

BİRKE

Business. Wellness. Kiel

★ ★ ★ ★ 5

MENÜVORSCHLÄGE 2017



Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie Ihre Festivität bei uns im „Birke“ ausrichten möchten. Nachfolgend haben wir für Sie unsere ganzjährigen Menüvorschläge aufgeführt. Über diese Vorschläge hinaus bieten wir den Jahreszeiten entsprechende Spezialitäten an. Was es genau und wann gibt, möchten wir gerne mit Ihnen und unseren Köchen zusammen in einem persönlichen Beratungsgespräch besprechen. Unsere Veranstaltungsleitung wird hierzu einen Termin mit Ihnen vereinbaren. Dieses Beratungsgespräch ist wichtig für uns, damit wir Ihre Veranstaltung Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechend planen können.

Der Schwerpunkt unserer Speisen ist der fangfrische Fisch, den wir täglich direkt vom Kutter bekommen sowie von den Fischzüchtern der Holsteiner Seen.

Durch unsere Mitgliedschaft bei „Feinheimisch - Genuss aus Schleswig Holstein e.V.“ haben wir uns dazu verpflichtet, mindestens 60 % unserer Lebensmittel aus Schleswig-Holstein zu beziehen.

Daher arbeiten wir eng mit den Bauern, Fleisch-, Fisch-, Geflügel- und Gemüsezüchtern der Region zusammen. Von Ihnen bekommen wir qualitativ hochwertige, teilweise nachhaltig hergestellte, saisonale Produkte. Am Ende unserer Menüvorschläge haben wir für Sie eine Legende erstellt, in der Herkunftsbetriebe den jeweiligen Produkten zugeordnet sind.

Alle Lebensmittel werden von unserem Küchenteam handwerklich nach den Regeln der Kochkunst für Sie zu vollwertigen, leckeren Speisen verarbeitet.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit.

Ihre

Familie Birke und Mit-Gastgeber

Kontakt

Hotel Birke – Business. Wellness. Kiel

Mitglied der Ringhotels und Wellnesshotels Deutschland

Martenshofweg 2- 8, 24109 Kiel

Fon 0431 5331- 442

Fax 0431 5331-443

veranstaltung@hotel-birke.de

www.hotel-birke.de

Eine detaillierte Allergenkezeichnung unserer Speisen, lt. der Lebensmittelinformations-Verordnung (VorLMIEV), finden Sie in einer separaten Karte. Bitte sprechen Sie dafür unsere Mit-Gastgeber im Service an

Unser Tipp:

Machen Sie sich die Auswahl leicht –
vergeben Sie einfach Birke Sternchen!



Wichtiger Hinweis:

Die angegebenen Preise sind Richtpreise, welche die jeweils gültige Mehrwertsteuer enthalten. Bei starken Preisschwankungen behalten wir uns die Anpassung an die tagesaktuellen Marktpreise vor. Über Preisänderungen werden wir Sie im Vorwege informieren.

VORSPEISEN:

Eckernförder Rauchlachsrischen mit Senf-Honig-Dillsauce auf geröstetem Schwarzbrot	8,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holsteiner Katenschinken mit buntem Wildkräutersalat und karamellisierten Äpfeln	8,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zweierlei Tatar vom geräucherten und frischen Lachs auf knusprigem Kartoffelrösti	8,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Friedrichskooger Krabbensalat mit Cocktailsauce, Salatbukett und Toast	14,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lauchquiche mit Rote Beete Carpaccio und Wildkräutersalat (vegetarisch)	7,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carpaccio vom Holsteiner Färsenfilet mit Salat und gebackener Kieler Sprotte	12,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SUPPEN:

Karotten-Ingwer-Süppchen (vegetarisch oder vegan)	5,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kieler Sprottensuppe mit Backpflaumen	6,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leichte Kartoffelcrèmesuppe mit geräuchertem Lachs	6,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehaube und Gin (vegetarisch)	6,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Holsteiner Hochzeitssuppe mit Fleischklösschen, Eierstich und Gemüsestreifen	7,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Friedrichskooger Krabbensuppe mit Cognacsahne	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selleriecrèmesuppe mit Apfel (vegetarisch oder vegan)	6,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apfel-Currysuppe mit rotem Curry (vegetarisch oder vegan)	6,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Champignoncrèmesuppe mit Streifen vom Holsteiner Katenschinken	6,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ZWISCHENGERICHTE:

Zwei gebratene Jakobsmuscheln (in der Schale serviert) auf sautiertem Vanillelauch	12,50€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Kräutern gebratene Riesengarnele auf tomatisierter, hausgemachter Pasta	9,50€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Ricotta und Blattspinat gefüllte Ravioli mit Kräutersauce (vegetarisch)	8,90€	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HAUPTGÄNGE: VOR DEM DEICH (FISCH)

Bitte wählen Sie insgesamt maximal 2 Hauptgänge.

Gebratene Medaillons vom Seeteufelfilet mit Weißweinsauce , Parmesanrisotto und jahreszeitlichem Salat	24,90 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Schirnauer See mit bunter Bete und Kartoffelaltern	20,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Schirnauer Zanderfilet vom Grill mit Weißweinsauce, Zuckerschoten und Herzoginkartoffeln	22,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Gemüsestreifen gedünstetes Dorschfilet mit Dijon-Senfauce und Petersilienkartoffeln	21,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Riesengarnelen gefüllte Rotzungenröllchen mit Krustentiersauce, Blattspinat und Gnocchi	28,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Filet von der Meeräsche mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	20,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Ingwer-Vanille-Karotten und Bechamelkartoffeln	22,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

HAUPTGÄNGE: HINTER DEM DEICH (FLEISCH)

