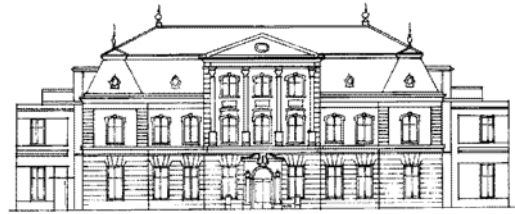




®



CAFÉ IM HERRENHAUS



## **Das Herrenhaus - Gut Wellingsbüttel**

### **Historie**

Wellingsbüttel, erstmals 1296 urkundlich erwähnt, gelangte 1412 in den Besitz der Bremer Erzbischöfe, die es vornehmlich an Hamburger Domherren verpfändeten. Mit dem Westfälischen Frieden 1648 gelangte das Gut an Schweden. Königin Christine erhob 1649 das Gut zu einem freien und vererbaren Besitz, das keinem Lehnsmann mehr unterstand. 1673 kaufte Theobald von Kurtzrock das Gut Wellingsbüttel.

Um 1750 ließ Maximilian Günther von Kurtzrock, Minister des Niedersächsischen Kreises und Oberpostmeister zu Hamburg, das Herrenhaus errichten. Das Herrenhaus, dessen Baumeister unbekannt ist, ist nicht gänzlich in seiner ursprünglichen Gestalt erhalten. Es wurde 1888 durch Martin Haller, Architekt des Hamburger Rathauses, um ein Geschoss aufgestockt.

### **Lage**

Unmittelbar am Lauf der Alster, inmitten einer der schönsten natürlichen Parkanlagen Hamburgs bietet das Herrenhaus auf dem ehemaligen Gut Wellingsbüttel eine Oase der Ruhe und Entspannung. Viele kleine Geschäfte, Restaurants und der wöchentliche Markt sowie der S-Bahnhof Wellingsbüttel sind zu Fuß in wenigen Minuten erreichbar. Das Alstertaler Einkaufszentrum befindet sich in der Nähe, so dass die Lage des Herrenhauses auch die Möglichkeit bietet, den heutigen urbanen Belangen nachzugehen. Das benachbarte Torhaus, Baujahr 1757, lädt das ganze Jahr über zu verschiedenen Ausstellungen, kulturellen Veranstaltungen wie beispielsweise Liederabende, Lesungen und Filmvorführungen sowie immer wiederkehrenden Handwerksmärkten ein.

### **Heute**

Nach intensiven Überlegungen bezüglich des Nutzungskonzeptes für das Herrenhaus, wurde eine Eingliederung in die neu entstehende Seniorenpflegeresidenz „Alsterdomizil“ beschlossen, mit dem Ziel großzügigen Wohnraum für leicht pflegebedürftige Senioren zu schaffen. 2005 starteten die umfangreichen Renovierungsarbeiten am Herrenhaus, die sowohl Aspekten des Denkmalschutzes als auch den Anforderungen des Betreibers gerecht werden mussten. Wesentliche Elemente des 18. Jahrhunderts wurden neu aufgearbeitet und mit klaren Linien und neuen Materialien unserer Zeit harmonisch ergänzt. Zwei Seitenflügel, in den 70er Jahren an das Herrenhaus angebaut, wurden abgerissen und ersetzt. Die schlichten Anbauten fügen sich perfekt in das Gesamtbild des Gebäudes ein und unterstreichen die Schönheit des historischen Gebäudes in seiner Ganzheit. Das Ergebnis ist ein Anwesen, welches seinen Bewohnern höchsten Komfort, Funktionalität und Authentizität erleben lässt.

### **Appartements**

Über drei Etagen erstrecken sich vierzehn Appartements, die mit einer Größe zwischen 25 m<sup>2</sup> und 66 m<sup>2</sup> verteilt auf 1 oder 2 Zimmer, sowohl Einzelpersonen als auch Paaren Raum zum Wohlfühlen bieten. Die exklusive Grundausstattung, die hochwertigen Materialien und das warme Ambiente sind auf die Bedürfnisse der Bewohner abgestimmt. Jedes Appartement verfügt über eine eigene Pantryküche, die das Zubereiten kleiner Mahlzeiten ermöglicht und ist mit einem barrierefreien Duschbad ausgestattet. Neun der vierzehn Appartements verfügen über eine Terrasse oder einen Balkon. Die kleine Parkanlage des Herrenhauses mit Volière, lädt zum Bewegen und Verweilen im grünen Rahmen ein. Der Alsterwanderweg, der direkt am Herrenhaus entlang läuft, bietet die Möglichkeit zu ausgedehnten Spaziergängen.



## EMPFÄNGE

### Canapés verschieden belegt und dekoriert:

Räucherlachs  
Forellenfilet  
Shrimpsalat  
Räucheraal

Emmentaler  
Appenzeller  
Munster  
Camembert  
Cheddar  
Ziegenkäse  
Tomate-Mozzarella  
Frischkäse

Entenbrust  
Trüffelpastete  
Bündner Fleisch  
Roastbeef  
Chorizo  
Serranoschinken  
Parmaschinken  
Knochenschinken  
Schwarzwälder  
Kochschinken  
Salami  
Geflügelwurst



