

Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 1. | Salatvariation „TWIEHAUS“ mit Kernen,
Sprossen & Croûtons in feiner Balsamicovinaigrette | 6,50 EUR |
| 2. | Dreierlei Maki-Sushi mit gebratenen Riesengarnelen
und asiatischen Saucen | 11,50 EUR |
| 3. | Vitello Tonnato (hauchdünn geschnittenes Kalbfleisch,
mariniert mit einer leichten Thunfischsauce) | 11,00 EUR |
| 4. | Steinpilzrisotto mit Taubenbrust & Trüffelbutter | 13,50 EUR |
| 5. | Hausgemachte Frühlingsrollen an jahreszeitlichen
Blattsalaten & asiatischen Saucen | 9,50 EUR |
| 6. | Carpaccio vom Rinderfilet mit nativem Olivenöl
und gehobeltem Parmesan | 10,50 EUR |
| 7. | Thailändisch marinierte Streifen von der Barberie-
Entenbrust an jahreszeitlichen Blattsalaten | 10,50 EUR |
| 8. | Walnussrisotto mit geräuchertem Seeteufel
auf Limonensahne | 12,50 EUR |
| 9. | Carpaccio vom Pfirsich mit gebratener Entenleber* | 11,00 EUR |
| 10. | Garnelen im Knuspermantel an gemischten
Blattsalaten und Chilisauce | 11,50 EUR |
| 11. | Salat von zweierlei Melone in Pfefferminzvinaigrette mit
Parmaschinken und Ziegenfrischkäse* | 11,50 EUR |
| 12. | Salat von Gemüseudeln & Rauke mit gebratenen
Jacobsmuscheln und Curryvinaigrette | 14,50 EUR |
| 13. | Gebratenes Filet vom Zander an gemischten Blattsalaten
mit Rieslingsahne | 10,50 EUR |
| 14. | Carpaccio von Rote Bete & Gänseschinken
mit Himbeervinaigrette* | 10,90 EUR |
| 15. | Hausgebeizter Graved Lachs an Feldsalat
mit Dill-Senf-Sauce & Kartoffelrösti | 10,00 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Vorspeisen

16.	Carpaccio vom Kohlrabi mit Mangovinaigrette	8,50 EUR
17.	Tomaten-Brot-Salat mit mariniertem Ziegenkäse*	10,50 EUR
18.	Saté von der Poulardenbrust auf asiatischem Eiernudelsalat	10,90 EUR
19.	In Bärlauch gebratene Riesengarnelen an Rucolasalat und Pfirsichspalten*, 4 Stück	15,00 EUR
20.	Lachstartar (natur oder angebraten) mit Feldsalat in Kartoffeldressing	11,50 EUR
21.	Saté von Riesengarnele & Limandes auf Glasnudelsalat an Maracuja-Chili-Sauce	13,50 EUR
22.	Gratinierter Ziegenkäse an Salatroulade mit Pflaumenchutney*	10,50 EUR
23.	Im Reisteig gebackener Spargel mit hausgeräucherter Lachspraline*	11,50 EUR
24.	Gebratenes Filet vom Lachs an jahreszeitlichen Blattsalaten mit Orangen-Safran-Sauce	11,50 EUR
25.	Matjestartar auf dreierlei Paprika mit Sauerrahm und frischen Kräutern*	11,00 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Suppen

