

# Bankettmappe & Menüvorschläge



*„Unser bestes Repertoire“*

Löwenkrone  
*„das Restaurant in der Stadthalle“*

Leonardplatz  
38102 Braunschweig  
0531 70707 - 0  
[www.loewenkron.de](http://www.loewenkron.de)

## kalte Vorspeisen

Terrine von der geräucherten Forelle  
*von der geräucherten Forelle mit  
Keta-Kaviar und Schnittlauchsauce*

EUR 6,90

Honigmelone  
*mit geräuchertem Lachsschinken*

EUR 6,90

Perlhuhngalantine  
*hausgemacht, mit Cumberlandsauce  
und buntem Salatbukett \*(1)*

EUR 7,90

Geflügelcocktail „Hawaii“  
*mit Champignons und Ananas \*(5;6)*

EUR 5,90

Geräucherter Nordlandlachs  
*mit Sahnemeerrettich  
und Ketakaviar \*(11)*

EUR 9,90

Salat von Tiefseekrabben  
*mit Dillsauce \*(5;6)*

EUR 8,90

Vorspeisenteller „Löwenkrone“  
*Graved und Räucherlachs, Eismeerkrabben  
und luftgetrocknetem Schinken,  
bunt garniert\*(5;6;11)*

EUR 9,90

Carpaccio vom Rinderfilet  
*mit Balsamico-Vinaigrette  
und Salatbukett*

EUR 8,90

Carpaccio von Lachs und Seeteufel  
*mit Olivenmarinade und Salatbukett*

EUR 8,50

Stremellachs  
*warm geräuchert, auf Linsengemüse  
mit Meerrettichsauce*

EUR 10,90

# Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe  
*mit Spargel, Eierstich, Klößchen  
und Nudeln \*(14)*

EUR 4,50

Rinderkraftbrühe  
*mit Fleischklößchen  
und Gemüsestreifen \*(14)*

EUR 4,50

Klare Mockturtlesuppe  
*mit Käsestange*

EUR 4,50

Champignonrahmsuppe  
*mit Sahnehäubchen*

EUR 4,50

Klare Ochschwanzsuppe  
*mit Käsestange \*(14)*

EUR 4,90

Kartoffelsuppe  
*mit Tiefseekrabben*

EUR 4,50

Steinpilzsuppe  
*mit Schnittlauchsahne*

EUR 4,90

Rahmsuppe vom Wildfasan  
*mit Pilzen \*(14)*

EUR 5,90

Rahmsuppe vom frischen Hummer  
*mit weißem Portwein*

EUR 7,10

Italienische Minestrone  
*mit Parmesankäse*

EUR 4,90

Tomatencremesuppe  
*mit Gin-Sahne*

EUR 4,50

Tomatenessenz  
*mit Pilzscheiben und Kerbel*

EUR 4,50

Broccolirahmsuppe  
*mit Sahnehäubchen*

EUR 4,50

## Zwischengerichte und warme Vorspeisen

Blätterteigpastetchen  
*mit feinem Ragout gefüllt*

EUR 6,50

Steinbeißerfilet  
*mit Sherrysauce auf Butternudeln*

EUR 11,10

Warmes Poulardenbrüstchen  
*auf Blattsalat mit Joghurtdressing*

EUR 6,90

Seezungenröllchen  
*auf zweierlei Paprikasaucen  
mit Wildreis*

EUR 11,00

Bunte Nudeln  
*mit Meeresfrüchten  
und Champagnersauce*

EUR 7,90

Gebratenes Zander-Pave  
*auf getrüffeltem Zwiebellauch  
in Riselingsauce*

EUR 12,00

Nordlandlachs  
*in Blätterteig mit Kräutersauce*

EUR 8,90

Gebratene Lachsstreifen  
*auf frischen Blattsalaten  
mit Kräuter-Vinaigrette*

EUR 7,90

Zanderfilet  
*mit Pilzkruste, Schnittlauchsauce und  
Schlosskartoffeln*

EUR 9,90

3 Riesengarnelenschwänze  
*mit brauner Kräuterbutter,  
dazu Baguette*

EUR 11,90

*Alle Preise inkl. MwSt.*

# Hauptgerichte

Schweinebraten  
*mit Champignonrahmsauce, dazu Leipziger  
Allerlei und hausgemachte Spätzle*

EUR 11,00

Wiener Tafelspitz  
*mit Meerrettichsauce, dazu Wirsinggemüse  
und Bouillonkartoffeln \*(11)*

