



HOTEL
— ■ —
GASTHAUS

Zur Henne

Menü

ab 10 Personen



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Burgenland-Menü

ab 10 Personen

Tomaten Cappuccino mit feinem Tomatenfleisch
und Kräutersahne

Gebratenes Schweinefilet an Bratensoße,
Kaisergemüse und Kroketten

Grißpudding mit gelierten Kirschen, Sahnehaube
und Hippengebäck

pro Person
22,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Anhaltinisches Menü

ab 10 Personen

Anhaltinische Lauchrahmsüppchen mit
Fleischklößchen und frischen Kräutern

Zarte Ochsenbäckchen an Bratensoße,
Apfelrotkohl und Klößen Thüringer Art mit
Semmelbutter

Weincreme mit Rotweingelee und Traubenbukett

pro Person
25,80 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Regionales Menü

ab 10 Personen

Kraftbrühe Royal mit feinem Eierstich und Petersilie

Naumburger Schinkenkrustenbraten an einer
Schwarzbiersoße, dazu reichen wir Blaukraut und
Petersilienkartoffel

Schokoladenmousse mit Roter Beerengrütze und
Sahnehaube

pro Person
25,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Hubertusmenü

ab 10 Personen

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Gebeizter Hirschbraten aus dem Eulauer Forst,
Rotweinsoße, Preiselbeeren, dazu reichen ein
Wiringsäckchen und Mandelbällchen

Parfait vom Mango und Ananas an
Himbeerfruchtsoße, frische Beerenfrüchte, Sahne
und Hippengebäck

pro Person
29,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Festliches Hochzeitsmenü

ab 10 Personen

Duett vom Zanderterrine, Lachstatar und
Kräutergarnele an einer Mango-Chili Soße,
Salatbukett, dazu reichen wir Baguette und Butter

Gebratenes Entrecote wahlweise Rosa oder durch-
gebraten, Pfefferrahmsoße, gefülltes
Kohlrabigemüsekorbchen und Süßkartoffelgratin

Duett von Panna Cotta, Passionsfruchtsorbet und
Vanilleeis, an Himbeermarksoßenspiegel, Sahne
und Hippengebäck

pro Person
34,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Klassisches Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

kleiner Salatteller mit verschiedenen jahreszeitlichen Salaten, Cashewnüssen, gebratenem Gemüse, Seranoschinken und Baguette

Altmärkische Hochzeitssuppe mit feinen Eierstich und kleinen Fleischklößchen

Feiner Kalbsrücken an einer Traubenkernsoße, glasiertes Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

Trüffel-Vanilleeis an Eierlikörsoße, frische Beerenfrüchte, Sahne und Hippengebäck

pro Person
36,50 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Mediterranes Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

geschäumtes Selleriecremsüppchen mit Garnele
an Zitronengrassspieß

gebratenes norwegisches Lachsfilet in einer
Dill-Limetten-Ingwersoße, an Blattspinat und
Tomatenreis

Rose gebratenes Rinderfilet an einer Estragonsoße,
an gekräuterten Kräuterseitlinge und
Kartoffelsoufflee

Triologie von Panna Cotta, Tiramisu und
Cassissorbet, angerichtet an Orangenfilet in Grand
Marnier und frischen Beerenfrüchten, Sahnehaube,
Minze

pro Person
43,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Festliches Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Vorspeisenvariation vom Tatar

Lachs, Thunfisch und Rind

An Avoadosalat, Kapernäpfel, violetten
Zwiebelwürfeln, Ei Würfel

und Grüner Soße, serviert mit Toast

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsewürfeln
und Fleischwürfeln, verfeinert mit altem Sherry

Gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingsfarce an einer
Porteinsoße, Duett von Blumenkohl und Brokkoli,
dazu reichen wir Mandelbällchen

Dessertsinfonie mit lauwarmen
Schokoladenkuchen, Passionsfruchtsorbet und
Himbeerparfait, angerichtet an einem
Ananaschutney, dazu Eierlikörsahne und
Hippengebäck

pro Person
47,90 €



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Menü vom Halleschen Anger

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Terrine vom Hirschkalb an einer Cumberlandsoße,
Salatbukett, dazu reichen wir Pumpernickel und
Butter

Kraftbrühe mit feinen Gemüseperlen und
Fleischklößchen

gedünstete Zanderschnitte auf Zucchini Gemüse,
Sauce Choron, dazu reichen wir
Zitronenbasmatireis

Zartes Schweinefilet im Parmaschinkenmantel,
Portweinsoße, glasiertes Gemüse der Saison und
Rosmarinkartoffeln

Krem Brûlée an einer Karamellsoße, frische
Beerenfrüchte

Sahnehaube und Hippengebäck

pro Person
48,90 €



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Menü von unserem Küchenchef

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Carpaccio von der Jacobsmuschel auf marinierten
Seelagensalat, Chiligarnele und Limettenvinaigrette,
an Salatbukett und Ciabatta

Wildessenz mit gleichen Klößchen

Tranche von der Maispoulardenbrust, an Curry-
Calvadosrahmsoße,

Romanescoröschen und Parmesan Risotto

Rosa gebratener Hirschrücken an Burgunderjus,
gekräuterten Waldpilzen, dazu reichen wir einen
Sellerie-Kartoffelstampf

Variation vom Himbeersorbet, warme
Portweinpflaumen und Grießpudding
an Mangosoße und Hippengebäck

pro Person
65,90 €



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Galamenü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Duett von Carpaccio und Vitello Tornado, dazu
Basilikumpesto und grüne Oliven

Ciabatta und Meeressalz

Tomatenessenz mit gefüllten Steinpilzraviolis

gebratenes Thunfischfilet Rosa mit gebratener Gambi
in Trüffelöl, an Tomatenfleischwürfeln, Chilibutter und
Risotto

Rosa gebratenes Kalbsfilet mit einer Parmesankruste,
Estragonsoße, Kaiserschoten und Kartoffelsoufflee

Dessertteller mit Mangosorbet, Panna Cotta, Schoko-
Chilicreme und Sauerkirschkompott, an Kiwisoße,
Johannesbeeren und Hippensegel

pro Person
62,90 €

Ihre persönliche Ansprechpartnerin: Julia Schulze
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de