- | | | |
|-----|---|----------|
| 1. | Festtagssuppe mit Mettklößchen,
Eierstich & Gemüsestreifen | 5,00 EUR |
| 2. | Rahmsuppe vom Kürbis mit Gänseschinken* | 6,50 EUR |
| 3. | Zitronengras-Kokos-Suppe mit Kroepeck | 6,00 EUR |
| 4. | Rahmsuppe von Rote Bete* | 6,50 EUR |
| 5. | Rahmsuppe vom Champignon mit luftgetrocknetem Schinken | 6,50 EUR |
| 6. | Rahmsuppe vom Staudensellerie mit Graved Lachs | 6,50 EUR |
| 7. | Rahmsuppe von Edelfischen | 8,00 EUR |
| 8. | Champagner-Senf-Süppchen mit Eismeerschrimps | 7,50 EUR |
| 9. | Kartoffel-Curry-Suppe | 5,50 EUR |
| 10. | Rahmsuppe von roter Paprika | 5,50 EUR |
| 11. | Asiatische Gemüsesuppe mit Glasnudeln & Pilzen | 5,90 EUR |
| 12. | Spinat-Kokos-Suppe mit Riesengarnele | 7,00 EUR |
| 13. | Provencalische Fischsuppe mit Sc. Rouille | 7,00 EUR |
| 14. | Klares Tomatensüppchen mit frischem Basilikum | 6,00 EUR |
| 15. | Rahmsuppe von der Brunnenkresse | 5,50 EUR |
| 16. | Spargelcremesuppe mit gebratenem Chilispargel* | 5,90 EUR |
| 17. | Rahmsuppe von roten Linsen mit Rauchaalcroûton | 6,90 EUR |
| 18. | Karotten-Curry-Süppchen mit Jacobsmuscheln | 7,50 EUR |
| 19. | Zuckerschotencremesuppe mit Schrimps | 6,50 EUR |
| 20. | Rinderkraftbrühe mit Backerbsen und Gemüsestreifen | 5,00 EUR |
| 21. | Krustentiersüppchen mit gebratener Riesengarnele | 7,50 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Suppen

22.	Mango-Kokos-Suppe	6,50 EUR
23.	Rahmsuppe vom Blumenkohl mit Hoi-Sin-Sauce	5,50 EUR
24.	Gänseconsommé mit Gemüseperlen*	5,50 EUR
25.	Andalusische Gemüsesuppe mit Paprika & Gurken (kalt)	5,50 EUR
26.	Spargelcreme mit frischem Bärlauch*	5,90 EUR
27.	Kartoffel-Sauerkraut-Suppe	5,50 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Geflügel

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 1. | Tandoori von der Maispoularde auf Zitronengras-Kokos-Sauce, gebratenes Gemüse & Reisplätzchen | 17,50 EUR |
| 2. | Maispouardenbrust, gefüllt mit Frischkäse auf Tomaten-Basilikumsauce, buntes Gemüse und Kartoffelnocken | 17,50 EUR |
| 3. | Maispouardenbrust, gefüllt mit Riesengarnelen, auf Krustentiersauce, buntes Gemüse & getrüffeltes Kartoffelplätzchen | 19,50 EUR |
| 4. | Maispouardenbrust, im Sesammantel gebraten, auf Maracuja-Karotten-Sauce, grüner Spargel und Reisplätzchen* | 17,90 EUR |
| 5. | Scheiben von der Barberie Entenbrust auf Feigensauce, buntes Gemüse und Kartoffelgratin* | 17,90 EUR |
| 6. | Scheiben von der Barberie-Entenbrust auf Sauce von frischen Pfifferlingen, buntes Gemüse & Gratin-Kartoffeln* | 17,90 EUR |
| 7. | Scheiben von der Barberie-Entenbrust auf Orangensauce, buntes Gemüse und Kartoffelklöße | 17,90 EUR |
| 8. | Geschmorte Entenkeule auf Ingwer-Hagebutten-Jus, buntes Gemüse und Kartoffelgnocchi | 15,90 EUR |
| 9. | Gänsebraten (Brust & Keule) auf Orangensauce, mit Rotkohl, Rosenkohl, Schmorapfel & Maronen, dazu Kartoffelklöße* | 21,00 EUR |
| 10. | Perlhuhnbrust auf Burgunderjus mit Trauben & Pinienkernen, buntes Gemüse & Kartoffel-Sellerie-Gratin | 17,90 EUR |
| 11. | Filet vom Strauß auf Pfifferlingsrahm, buntes Gemüse und Kartoffelgratin* | 23,50 EUR |
| 12. | Filet vom Strauß auf Trüffeljus, buntes Gemüse und Kartoffelgratin | 23,90 EUR |
| 13. | Wachtelbrüstchen auf Amarettosauce, mit geschmortem Kokoskohl und getrüffeltem Kartoffelpüree | 20,50 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Rind / Kalb		
18.	Schmorbraten vom Rind auf Burgunderjus, mit Rotkohl und Rosenkohl, dazu ganze gebratene Rosmarinkartoffeln	16,90 EUR
19.	Tafelspitz vom Kalb auf Meerrettichsauce mit Vichy-Karottengemüse und Bouillonkartoffeln	17,50 EUR
20.	Kalbsbraten auf Sherrysauce mit Broccoli in Mandelbutter und Kartoffelnocken	17,50 EUR
21.	Entrecôte auf Schalotten-Portwein-Jus, buntes Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Gratin	17,50 EUR
22.	Osso Bucco (geschmorte Scheiben von der Kalbshaxe) auf Rotwein-Schalotten-Sauce, Peperonatagemüse und gebratene Kräuterkartoffeln	17,90 EUR
23.	Filet vom Argentinischen Rind, mit Bärlauch gratiniert, auf Barolosauce, Salatvariation & provencialischen Kartoffeln	24,00 EUR
24.	Filet vom Argentinischen Rind auf Papaya-Chilirelish, buntes Gemüse und Risotto	24,00 EUR
25.	Geschnetzeltes vom Rinderfilet in Pilzsahnesauce, dazu buntes Gemüse und Tagliatelle	19,90 EUR
26.	Involtini vom Kalb auf Tomaten-Basilikum-Sauce, buntes Gemüse und getrüffelte Kartoffelroulade	19,50 EUR
27.	Kalbsrückensteak mit gebratener Riesengarnele auf pikanter Vanille-Mango-Sauce, buntes Gemüse und Basmatireis	24,50 EUR
28.	Involtini vom Kalbsrücken & Mozzarella auf Tomaten-Oliven-Sauce, buntes Gemüse und gebratene Kartoffeln	22,50 EUR
29.	Gebratene Kalbsleber auf Marc-de-Bourgogne-Sauce, mit Sellerie-Zwiebel-Püree und Kräuterkartoffeln	19,90 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Lamm

