



Schön,

...dass Sie sich für unser Haus begeistern!

Um der Kraft, der Energie und dem Geschmack der einzelnen Lebensmittel Rechnung zu tragen, sind unsere Menüvorschläge saisonbedingt gekennzeichnet und zusammengestellt.

Von fixen Menüs halten wir nicht so viel. Wir schreiben Ihnen nicht vor, was Sie essen sollen, sondern bieten Ihnen unseren „Baukasten“ an. Gang für Gang können Sie frei nach Ihrem Gusto auswählen und zusammenstellen. So macht es doch einfach mehr Freude, denn wer kennt den Geschmack Ihrer Freunde, Bekannten und Geschäftspartner besser als Sie selbst!?

Falls Sie keine genauen Vorstellungen haben und sich durch uns kompetent beraten lassen möchten, so stehen Ihnen unser Küchenchef und unser Restaurantchef gerne mit Ihren kreativen Ideen zur Seite.

Kombinieren Sie frei nach Ihren Wünschen, egal ob Sie nun eine Consommé mit Port oder lieber eine Tomaten - Orangensuppe möchten ... oder doch lieber eine Vorspeise

Sie entscheiden!

Wir legen - wie bestimmt auch Sie - großen Wert auf saisonale, frische Küche. Deshalb kann es auch hier und da zu kleinen Änderungen und Anpassungen der Menüvorschläge kommen. Natürlich informieren wir Sie und finden bestimmt eine nicht minder verlockende Alternative!

Wir freuen uns schon jetzt auf Sie!

Viel Spaß beim Durchstöbern der nächsten Seiten!

Ihr Team von der Elfrather Mühle



GOLF & COUNTRY CLUB AN DER ELFRATHER MÜHLE

Wir über uns ...

Adresse: Golf & Country Club An der Elfrather Mühle
An der Elfrather Mühle 145
47802 Krefeld

Telefon: +49 (0)2151 49 69 0

Telefax: +49 (0) 2151 47 74 59

Internet: restaurant@gcem.de
www.gcem.de

Öffnungszeiten: Ganzjahresbetrieb

Ansprechpartner: Martin Bentele (Küchenchef)

Mitarbeiter: ganz nach Bedarf sind bis zu 20 Mitarbeiter für Sie da

Parkplätze: Kostenlose Parkmöglichkeiten auf unserem Gelände
für Autos als auch für Reisebusse



Zu Beginn einige Snacks

Aus Erfahrung empfehlen wir Ihnen 3 Stück pro Person.

		Euro/Stk.
Quiche Lorraine		1,50
Blätterteigtasche gefüllt mit Lachs, Schinken oder Käse		2,20
Gebackene Black Tiger Garnelen mit Chilidip		1,90
Crudité Rohkost Gemüsestäbchen mit verschiedenen Dips	pro 100g	3,20
Gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm	pro 100g	1,50
Diverse Canapées mit Parmaschinken, Salami, Rauchlachs oder französischem Brie		2,00
Cherrytomaten mit Mozzarellabällchen und Basilikum gespießt		0,90
Pumpernickel mit Rauch - Forellenmousse oder Kräutergervais		1,80
Grissini mit Parmaschinken umwickelt		1,10
Rauchlachstatar mit Limonen Creme fraiche auf Rösti		3,10
Datteln mit Speck umwickelt und gebacken		1,30
Käsehäppchen mit Trauben & Oliven	pro 100g	2,80
Thunfischsalpicon in Sesam		2,20
Kleine Frikadellen (ca. 30g)		0,40
Mini Schnitzel vom Schwein oder von der Pute (ca. 50g)		2,20



Kalte Vorspeisen

Saisonale Blatt- und Rohkostsalate an Himbeer- Balsamicovinaigrette	Euro	4,00
Ruccola mit gebratenen Steinchampignons, Cherrytomaten und gehobeltem Parmesan	Euro	6,50
Bunte Blattsalate an Walnussdressing mit rosa gebratener Barbarieentenbrust an Orangen - Honigjus	Euro	11,50
Aromatischer Parmaschinken mit Cavillon Melonenschnitz	Euro	8,80
Strauchtomate und Mozzarella in Scheiben mit hausgemachtem Basilikumpesto, Aceto Balsamico und Olivenöl	Euro	6,00
Vitello tonnato Kalbfleischscheiben mit pikanter Thunfischsauce und kleinem Salatstrauß	Euro	9,50
Kaltes Roastbeef, rosa gebraten, mit Sauce Remoulade und buntem Salatbouquet	Euro	9,50
Hausgemachte Edelfischterrinen an Curry - Mangodip	Euro	9,50
Geräuchertes von Salm, Heilbutt und Forelle an Dijonsenfcreme und buntem Salatbouquet	Euro	12,50
Carpaccio vom Weiderind mit Ruccolasalat und gehobeltem Parmesan	Euro	10,50
Kaltwasser-Shrimps mit frischer Ananas und Avocado an roter Currymayonnaise	Euro	8,80
Tatar vom Rauchlachs mit frischen Kräutern und Sauerrahm mariniert auf jungen Salaten serviert	Euro	9,50



