

## **Hotel-Restaurant Huxmühle**

An der Huxmühle 14 • 49082 Osnabrück

Tel.: 0541-957050 • Fax:0541-9570523

info@huxmuehle.de • www.huxmuehle.de

---

Liebe Gäste,

bitte nutzen Sie die folgenden Menü- und Büffet-Vorschläge als Anregung.

Wir bitten um vorherige Terminabsprache, damit wir Sie in Ruhe persönlich beraten können.

### **Für Vegetarier und Veganer**

---

Hausgemachte Teigtaschen mit Tomatenfüllung, Tomatensauce

Marinierter Tofu auf Erbsenpüree

Linsencurry mit Kräutertofu (Vegan)

Süßkartoffelburger mit Apfelchutney und Limetten-Minzcreme

Gemüsestrudel auf Kräutersauce

Wir berücksichtigen selbstverständlich auch Gäste mit Diabetes, Gluten- oder Laktose-Intoleranz.

## Zum Empfang

---

bieten wir Ihnen Sekt, Prosecco, alkoholfreien Sekt und verschiedene Säfte an.

## Vorspeisen

---

### 1. Parmaschinken – Carpaccio

mit Feigen und Walnüssen, dazu Brot und Butter

### 2. Zweierlei vom Lachs an kleinem Salat

dazu selbstgebackenes Brot

### 3. Roastbeefscheiben mit Apfechutney, Rucola und Croutons

### 4. Warmer Schafskäse mit gebratenem Speck

an kleinem Salat, Brot und Butter

### 5. Hausgemachter Flammkuchen

mit Speck & Zwiebeln; Tomaten & Parmaschinken, Ruccolasalat  
(1 Flammkuchen für 3 Personen auf Platte serviert)

### 6. "Knofi" Knoblauchbrot

(3 Scheiben pro Person)

### 7. Tomaten-Brot Salat mit Mozzarella und Basilikum

## **Suppen**

---

- 1. Fruchtige Tomaten –Basilikumcreme**
- 2. Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich und Gemüse & Klößchen**
- 3. Kürbiscremesuppe**
- 4. Geflügelkraftbrühe mit Reis, Eierstich und Gemüse**
- 5. Spargelcremesuppe ( Saison)**
- 6. Cremesuppe von frischen Pfifferlingen**  
(in Tassen serviert)
- 7. Klare Wildkraftessenz mit Waldpilz-Thymian-Nocken**  
(in Tassen serviert)
- 8. Leichte Erbsencreme** mit exotischer Note
- 9. Kartoffelsuppe** mit Speckcroutons

## Hauptgänge

---

1. Züricher Kalbsgeschnetzeltes,  
Schweinefilet mit roter Zwiebelsoße,  
dazu Spitzkohlgemüse in Rahm & mit Honig glasierte Möhrchen,  
Butterspätzle & Rösti
2. Geschmortes Zwiebelfleisch vom Rind  
Schweinefilet mit Champignonsauce,  
Speckbohnen, Apfel-Möhrensalat & Linsensalat,  
Kartoffelgratin & Kräuterkartoffeln
3. Zartes Hirschragout in Cranberrysauce,  
Schweinefilet auf Feigen-Portweinsauce,  
Rosenkohl & in Butter geschwenkte Schwarzwurzeln,  
Salzkartoffeln & Herzoginkartoffeln
4. Schweinefilet mit Pflaumensoße,  
Hirschbraten mit Preiselbeersoße,  
Wirsinggemüse & Apfelrotkohl, Rotwein Birne,  
Spätzle & Semmelknödel
5. Hähnchenbrust an Roter Currysoße,  
Schweinelende Saltimbocca(mit Parmaschinken und Salbei),  
Zitronenweißweinsauce, feiner Sommersalat mit Vinaigrette  
Gemüsereis & Pesto-Gnocchi
6. Entenbraten in Balsamico- Honig Soße,  
Rinderschmorbraten in Spätburgundersauce,  
Rotkohl & Mandel-Brokkoli,  
Salzkartoffeln & Macairekartoffeln
7. Geschmorte Rinderroulade in Rotweinsauce,  
mit Champignons geschmorte Hähnchenbrust,  
Apfelrotkohl & Blattsalat mit Vinaigrette  
Butterreis & Salzkartoffeln,
8. Entenbrustscheiben mit schwarzer Johannisbeersoße,  
im Ganzen gebratenes Schweinefilet,  
Pfefferbohnen & Ofengemüse  
gebratene Kartoffeln & Dauphinkartoffeln
9. Wildschweinragout mit Wacholderrahm,  
Schweinefilet mit Speck-Senfsoße,  
Rosenkohl, Spitzkohl,  
Kartoffelgratin & Kroketten