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 34. | Lammrücken auf Kompott von roten Zwiebeln mit weißer Trüffelölsauce und Kartoffelgratin | 19,90 EUR |
| 35. | Lammrücken auf Barolojus mit Peperonatagemüse und Kartoffelgratin | 19,90 EUR |
| 36. | Lammrücken, mit Kräuterkruste gratiniert, auf Rotwein-Schalotten-Sauce, Ratatouillequiche & Lauchgemüse dazu provencialisches Kartoffeln | 19,90 EUR |
| 37. | Zweierlei vom Lamm (Haxe & Rücken) auf Chiantijus, mit grünen Bohnenbündchen und ganzen gebratenen Rosmarinkartoffeln | 17,90 EUR |

Kaninchen

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 38. | Kaninchenrücken, gefüllt mit Tomaten & Oliven, buntes Gemüse und Kräuter-Kartoffel-Gratin | 18,90 EUR |
| 39. | Zweierlei vom Kaninchen (Keule & Rücken) auf Schalottenjus, gebratenes Gemüse & „La Ratte“-Kartoffeln | 16,90 EUR |
| 40. | Geschmorte Kaninchenkeule in Rahm mit Pfefferkirschen, buntes Gemüse und getrüffeltes Kartoffelroulade | 15,50 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Schwein

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 43. | Gewürzbraten vom Schwein auf Rotwein-Schalotten-Sauce, buntes Gemüse und Rosmarinkartoffeln | 15,50 EUR |
| 45. | Scheiben vom Schweinefilet auf Sherrysahne, buntes Gemüse und Kartoffelgratin | 16,90 EUR |
| 46. | Scheiben vom Schweinefilet auf Pilzsahnesauce, buntes Gemüse und Kartoffelrösti | 16,90 EUR |
| 47. | Medaillons vom Schweinefilet im Blätterteig auf Sauce Hollandaise mit buntem Gemüse & Schupfnudeln | 16,90 EUR |
| 48. | Schweinefilet im Kräutermantel auf Balsamico-Honig-Sauce, buntes Gemüse und getrüffelte Kartoffelroulade | 16,90 EUR |
| 50. | Rollbraten vom Spanferkel auf grober Senfsauce, mit Sahnesauerkraut und Kartoffelgratin | 15,90 EUR |