Suppen

Rinderkraftbrühe wahlweise mit Schnittlauchflädle, Grießnockerl, Leberspätzle, Eierstich	Euro 4,00
Rinderkraftbrühe mit Port oder Sherry und Gemüsejulienne	Euro 4,50
Hühnersuppe mit Glasnudeln und Gemüse	Euro 3,50
Tomaten - Orangensuppe mit Kokossahne	Euro 4,50
Wildkräuterschaumsuppe	Euro 4,50
- Optional mit Hechnockerl oder Putenklöschen	Euro 5,80
Rahmsüppchen mit Schnittlauch und Steinchampignons	Euro 5,00
Rahmsüppchen mit frischen Pfifferlingen und Kracherle (saisonal)	Euro 5,50
Cappuccino vom Steinpilz und Kerbel	Euro 6,80
Montiertes Fischcremesüppchen mit Gemüsebrunoise und Zanderfilet	Euro 7,20
Tomatenconsommé mit Buchweizenockerl	Euro 5,00
Curryrahmsuppe mit Zitronengras und pochiertem Hummermedaillon	Euro 9,50
Safran - Ingwerschaumsuppe mit pochierten Lachsklöschen	Euro 7,50



Warme Vorspeisen

Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Safranrisotto a la creme	Euro 10,20
Gebratener Loup de mer an Curryschaum und Fenchelgemüse	Euro 12,50
Gegrilltes Flußzanderfilet auf roten Linsen mit Zitronengras und Curry	Euro 9,50
Black Tiger Riesengarnelen mit jungem Gemüse an Ingwer und Soja	Euro 11,80
Barbarieentenbrust, rosa gebraten, an Orangen - Balsamicojus und Pommes Risolee	Euro 9,50
Wachtelbrüstchen an Portweinjus Kartoffelstroh und jungem Gemüse	Euro 13,50



Hauptgerichte

Geflügel

Gegrillte Maispoularde auf sautierten Schalotten an Burgunderjus
serviert mit glazierten Zuckerschoten und Kartoffelgebäck Euro 14,50

Hähnchenbrustfilet im Kräutersud pochiert, an Tomaten-Olivensauce
kleinem Ratatouille und Reistimbale

Curry von der Putenbrust mit frischen Früchten und Mandelreis Euro 11,80

Putenbrust im Ganzen gebraten, an Pommery - Senfsauce
dazu Broccoliröschen und Fettucchini Euro 13,50

Medaillons von der Baby-Putenbrust mit Preiselbeeren und
Camembert überbacken, serviert mit Gemüseallerlei
und Kartoffelkroketten Euro 13,50

Gebratene Perlhuhnbrust an Pommery- Senfsauce,
dazu Broccoliröschen und Tomatennudeln Euro 15,50

Variation von der Maispoularde und Barbarie-Entenbrust
im Wirsingblatt gebraten an leichter Paprikasahnesauce,
serviert mit Gemüsebukett und Basmatireistimbale Euro 17,50

Vom Schwein

Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce, Krautsalat
und Stampfkartoffeln Euro 10,50

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren
Blattsalate und Petersilienkartoffeln Euro 9,00

Glacierter Schweinebraten vom Schopf an Bratenjus, Apfelrotkohl
und hausgemachten Semmelknödel Euro 8,20



GOLF & COUNTRY CLUB AN DER ELFRATHER MÜHLE

Glacierter Schweinerücken mit Dörrpflaumen gefüllt Rahmwirsing und Salzkartoffeln	Euro 8,20
Medaillons vom Schweinefilet an sautierten Waldpilzen (saisonal) in Sahnesauce mit frischem Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle	Euro 16,50
Tranchen vom Schweinefilet an Dijon- Senfsauce, serviert mit Gemüseallerlei und wildem Reis	Euro 17,00
Gefülltes Schweinefilet „mediterran“ mit Kräutern, geschmorten Tomaten und Zwiebeln dazu Gemüse vom Markt und Pappardelle	Euro 16,80
Vom Kalb & Rind	
Ungarisches Rindsgulasch mit Paprika und Zwiebeln, bunter Blattsalat und hausgemachte Spätzle	Euro 9,00
Geschmorter Sauerbraten mit Wirsinggemüse und Kartoffelknödel	Euro 9,00
Wiener Kalbsrahmgulasch mit frischem Gemüse und hausgemachten Spätzle	Euro 13,50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Champignonköpfen in Rieslingsauce, serviert mit Mandelbroccoli und frischer Rösti	Euro 14,50
Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebacken, dazu Preiselbeeren, saisonaler Blattsalat und Petersilienkartöffelchen	Euro 16,00
Warmes Roastbeef an kräftigem Barolojus und Sauce Bearnaise mit Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln	Euro 18,50
Gegrilltes Entrecote in der Dijon – Senf - Rosmarinkruste serviert mit Bohnenbündchen und gebackenen Kartoffelecken	Euro 18,50