EUR 13,90

Gemischter Braten  
*vom Rind und Schwein, dazu Rahmsauce,  
feines Gemüse und gebackene  
Kartoffelbällchen*

EUR 12,10

„Scalopini Milanaise“  
*zwei kleine Truthahnschnitzel mit Schinken-  
sauce, auf Butternudeln angerichtet,  
dazu gemischten Salat*

EUR 13,50

1/2 junge Vierländer-Mastente  
*mit Orangensauce, dazu Apfelrotkohl  
und Kartoffelklöße*

EUR 14,50

Gefüllte Poulardenbrust  
*mit Sherrysauce, kleinem Gemüsebukett,  
Butternudeln und gemischtem Salat*

EUR 13,90

Putenbraten  
*auf Waldpilzsauce mit Buttergemüse  
und Kartoffelgratin*

EUR 13,90

Truthahngeschnetzeltes „Züricher Art“  
*mit frischen Champignons in Rieslingrahm-  
sauce, dazu hausgemachte Spätzle und  
gemischten Salat*

EUR 14,10

Schottische Lammkeule  
*mit Kräuterkruste, dazu Thymiansauce,  
grüne Prinzessböhnchen  
und Kartoffelgratin*

EUR 14,50

Zarter Kalbsbraten  
*mit Steinpilzsauce, dazu feines Gemüse  
und hausgemachten Spätzle*

EUR 14,90

Schweinefilet  
*in Blätterteig mit Estragon-Senfsauce,  
dazu feines Gemüse  
und Kartoffelgratin*

EUR 16,10

Medaillons vom Schweinefilet  
*auf Café de Paris Sauce mit Gemüsebouquet  
und Herzoginkartoffeln*

EUR 16,10

Medaillons vom Schweinefilet  
*mit Steinpilzsauce, dazu feines Gemüse  
und hausgemachte Spätzle*

EUR 16,10

Kalbsrückensteak „au four“  
*mit feinem Ragout und Sauce Hollandaise  
überbacken, dazu feines Gemüse und geba-  
ckene Kartoffelbällchen \*(5;14)*

EUR 17,90

*Alle Preise inkl. MwSt.*

# Hauptgerichte

Hirschkalbskeule  
mit Wacholderrahmsauce, dazu bunte  
Waldpilze, gefüllte Weinbirne, Broccoli  
in Mandelbutter, Apfelrotkohl  
und gebackene Kartoffelbällchen

EUR 15,90

Rinderfilet und gefüllte Poulardenbrust  
mit Estragon-Senfsauce,  
dazu feines Gemüse, Kartoffelgratin  
und gebackene Kartoffelbällchen

EUR 18,90

Rinderfilet und Hirschkalbskeule  
mit Morchelrahmsauce,  
dazu feines Gemüse, Kartoffelgratin  
und gebackene Kartoffelbällchen

EUR 18,90

Rinderfilet und Kalbsbraten  
mit Steinpilzsauce, dazu feines Gemüse,  
Kartoffelgratin  
und gebackene Kartoffelbällchen

EUR 18,90

*mit \*() gekennzeichnet:*

*5 = mit Farbstoff*

*11 = geschwefelt*

*14 = mit Glutamat*

*Alle Preise inkl. MwSt.*

# Dessert

Obsttörtchen  
*mit Sahne \*(5)*

EUR 3,50

Fürst-Pückler-Eisschnitte  
*mit Sahne*

EUR 4,50

Vanilleeiscreme  
*mit heißen Himbeeren und Sahne*

EUR 5,00

Zitronencreme  
*auf Himbeermark*

EUR 4,90

„Ballon rosé“  
*eine luftige Köstlichkeit  
aus cremigem Eis und Sahne*

EUR 4,90

Braunes Mousse au Chocolat  
*auf Eierlikörsauce*

EUR 5,50

Hausgemachte Rote Grütze  
*mit Vanilleeiscreme*

EUR 4,90

Früchteteller  
*mit feiner Eiscreme*

EUR 5,90

Vanilleeiscreme  
*mit heißen Schattenmorellen und Sahne*

EUR 5,00

Schokoladenpudding  
*mit Vanillesauce*

EUR 4,50

Topfenpalatschinken  
*mit Rumrosinensauce*

EUR 4,90

Eisbuffet  
*ab 20 Personen*

pro Person EUR 8,90

*mit \*() gekennzeichnet:  
5 = mit Farbstoff*

*Alle Preise inkl. MwSt.*