Knuspriger Krustenbraten aus der Landschweineschulter mit saftigem Sauerkraut und Kartoffelgratin	18,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saftige Hähnchenbrust vom Bauern Schramm mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Röstkartoffeln	19,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Susländer Schweinefilet im Bohnen-Speckmantel und geschmorte Rinderbäckchen mit buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin	26,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Medaillons vom Susländer Schweinefilet mit Bohnen im Speckmantel, Champignons à la crème und Kartoffelgratin	23,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Kräutern und Knoblauch geschmorte Schulterbraten vom Salzwiesenlamm mit Thymiansauce, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	19,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Im Ganzen rosa gebratenes Holsteiner Färsenfilet mit jungem Gemüse, Rotweinschalotten und Kartoffelgratin	36,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tranchen vom rosa gebratenen Holsteiner Färsenrücken mit grüner Pfeffersauce, Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelgratin	26,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Fischers Fritz-Gewürzmischung rosa gebratener Dammwildrücken aus den Kieler Stadforsten mit buntem gebratenen Spitzkohl und Haselnussspätzle	24,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SAISONAUSBLICK:

Ein Pfund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, flüssiger Butter und neuen Kartoffeln	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wir empfehlen zum Spargel:				
Wiener Schnitzel vom Kalb	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Knuspriges Lachsfilet vom Grill	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Katenschinken vom Angler Sattelschwein	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entrecôte von der Holsteiner Färs	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VEGAN / VEGETARISCH:

- bitte geben Sie uns im Vorwege die genaue Personenzahl an –

Mit Cous-Cous gefüllte Paprikaschoten, dazu Tomatensauce und hausgemachte Pasta (vegan möglich)	17,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mit Parmesan überbackene Zucchini-Schiffchen, gefüllt mit mediterranem Gemüse, dazu Kräutersauce und Graupenrisotto	17,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Hausgemachte, mit Ricotta und Blattspinat gefüllte Ravioli mit Kräutersauce, dazu ein saisonaler Salat	18,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Saftiges Pilzrisotto mit gebackenem Ruccola	18,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>













DESSERT:

Lauwarmer Schokoladenbrownie mit Kirschkompott und Vanilleparfait	7,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rotes Beerenparfait mit Vanilleschaum	6,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dreierlei von der Crème Brûlée	6,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Auswahl unserer besten Käse der Holsteiner Käsestraße mit Feigensenf und Nussbrot	9,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Birkes Dessertvariation				
Warmer Schokoladen-Kirschbrownie mit Früchten, Parfait, Sorbet und Crème Brûlée	9,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Heiße Rumkirschen mit hausgemachtem Vanilleparfait	6,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SAISONAUSBLICK:

Marinierte frische Erdbeeren	Tagespreis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<u>Wir empfehlen zu den Erdbeeren:</u>				
1 Kugel Vanilleeis	1,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1 Kugel Joghurteis	1,80 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vanillesauce	1,50 €	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

UNSERE LIEFERANTEN

	Geflügel:	Hof Schramm (<i>Schwienuhlen</i>), Geflügelhof Bokelholm (<i>Bokelholm</i> , Grevenkoper Pute)
	Schwein:	Hof Schramm (<i>Schwienuhlen</i>), Gut Lindhof der Christian-Albrechts-Universität- Extrawürste 56, Meisterfrisch Fleisch aus der Region
	Rind:	Holsteiner Färsen (<i>Meisterfrisch Fleisch aus der Region</i>), Auerochsen von den „Wilden Weiden“, Highland Cattle (Highlanderhof Kiene – Extrawürste 56)
	Lamm:	Salzwiesenlamm von der Landschlachtereier Burmeister (<i>Viöl</i>), Skudde (<i>Holunderhof Helle – Extrawürste 56</i>), Weißhomschaf (<i>Dr. Langner – Seeth – Extrawürste 56</i>), Schafe (<i>Schäferei Mückenheim – Extrawürste 56</i>)
	Wild:	Damwild aus den Kieler Stadtförsten, FeinWild – Wildfleisch aus Schleswig-Holstein
	Fisch:	Fischer Brauer (<i>Nord-Ostsee-Kanal</i>), Fischer Sperling (<i>Strande</i>), Fischer Randy Repenning (<i>Strande</i>), Fischer Paustian (<i>Passader See</i>), Fischhandel Urthel (<i>Friedrichs-koog</i>), Meergold Fischdelikatessen (<i>Eckernförde</i>)
	Algen:	Algen- und Muschelzucht oceanBASIS (<i>Kiel</i>)
	Muscheln:	Algen- und Muschelzucht oceanBASIS (<i>Kiel</i>), Austernmeyer (<i>List auf Sylt</i>)
	Kräuter:	aus unserem hauseigenen Kräutergarten, Köhn und Brötzmann (<i>Kiel</i>)
	Obst:	Obstquelle (<i>Raisdorf</i>), Lindenhof (<i>Preetz</i>), Köhn und Brötzmann (<i>Kiel</i>)
	Gemüse:	Lindenhof (<i>Preetz</i>), Hof Schumacher (<i>Hassendorf</i>), Köhn und Brötzmann (<i>Kiel</i>) Meinolf Thiele Rosenkrantz-Gemüse (<i>Schinkel</i>)
	Getreide:	KÖLLN (<i>Elmshorn</i>) Gut Rosenkrantz (<i>Neumünster</i>)
	Milchprodukte und Eier:	Hof Warleberg (<i>Warleberg</i>), Ziegenhof Rehder (<i>Boksee</i>), Meierhof Möllgaard – Käsestraße Schleswig-Holstein (<i>Hohenlockstedt</i>), Gut von Holstein (<i>Bad Bramstedt</i>), Frischmilch (<i>Meierei Horst</i>), Geesa's Eis (<i>Kropp</i>)

