



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

MENÜVORSCHLÄGE

ab mindestens 20 Personen

Ihre Ansprechpartner

Veranstaltungsverkauf

Isabell Macke

Telefon 05321 – 7000 300

bankett@der-achtermann.de

&

Yvonne Frackowiak

Telefon 05321 – 7000 301

bankett2@der-achtermann.de

Hotel DER ACHTERMANN · Rosentorstraße 20 · D-38640 Goslar ·
Fon 05321/70 00-0 · Fax 05321/70 00-9 99
e-mail: info@der-achtermann.de | Internet: <http://www.der-achtermann.de>

DER ACHTERMANN aZIS HOTEL BetriebsGmbH · HRB 111183 Braunschweig ·
Geschäftsführer: Joachim Reinheimer, Gerd Kussmann
Bankverbindung: Volksbank Nordhaz e.G. · BLZ 268 900 19 · Kto 1 035 999 000 |
IBAN: DE 85 26890019 1035 999 000 · Bank I.D. Nr.: DE 115 381 234 · SWIFT CODE: GENODEF1VNH
Sparkasse Goslar/Harz · BLZ 268 500 01 · Kto. 30 019 541
Kreissparkasse Böttingen · BLZ 603 501 30 · Kto 3 283 965 | Deutsch Bank AG BLZ 600 700 70 · Kto 164 004 400



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

MENÜ 1

Grießnockerlsuppe



Goslarer Bergmannsteller
Nackensteak mit glasierten Zwiebeln,
kleinen Bratwürsten, Speck,
Bratkartoffeln und kräftiger Sauce



Beerencreme

€ 18,00

Stand 10 / 2011

MENÜ 2

Spinatrahmsuppe mit karamellisierten Birnen
und gerösteten Pinienkernen



Lammstelze auf Bohnencassoulet
an Rosmarinsauce
mit Oliven-Kartoffel-Püree



Orangenparfait
mit Schokoladen-Chili-Honig-Sauce

€ 24,00

MENÜ 3

Vogersalat mit gehobeltem Bergkäse,
Speck und Brotroutons



Harzer Blaubeerschmandschnitzel
2 kleine Steaks vom Schweinerücken
mit Schmand, Blaubeeren und Pfifferlingen
dazu servieren wir Lauchgemüse
und Haselnussbandnudeln



Altenauer Rote Grütze mit Vanillesauce
€ 24,00



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

Stand 10 / 2011

MENÜ 4

Hähnchensatay
an asiatisch gewürztem Linsensalat
mit Erdnusssauce



Steinbeißer aus dem Zitronengrassud
mit Kokos-Currysauce
an Basmatireis und Wokgemüse



Grießflammerie mit Ingwer
€ 25,00

MENÜ 5

Lachstartar mit Kerbelschmand
und kleinem Rösti



Kräuterschaumsüppchen mit Baconchips



Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsauce
an buntem Gemüse und Kartoffelplätzchen



Bayrisch Krem mit Erdbeersauce
€ 28,00

MENÜ 6

Ochschwanzsuppe mit Chesterstange



Buntes Linsenragout mit Curry-Zitronengrasschaum
und gebratenem Zanderfilet



Schweinefilet im Kartoffelmantel
an Pfeffersauce
dazu Marktgemüse



Creme Brulee mit frischen Beeren



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

€ 34,00

MENÜ 7

Ziegenfrischkäse-Gemüse-Lasagne
mit Feigensenf und Oliven



Pastinakenschaumsuppe mit Rote Betechips



Saltimbocca von der Maispoularde
mit Steinpilzrisotto
glasierten Kaiserschoten
und kleinen Tomaten



Himbeermousse im Valrhonawürfel
marmoriertes Schokoladenmousse
und Ananas-Minze-Salat

€ 33,00

Stand 10 / 2011

MENÜ 8

Räucherforellenmousse, Büsumer Krabben
und in Sternanis gebeizter Lachs
Feldsalatstängel mit Himbeerdressing
Dillsenfssauce an hausgemachtem Reibekuchen



September bis November: Kürbisravioli mit Gorgonzolaschaum
und karamellisierten Walnüssen

Alternativ ganzjährig: Frischkäseravioli mit getrockneten Tomaten
und Rauke geschwenkt
mit Grana Padano und Pinienkernen garniert



Glasierter Spanferkelrücken auf Wonnekraut
mit Süßkartoffelpüree und Schalotten-Sojajus



Karamellisiertes Vanilleparfait
auf Zwetschgenröster

€ 36,00



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

Stand 10 / 2011

MENÜ 9

Carpaccio vom Yellowfin Tuna
mit Kräutersalat und Wasabischaum



Kokos-Zitronengrassüppchen mit Muscheln,
gebratener Riesengarnele und Edelfisch



Glasierte Entenbrust – rosa gebraten
mit Süßkartoffelpüree, Thaingemüse und Sojajus



Geflämmtes Passionsfruchtparfait

€ 38,00

MENÜ 10

Cappuccino von Roter Bete mit Apfelchutney



Steinbeißerfilet mit Selleriepüree
gebratenen Pfifferlingen
und Kräutersauce



Medaillon vom Rinderfilet alternativ Steak vom Kalbsrücken

unter einer Kräuterkruste
an Pomerysenfsauce
mit marktfrischem Gemüse
und Herzoginkartoffeln



Schokoladentarte
und weißes Mousse
mit Waldfrüchten

€ 38,00



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

MENÜ 1 1

Stand 10 / 2011

Crab-Cakes mit Safran und Schokoladensauce,
dazu Kirschtomaten-Basilikumsalat



Waldbeerenschaumsüppchen mit Pastinakenchips



Lammrücken

an römischem Fenchel
mit Kartoffel-Speck-Samosa



Karamellisiertes Vanilleparfait
mit Estragon-Limettenschaum

€ 44,00

MENÜ 1 2

Gebeiztes Rindfleisch
mit Oranchutney
und winterlichen Blattsalaten
in Walnuß-Honig-Vinaigrette



Pastinakenschaumsüppchen
mit Rote-Bete-Chips



Schweinefilet im Parmamantel
an Zucchini- und Paprikagemüse
dazu Oliven-Kartoffelpüree



Schokoladentarte
und Eierlikörmousse
mit Waldfrüchten

€ 36,50



DER ACHTERMANN
Hotel und Tagungszentrum | Goslar

Stand 10 / 2011

MENÜ 13

Terrine von Edelfischen
mit einem Kern aus Flusskrebse
an Safransauce
dazu Baby-Leaf-Salat



Ochsenkraftbrühe
mit Frischkäseravioli und Brunoise



Supreme von der Maispoularde
auf Steinpilzrahm
an knackigem Marktgemüse
und Herzoginkartoffeln



Himbeermousse im Schokocube
marmoriertes Schokoladenmousse
und Ananas-Minze-Salat

€ 35,00

MENÜ 14

Weißes Tomatenmousse
mit Basilikumsaft und Balsamico-Shot



Wachtelessenz mit Steinpilzraviolo



Wolfsbarsch auf Linsenragout
mit Basilikum und Orangenbutter



Kalbsrücken im Speckmantel gebraten
an Pfefferrahmsauce
dazu Zuckerschoten und Möhren
und Kartoffelnocken



Süße Kartoffeltarte
mit Ziegenfrischkäse und Ahornsirup

€ 54,00

Stand 10 / 2011