit Steinpilzen und Röstbrot

Lachsfilet in Dillsahnesauce mit Krebschwänzen
Ochsenbäckchen in Barolo geschmort
Spanferkelbraten im Altbiersauce
Kalbsmedaillons in Estragon- Senfsauce
Überbackener Blumenkohl und Brokkoli
Champignon- Kräuterreis
Mini Semmelknödel
Dampfkartoffeln

Dessert :

Mousse von dunkler Valhrona- Schokolade
Gelierte Rumtweetchgen mit Joghurtschaum
Obstsalat mit Honig und Walnüssen
Apfelküchle mit Vanilleeis
Ausgewählte Käse
Butter, Schmalz
Brotkorb

KLEINGEDRUCKTES

Wir erstellen für Sie kostenlos Menükarten, für die Sie uns bitte eventuell einen gewünschten Kopftext bis einer Woche vor der Veranstaltung nennen .

Spezielle Gestecke und Dekorationen stellen wir zum Selbstkostenpreis in Rechnung .

Bei Verwendung von Konfetti, Glitzerschnee oder ähnlichem (Reis streuen) berechnen wir € 150,- an Reinigungskosten .

Die Menüpreise verstehen sich für einheitliche Menüs. Bei wahlweise vorgehaltenen Gerichten erheben wir 10% Aufschlag auf den entsprechenden Preis der Speise.

Stornogebühren fallen bis 3 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 3. Tag berechnen wir 50 % vom Menü- oder Büffetpreis und ab 24 Stunden vor der Veranstaltung 100 % vom vereinbarten Preis.

SONDERBEDINGUNGEN FÜR DIE ZEIT VOM 15.11. bis 24.12.

Stornogebühren fallen bis 10 Werktage vor der Veranstaltung nicht an.

Ab dem 9 Tag berechnen wir 100 % vom Menü- oder Büffetpreis

Bei uns können Sie feiern solange Sie möchten. Lediglich nach 1.00 Uhr berechnen wir € 50,- Nachtzuschlag pro angefangener Stunde. An Sonn & Feiertagen ab 15.00 Uhr.

Die exclusive Reservierung der ganzen Merzenmühle setzt einen Mindestverzehr von € 4500.- voraus.

Gerne empfehlen wir Musiker, Entertainer und Zauberer, wobei wir nur vermitteln .

Für dadurch entstandene Schäden oder Ordnungswidrigkeiten haftet der Veranstalter .

Provision fällt nicht an .

Für abgesprochene Veranstaltungen erheben wir eine Vorauszahlungen von 50 % des Menüpreises.

Die Rechnung ist sofort , ohne Abzüge in € bar, per Scheck oder Scheckkarte zu begleichen .

Mit erscheinen dieser Preisliste 2012 sind alle früheren Preislisten ungültig.

Das Angebot ist freibleibend.