## Dessert

---

1. Blaubeerjoghurt mit herber Schokoladencreme  
(im Glas serviert)
2. Weißes Schoko-Kokosmousse mit Ananaskompott  
(im Glas serviert)
3. Heidelbeer-Pannacotta mit Haselnuss-Karamell  
(im Glas serviert)
4. Schokoladen – Rum Creme  
(im Glas serviert)
5. Vanille-Creme-brûlée mit einer Kruste von braunem Zucker,  
mit marinierten frischen Früchten
6. Schwarzwälder im Glas
7. Vanillecreme mit Erdbeer- Rhabarber- Kompott (Saison)
8. Buttermilchmousse mit Kirschragout, Sahne und Schokoladenraspeln  
(im Glas serviert)
9. Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (Saison)
10. Beschwipste Pflaumen auf Mandelgrieß und Sahne  
(im Glas serviert)
11. Mascarpone-Beeren Quark
12. Hausgemachter Cheesecake mit Mandarinen
13. Orangencreme mit Mandelcrumbel  
(im Glas serviert)
14. Mandelcreme mit Himbeermark und Krokantcrumble  
(im Glas serviert)

## Büffetvorschlag I

---

Rinderkraftbrühe mit Nudeln, Eierstich, Gemüse und Klößchen (am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Sauerbraten vom Rind,  
Schweinefiletscheiben mit Dörripflaumen

Pannfisch in Senfsoße

Geschmortes Möhrengemüse, Apfelrotkohl, Salat  
Kroketten, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladencreme im Glas serviert

## Büffetvorschlag II

---

Petersilienwurzel-Cremesuppe ( am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

Hausgemachte Speckpflanzerl an Altbiersoße

Salat von Roter Beete

Karoffel-Erbsenpüree, Kartoffelplätzchen

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse mit Himbeersoße

Weißweincreme

## Büffetvorschlag III

---

Geflügelkraftbrühe mit Reis, Eierstich und Gemüse  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Schafskäse aus dem Ofen mit Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl und Ruccola,  
Rauchfischplatte  
(Räucherlachs -Tartar mit Apfel und Zwiebeln, Forellenfilet, Krabben),  
Bunte Salate mit Vinaigrette,  
Selbstgebackenes Brot mit Butter & Kräuterquark

\*\*\*\*\*

Lachswürfel mit Brokkoli auf Bandnudeln,  
Hähnchenragout mit Wurzelgemüse in Rotwein geschmort,  
Involtini alla sicilliana,  
(Kalbfleischrouladen mit Schinken, Käse, Bechamelsoße),

Pestogemüse

Schupfnudeln,  
Kartoffelrösti

\*\*\*\*\*

Buttermilchmousse mit Kirschragout und Sahne  
(im Glas serviert)



## Italienisches Büffet I

---

Fruchtige Tomaten-Basilikumcreme  
(am Tisch serviert)

\*\*\*\*\*

Parmaschinken mit Melone,  
Lachs mit Basilikum und Dill gebeizt, Limonenschaum,  
Vitello tonnato( Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße),  
Bunte Salate mit Vinaigrette

\*\*\*\*\*

Italienisches Hähnchenragout mit Oliven,  
Schweinefiletscheiben mit Rosmarinsoße,

Gemüselasagne

Mediterranes Schmorgemüse

Pesto Gnocchi  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Mascaponecreme mit Salat von Früchten  
Cappuccinocrema

## Italienisches Büffet II

---

Tomate Mozzarella mit Basilikum,  
Ofengemüse mit Kräutersalat und Joghurtsoße  
Tomatentartelett: Flammkuchen, Tomatensauce, Concassé, Kräuter

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust Saltimbocca (mit Salbei und Parmaschinken) auf Safran-Weißweinsauce,

Tranchen vom Schweinefilet mit Tomaten, Oliven und Schafskäse gratiniert auf  
Schmorgemüsesauce

In Aromaten gebratenes Kabeljaufilet auf einen Sockel aus Blattspinat und Krustentiersauce

Pestogemüse

Rosmarinkartoffeln

Gnocchi mit Rucola und Pinienkerne

\*\*\*\*\*

Orangen Panna Cotta mit Sahne und Joghurt gekocht,  
dazu Heidelbeersauce

Tiramisu

## Spanisches Büffet

---

2 Gambas Aioli und Brot am Tisch serviert

Schwarze und grüne Oliven

Datteln im Speckmantel

Schafskäsecreme "Crostada" auf Brot, überbacken

Weißer Bohnensalat mit Serranoschinken

Manchego

\*\*\*\*\*

Spanische Hackbällchen in Tomatensoße

Hähnchenbrust in Honig Sherry soße

Schweinelende mit Chorizo

Lammbraten „maurische Art“

Fischtopf sopa de pescado

Tumbet (Spanisches Ofengemüse)

Papa Arrugadas mit Mojo verde und mojo roja

\*\*\*\*\*

Crema Catalana

Mandelkuchen

## **Wild-Auswahl**

---

### **Suppen Auswahl:**

Wildkraftessenz  
Maronensüppchen

### **Vorspeisen Auswahl:**

Flammkuchen „Wilde Sau“  
Kaninchensülze an kleinem Salat und Kürbis- Chutney

### **Verschiedene Hauptgerichte:**

Wildschwein-Sauerbraten  
Wirsingroulade mit Wildfüllung  
Hirschgulasch  
Geschmorter Rehbraten in Rotwein-Schokoladensauce  
Kaninchenragout

### **Beilagen Auswahl:**

Rosenkohl, Rotkohl, Wirsing, Spitzkohl  
Gratin, Serviettenknödel, Klöße, Kartoffelplätzchen  
Apfelspalten, Rotweinbirne

### **Dessert Auswahl:**

Lebkuchen-Parfait  
Marzipan-Orangenparfait  
Rotweimousse