GOLF & COUNTRY CLUB AN DER ELFRATHER MÜHLE

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit roter Beete, Zwiebeln, Pfeffer und Paprika, serviert mit hausgemachten Buchweizen - Blinis	Euro 17,50
Tranchen vom Rinderfilet an kräftiger Portweinjus und Sauce Hollandaise serviert mit Gemüse vom Markt und Tagliatelle	Euro 22,50
Tournedos vom Rinderfilet an Cognac- Pfeffersauce dazu kleines Ratatouille sowie Kartoffelgebäck	Euro 22,50
Zarter Kalbsrücken mit Rinderfilet gespickt, rosa gebraten auf aromatischer Morchelrahmsauce, serviert mit Gemüse vom Markt und Pommes Maccaire	Euro 27,50
Medaillons vom Kalbsrücken auf sautierten Pfifferlingen (saisonal) an Schnittlauchsaucen mit glacierten Zuckerschoten und Vichykarotten sowie Butternudeln	Euro 24,50
Tranchen vom Kalbsfilet mit Feigenspalten an einer leichten Pommerysauce serviert mit erlesenem jungem Gemüse sowie schwarzen Tagliatelle	Euro 28,50
Rinderfiletsteak im Speckmantel gebraten, serviert auf Spinatschaum mit rotem Pfeffer, Gemüse vom Markt und gebackenen Kartoffelecken	Euro 21,50
„Drei Filets“ Kalb-, Rind- und Schweinefilet an dreierlei Saucen, getrüffeltes Gänseleber, Weinbergschnecke und Bordelaisegarnitur, serviert mit erlesenem Gemüse, hausgemachten Nudeln und Carmaguereis	Euro 34,00

Wildgerichte

Wildgerichte wegen schwankender Tages-/Wochenpreise auf Anfrage.



Aus dem Fischernetz

Gegrillte Tranche vom frischen Lachs an Kerbelschaum dazu glacierte Zuckerschoten und wilder Reis	Euro 13,50
Rotbarbenfilets in Kürbiskernöl gebraten, an Veltlinsauce Fenchelgemüse und Salzkartoffeln	Euro 15,50
Gebratenes Zanderfilet auf roten Currylinsen mit Speck und Zitronengras serviert mit Dampfkartoffeln	Euro 15,50
Variation von gegrilltem Welsfilet und Riesengarnele an Safran- Limettenschaum dazu gebratenes Gemüse und Carmaguereis	Euro 16,80
Mit Lachsmousse souffliertes Zanderfilet an Kräuter- Kurkumaschaum kleines Ratatouille und Tagliatelle	Euro 16,00
Medaillons vom Seeteufel an Champagnersauce mit rotem Pfeffer, sautierten Gemüse vom Markt und Kräuternudeln	Euro 18,50
Eglifilets (saisonal) in Mandelbutter gebraten mit buntem Blattsalat und Petersilienkartoffeln	Euro 14,50
Pochiertes Seeteufelfilet mit Norweger Lachs gespickt an Spinat-Pfefferschaum, serviert mit Vichykarotten und Basmatireis	Euro 18,50
Black Tiger Riesengarnelen in Kräuterbutter gebraten auf cremigem Safranrisotto und gebratenem Gemüse	Euro 21,50



Der Nachtisch

Gebackene Apfeküchle in Zimt - Zucker mit Vanilleeis	Euro 3,50
Schwarzwälder Kirschwasserbömble mit frischen Früchten	Euro 3,90
Hausgemachte Topfenockerl an lauwarmen Himbeeren	Euro 4,00
Frischer Fruchtsalat mit Blutorangensorbet	Euro 5,00
Hausgemachtes Pfefferminzmousse mit Waldbeerenkompott	Euro 5,50
Bayrisch Creme mit marinierten Früchten	Euro 4,50
Marmoriertes Schokoladenmousse mit frischen Früchten	Euro 6,00
Bourbon - Vanilleparfait mit Haselnusskrokant und Cassis im Früchtespiegel	Euro 6,00
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott oder Zwetschgenröster	Euro 6,00
Whiskeycremeparfait mit frischen Früchten	Euro 6,80
Himbeersabayone mit frischen Früchten und Joghurteis im Karamelkörbchen	Euro 7,20
Mohnschupfnudeln mit Sauerkirschen und Joghurteis	Euro 7,50
Variation von saisonalen Fruchtsorbets in der Malerpalette	Euro 7,00
Dessertvariation „Elfrather Mühle“	Euro 9,50
Variation von Weich- und Hartkäse mit Obst	Euro 6,50
Gehobelter Tete de Moine mit getrüffeltem Walnuss Confit	Euro 8,50