Wild

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 51. | Hirschkalbskeule auf Preiselbeersahne mit Rosenkohl & Pfifferlingen, dazu Kartoffelnocken* | 18,90 EUR |
| 52. | Hirschrückensteak mit Aprikosen-Walnuss-Kruste auf Holunderbeersauce, buntes Gemüse & Kartoffelgratin | 23,50 EUR |
| 53. | Zweierlei vom Hirsch (Rücken & Keule) mit Cashewkernkruste auf Cassissauce, buntes Gemüse und Spätzle | 21,90 EUR |
| 55. | Elchrücken auf Portweinjus mit Rotkohlstrudel, buntem Gemüse und Birnen-Kartoffel-Gratin | 25,00 EUR |
| 56. | Wildgulasch mit Rotkohl und Kartoffelklößen | 14,90 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Fisch

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 57. | Filet vom Red Snaper auf Safran-Orangen-Sauce, Sesam-Lauchgemüse & Basmatireis | 18,50 EUR |
| 58. | Filet vom Zander auf Tomaten-Kapern-Butter, buntes Gemüse & Kräuterkartoffeln | 18,50 EUR |
| 59. | Filet vom Zander auf Auberginencurry, mit Zitronengrassauce & thailändisch marinierten Nudeln | 17,90 EUR |
| 60. | Filet vom Zander, auf der Haut gebraten, mit Rieslingsahne, Rahmsauerkraut und Salzkartoffeln | 17,90 EUR |
| 61. | Variation von Meeresfrüchten auf Safransauce, buntes Gemüse und Basmatireis | 23,50 EUR |
| 62. | Gebratene Jacobsmuschelkerne auf Karotten-Maracuja-Butter mit Koriander, gebratenem Spargel & Basmatireis* | 23,00 EUR |
| 63. | In Knoblauch gebratene Riesengarnelen auf Auberginencurry mit Zitronengrassauce und Tagliatelle, 6 Stück | 25,00 EUR |
| 64. | Gebratenes Filet vom Lachs auf Safran-Orangen-Sauce mit Karotten-Fenchel-Gemüse und Reisplätzchen | 17,90 EUR |
| 65. | Roulade vom Lachs im Knuspermantel auf Krustentiersauce mit buntem Gemüse und getrüffeltem Kartoffelplätzchen | 17,90 EUR |
| 66. | Lachsfilet mit Ragout von Tintenfisch & Paprika auf Tomatenbutter mit buntem Gemüse & „La Ratte“-Kartoffeln | 17,90 EUR |
| 67. | Filet vom Dorsch mit Meerrettichkruste, gratiniert auf Rieslingsahne, Rote Bete & ganze gebratene Kräuterkartoffeln* | 17,90 EUR |
| 68. | Filet vom Dorsch, im Limonendampf gegart, mit buntem Gemüse, Kakirelish & Wildreis | 17,90 EUR |
| 69. | Filet vom Petersfisch auf Zitronengras-Safran-Sauce mit Zuckerschoten und Bulgur | 22,00 EUR |

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Hauptgänge

Fisch

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 70. | Medaillons vom Seeteufel mit geschmolzenen Tomaten & Kräutern auf Kartoffel-Oliven-Püree | Preis auf Anfrage |
| 71. | Medaillons vom Seeteufel, im Bananenblatt gebraten, auf Zitronengras-Kokossauce, buntes Gemüse & Reisplätzchen | Preis auf Anfrage |
| 72. | Atlantik-Seezunge, im Ganzen gebraten, auf Tomaten-Kapern-Butter mit buntem Gemüse & Trompetenpilzen, dazu Rosmarinkartoffeln | Preis auf Anfrage |
| 73. | Mille feuille vom Steinbutt auf Pfifferlingssahne mit buntem Gemüse & Tagliatelle* | Preis auf Anfrage |
| 74. | Filet vom Steinbutt auf leichter Parmesansauce mit Tomaten-Lauchgemüse & Kartoffel-Oliven-Püree | Preis auf Anfrage |

Alle Hauptgänge dienen Ihnen nur als kleine Anregung.

Für den Fall, dass Sie Zutaten ausgetauscht haben möchten oder eigene Ideen haben, gehen wir gern in der persönlichen Menüabsprache darauf ein!

