



HOTEL

GASTHAUS

Zur Henne

Menüs

ab 10 Personen



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Burgenland-Menü

ab 10 Personen

Tomatencremesüppchen mit feinem
Tomatenfleisch und Kräutersahne

Deftiger Schinkenkrustenbraten an
Bratensoße, Rieslingsauerkraut und
Semmelknödel

Grißpudding mit gelierten Kirschen,
Sahnehaube und Hippengebäck

pro Person

20,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Anhaltinisches Menü

ab 10 Personen

Anhaltinische Lauchrahmsüppchen mit
Fleischklößchen und frischen Kräutern

Zarter Sauerbraten aus dem falschen Filet
geschnitten, an Bratensoße, Apfelrotkohl und
Klöße nach Thüringer Art mit Semmelbutter

Weincreme mit Rotweingelee und
Traubenbukett

pro Person

22,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Regionales Menü

ab 10 Personen

Kraftbrühe Royal mit feinem Eierstich
und Petersilie

zarter Schweinefiletbraten gespickt mit
Wurzelgemüse, Rahmsoße, dazu reichen wir
glasiertes Gemüse der Saison und
Kartoffelkroketten

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis
und Sahnehaube

pro Person
22,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Hubertusmenü

ab 10 Personen

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit gerösteten
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Gebeizter Wildschweinbraten aus dem
Eulauer Forst, Rotweinsoße, Preiselbeeren,
dazu reichen ein Wirsingsäckchen und
Mandelbällchen

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

pro Person

27,50 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Festliches Hochzeitsmenü

ab 10 Personen

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

gefülltes Rinderfilet mit Schweinefilet im
Schweinenetz gewickelt, Pfefferrahmsoße,
gefülltes Kohlrabigemüsekörbchen und
Kartoffelsoufflee

Duett von Schoko-Chilikrem,
Passionsfruchtsorbet und Kirscheis, an
Himbeermarksoßenspiegel, Sahne und
Hippengebäck

pro Person
32,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Klassisches Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

kleiner Salatteller mit verschiedenen jahreszeitlichen Salaten, Pinienkernen, gebratenem Gemüse, Serranoschinken und Baguette

Altmärkische Hochzeitssuppe mit feinem Eierstich und kleinen Fleischklößchen

Bardiertes Schweinefilet im Mangold-Schinkenmantel, an einer Traubenkernsoße, glasiertes Gemüse der Saison und Herzoginkartoffeln

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

pro Person
32,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Mediterranes Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

geschäumtes Selleriecremesüppchen mit
Garnele an Zitronengraßspieß

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

rosa gebratenes Rinderfilet an einer
Estragonsoße, an gekräuterten
Kräuterseitlingen und Kartoffelsoufflee

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

pro Person

39,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Festliches Menü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Vorspeisenvariation vom geräucherten Lachs,
mit Lachstatar, Räucherlachspraline und
Graved Lachsrose an Sauerrahmcreme,
Gurkenstempel mit Blattsalaten, süße
Cherrytomaten, Baguette und Butter

klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsegewürfen
und Fleischwürfeln, verfeinert mit altem Sherry

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

Dessertsinfonie mit lauwarmem
Schokoladenkuchen, Passionsfruchtsorbet und
Himbeer-Parfait, angerichtet an einem Ananas-
Chutney, dazu Eierlikörsahne und
Hippengebäck

pro Person
37,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Menü von der Henne

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Terrine vom Hirschkalb an einer Cumberland-
soße, Salatbukett, dazu reichen wir
Pumpernickel und Butter

Kraftbrühe mit feinen Gemüseperlen und
Fleischklößchen

gedünstete Zanderschnitte auf Zucchini-gemüse,
Sauce Choron, dazu reichen wir Basmatireis-
timbal

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

Crème brûlée an einer Karamellsoße, frische
Beerenfrüchte, Sahnehaube und
Hippengebäck

pro Person
44,50 €



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Menü von unserem Küchenchef

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Carpaccio von der Jacobsmuschel auf marinierten
Seealgensalat, Chiligarnele und Limettenvinaigrette, an
Salatbukett und Ciabatta-Baguette

Klare Ochsenschwanzsuppe mit feinen Fleischwürfeln
und warmer Käsestange

Tranche von der Maispoulardenbrust, an Morchelrahm-
soße, Romanescoröschen und Parmesanrisotto

Rosa gebratener Hirschrücken an Burgunderjus, ge-
kräuterte Waldpilze, dazu reichen wir eine Sellerie-
Kartoffel Stampf

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

pro Person
59,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de



HOTEL
GASTHAUS

Zur Henne



Galamenü

ab 10 Personen (weniger auf Anfrage)

Vorspeisenvariation mit Carpaccio, Vitello tonnato und
gebratenem Gemüse, dazu Basilikumpesto und grüne
Oliven, Ciabatta und Meeressalz

Tomatenessenz mit gefüllten Steinpilzraviolis

gebratenes Seeteufelbäckchen mit gebratenem Gambi in
Trüffelöl an Tomaten fleischwürfeln, 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
59,90 €

Ihr persönlicher Ansprechpartner: Michael Schmidt
Telefon: 03445 / 23 260 • E-Mail: m.schmidt@gasthaus-zur-henne.de