Büffetempfehlungen

„Elfrather Mühle“ No. 1

- Gartenfrische Blatt- und Rohkostsalate wahlweise mit Orangen- Joghurt oder Balsamicovinaigrette
- Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicolack
- Eingelegte italienische Gemüse: Auberginen, Zucchini, Austernpilze, Paprika
- Vitello tonnato, zarte Kalbfleischscheiben an pikanter Thunfischsauce
- Hausgemachte Edelfischterrine von Flusszander und Garnele an Mangochutney
- Hausgebeizter Graved Lachs an Wasabicreme

- Warmes Roastbeef, rosa gebraten, am Buffet tranchiert
Portweinjus, Rosmarinkartöffelchen und Sommergemüse
- Maispouardenfilet mit Feigenspalten an Pommery- Senfsauce und Pilawreis
- Gegrilltes Flußzanderfilet und Kaltwassershrimps an Kerbelsauce dazu Gemüse vom Markt (3 Sorten saisonal) und Fettucini
- Station mit Tomatensauce und Knoblauchsahnesauce als Alternative zu den Fettuccini

- Panna Cotta mit Sommerbeeren
- Marmoriertes Schokoladenmousse
- Frischer Fruchtsalat mit kandierten Nüssen
- Joghurt - Sauerkirsch und Bourbon - Vanilleeis
- Kaiserschmarrn mit Apfelkompott und Zwetschgenröster
- Auswahl an Hart- und Weichkäse
- Brotkorb & Butter

Euro 48,00 / Person



GOLF & COUNTRY CLUB AN DER ELFRATHER MÜHLE

„Elfrather Mühle“ No. 2

- Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
- Griechischer Fetakäse mit Paprika, Tomate und Gurke
- Salat von Glasnudeln und Shrimps an Sojamayonnaise
- Mexikanischer Rindfleischsalat mit Mais und Chili
- Salat von der Strauchtomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico und Olivenöl
- Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicolack

- Glacierte Kalbshälfte, rosa gebraten am Buffet tranchiert, mit Apfelspalten an Calvadosauce, Fettuccinudeln und Gemüse vom Markt (saisonal 3 Sorten)
- Curry von der Babyputenbrust und Gemüse mit Nischikireis
- Gebratenes weißes Welsfilet an Rieslingsahnesauce und Petersilienkartoffeln

- Frischer Fruchtsalat
- Joghurteis und Bourbon- Vanilleeis
- Spanischer Mandelaufbau an Eierlikörschaum
- Schokoladenmousse zart bitter
- Panna Cotta mit gesulzten Sommerbeeren

Euro 38,00/ Person



Einige Tipps

Ihre Feier soll Ihnen in unvergesslich schöner Erinnerung bleiben. Unser motiviertes Service- und Küchenteam freut sich, Sie nach Herzenslust zu verwöhnen und Ihren Anlass zu einem echten Erlebnis werden zu lassen.

Um Ihnen die Organisation zu erleichtern, erlauben wir uns, Ihnen ein paar Tipps und Hinweise zu geben.

Teilnehmerzahl

Wir bitten Sie, uns 7 Tage vor Anlass die ungefähre und bis 48 Stunden vorher die genaue Personenanzahl bekannt zu geben. Da die Küche den ganzen Einkauf tätigt, dürfen wir Ihnen die von Ihnen angegebene Personenanzahl in Rechnung stellen.

Aperitif

Gerne servieren wir Ihnen den Aperitif auf unserer Terrasse, in der Lounge oder in dem für Sie vorbereiteten Bankettsaal.

Menükarten

Zu einem besprochenen Anlass gehört doch auch ein für Sie persönlich gestaltetes Menükärtchen. Falls Sie spezielle Wünsche betreffend Logo oder Text haben, geben Sie uns Bescheid!

Tischdekorationen

Lassen Sie Blumen sprechen! Gerne bestellen wir Ihnen ein passendes Arrangement bei unserer Floristin. Den Preis bestimmen Sie.

Musik/ Unterhaltung

Für jeden Geschmack die passende Begleitung ... den musikalischen Rahmen helfen wir Ihnen gerne mit zu organisieren.

Saalmiete

Bei Banketten und Veranstaltungen mit Essen berechnen wir Ihnen keine Saalmiete