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Dessert

1.	Weißes Mousse au Chocolat mit Beerenfrüchten	6,50 EUR
2.	Crème Brûlée an frischen Früchten	6,90 EUR
3.	Rote Beerengrütze mit Vanillesauce & Vanilleeis	5,50 EUR
4.	Mohnmousse an frischen Früchten & deren Saucen	6,90 EUR
5.	Geeister Cappuccino an frischen Früchten	6,50 EUR
6.	Schokoladen-Kokos-Mousse an frischen Früchten	6,90 EUR
7.	Dreierlei vom Rhabarber mit frischen Erdbeeren*	7,50 EUR
8.	Pochierte Birne mit Schokoladensauce & Kürbiskerneis*	6,90 EUR
9.	Ananastarte mit hausgemachtem Pralineneis	6,90 EUR
10.	Schokoladen-Ingwer-Parfait mit gebackener Feige*	7,50 EUR
11.	Schokoladen-Erdnuss-Parfait mit frischen Früchten	7,50 EUR
12.	Gebackene Feige mit Vanille-Zimtsauce & Walnusseis	7,90 EUR
13.	Himbeermousse an frischen Früchten	6,90 EUR
14.	Hausgemachter Windbeutel gefüllt mit Mousse au Chocolat an frischen Früchten & Walnusseis	7,90 EUR
15.	Orangen-Joghurt-Terrine mit Melonensorbet & Beerenfrüchten	6,90 EUR
16.	Crème Caramel an frischen Früchten	6,50 EUR
17.	Nougatmousse mit Blutorangeneis auf Ananassalat	6,90 EUR
18.	After-eight-Parfait an frischen Früchten	6,90 EUR
19.	Birnenstrudel an Schokoladen-Galgant-Sauce mit Vanilleeis	6,50 EUR
20.	Salat von Grapefruit & Mandarinen mit Limettenparfait	6,90 EUR
21.	Spekulatiusmousse mit Kletzeneis an Rumtopffrüchten*	7,50 EUR
22.	Weißer Weinbergpfirsich mit Schokoladensauce und Eis von gebrannten Mandeln*	8,50 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Dessert

23.	Schokoladen-Grappa-Parfait an frischen Früchten	6,90 EUR
24.	Erdbeertiramisu mit frischen Erdbeeren & Erdbeersorbet*	7,50 EUR
25.	Trilogie vom Fruchtsorbet an frischen Früchten	6,90 EUR
26.	Mousse vom Zitronenbasilikum mit Schokoladentarte und frischen Früchten	7,50 EUR
27.	Orangen-Kokos-Tiramisu an frischen Früchten	7,90 EUR
28.	Blutorangenmousse mit Nussküchlein & Walnusseis	7,50 EUR
29.	Crème Brûlée von der Kokosnuss an frischen Früchten	7,90 EUR
30.	Parfait von Schokolade & Hokaidokürbis auf Grapefruitsalat*	7,50 EUR
31.	Cassismousse & -Sorbet auf Melonensalat	6,90 EUR
32.	Grießflammerie mit frischen Erdbeeren*	6,50 EUR
33.	Zweierlei Mousse au Chocolat an frischen Früchten	6,90 EUR
34.	Rhabarberkompott mit hausgemachtem Lavendeleis	6,50 EUR
35.	Mango im Knuspermantel auf Galgant-Vanille-Sauce mit Lycheesorbet	6,90 EUR
36.	Winterlich gewürzte Eisroulade mit Spekulatiusmousse*	7,50 EUR
37.	Amarettinimousse mit Himbeermark & Beerenfrüchten	7,90 EUR
38.	Dreierlei von der Mango (Mousse, Sorbet & Mango im Knuspermantel) an frischen Früchten	7,50 EUR
39.	Winterlich gewürzter Eisstollen mit Rumtopf Früchten*	7,50 EUR
40.	Dessertvariationen an frischen Früchten	8,90 EUR
41.	Pfirsichsalat auf Himbeermark mit Mohnparfait und Schokotarte	7,50 EUR
42.	Französische Käseauswahl mit Trauben	8,90 EUR

* Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass einige Zutaten saisonbedingt sind.

Aus den vorangegangenen Vorschlägen können Sie sich ganz individuell Ihr persönliches Traummenü zusammenstellen. Beilagen & Saucen können Sie gern austauschen.

**Viel Spaß beim Aussuchen wünschen
Familie Twiehaus & Team!**

Für Ihre Feier „außer Haus“ (wenn wir nur das Essen liefern) werden 20 % vom Preis für Personal- und Raumkosten nachgelassen!
(selbstverständlich auch auf die Buffets)