## **Fingerfood**

Tomate-Mozzarella Spieße

Anti-Pasti Spieße

Olive-Chorizo Spieße

Schinken-Melonenspieße

Scampi Spieße

Mini Pizzen

Mini Quiches

Chicken Drums

Frühlingsrollen

Dim Sum

Sushi

Gebackene Garnelen

Scampis in Tempura

Mozzarella Perlen

Mini Rösti

Chili Poppers

Datteln in Speck

Pflaumen in Speck

Preis nach Angebot und Absprache



## **UNSER BUFFET-ANGEBOT AB 15 PERSONEN**

### **Vorspeisen:**

Auswahl an Räucherfischen mit korrespondierenden Saucen

Ganzer, pochierter norwegischer Lachs

Sylter Royal auf Eis mit Pumpernickel

Hummercocktail

Krabbensalat

Shrimpscocktail

Matjessalat

Zuckerschotensalat

Geflügelsalat

Kartoffel-Gurkensalat

Spanischer Serrano-Schinken

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce

Tomaten-Oliven-Mozzarella

Rindercarpaccio mit Pesto

Gemischte Blattsalate mit Croûtons, Pinienkernen und Hausdressing

Rucolasalat mit Balsamico und Olivenöl

Gebratene Maispoularde mit frischen Früchten und Kerbel

Kleine Partyfrikadellen

Vitello tonnato, rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Gemischte Antipasti-Auswahl aus eingelegten Gemüsen

Indonesischer Nudelsalat mit verschiedenen Dim Sum

Reissalat mit Gemüse, Sprossen, Soja und gebratenem Tofu

### **Suppen:**

Crèmesuppe vom Frühlingslauch

Kartoffelschaumsuppe

Crèmesuppe von der Zuckerschote

Clear Oxtail



CAFÉ IM HERRENHAUS

Hummercrèmesuppe

Französische Bouillabaisse

Chicken Gumbo

Steckrübensuppe

Kerbelcrèmesüppchen

Steinpilzsuppe

Klare Tomatensuppe

Tomatencrèmesuppe

Elsässer Weißweinsuppe

Brunnenkressesuppe

### **Hauptgänge:**

Zanderfilet in weißer Buttersauce

Lachfilet in Dijon-Senfsauce

Steinbutt in Safranschaum

Loup de Mer mit Aromaten

Geschnetztes vom Kalb in Rahm mit Pilzen

Roastbeef am Stück mit Madeirasauce

Schweinekrustenbraten in eigener Jus

Spanferkelkeule

Maispoulardenbrust mit Kerbelsauce

Geschmorte Entenbrust mit Kirsch-Pfeffersauce

Hirschragout in Wacholderrahm

Lammcurry mit Auberginen, Zucchini und Tomaten

### **Beilagen:**

Saisonales Gemüsebouquet

Speckbohnen

Blattspinat

Rahmsauerkraut



CAFÉ IM HERRENHAUS

Preiselbeerrotkohl  
Gebratener Spitzkohl  
Wirsing in Rahm  
Leipziger Allerlei  
Nasi Goreng  
Salzkartoffeln  
Stampfkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Thai-Reis  
Halbwilder Reis  
Hausgemachte Bandnudeln  
Spaghettinis  
Eierspätzle  
Serviettenklöße

**Desserts:**

Französische Käseauswahl mit Feigensenf  
Saisonaler Obstsalat  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mousse von weißer und dunkler Kuvertüre  
Tiramisu  
Apfelstrudel  
Bayerische Crème  
Crème Brulée  
Apfel-Tarte  
Tonka Bohnen Creme  
Joghurt Limonen Mousse  
Grießflammerie

Preis pro Person nach Angebot und Absprache



## GOURMET MENÜ

Carpaccio vom Kanadischen Bisonrind mit Trüffelöl

~

Steinpilzconsommé und Mangold Ravioli

~

Medaillons vom Hummer auf Brunnenkresserisotto

~

Sorbet der Saison

~

Rouget Barbet, gebraten unter der Sesamkruste, Tandoorisauce,  
Wokgemüse und dreierlei Reis

oder

Saltimbocca vom Kalbsfilet auf gebratenem grünen Spargel und  
Kartoffel-Artischocken-Gratin

~

Rohmilchkäse aus Frankreich mit Feigensenf

oder

Crème Brûlée von der Thai-Mango

EUR 59,00 pro Person



## **UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN FRÜHLING, VON MÄRZ BIS MAI**

### **Menü I**

Klare Tomatensuppe mit Kerbel

~

Schweinekrustenbraten an Rosmarinjus mit Frühlingsgemüse und Auflaufkartoffeln

~

Rote Grütze mit Vanille-Eis

EUR 19,50 pro Person

### **Menü II**

Cremesuppe vom Bärlauch mit Räucherlachs

~

Gefüllte Perlhuhnbrust auf Wokgemüse und halbwildem Reis

~

Obstsalat mit Amarettoschaum

EUR 25,50 pro Person

### **Menü III**

Carpaccio vom Bison-Rind mit Kräutersalat und Mangosalsa

~

Frühlingslauchcremesuppe mit Eismeergarnelen

~

Red Snapper auf schwarzen Bandnudeln und Gemüseмикado

~

Waldfruchtparfait mit gebackenem Schokotörtchen

EUR 29,50 pro Person

### **Menü IV**

Gartensalat mit Sprossen und Pinienkernen, Serranoschinken und Manchegospähnen

~

Bouillabaisse mit Edelfischen

~

Milchkalbsrücken, im Ganzen gebraten, an Trüffeljus mit grünem Spargel  
und Rosmarinkartoffeln

~

Geeister Kaiserschmarn mit heißen Himbeeren

EUR 34,50 pro Person



## **UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN SOMMER, VON JUNI BIS AUGUST**

### **Menü I**

Cremèsuppe von der Brunnenkresse

~

Geschnetzeltes von der Poularde mit sautierten Kaiserschoten und Thaireis

~

Mangoparfait

EUR 19,50 pro Person

### **Menü II**

Sommerliche Salatauswahl in Balsamicodressing und mariniertem Shrimpsalat

~

Gegrillter Spanferkelrücken mit Madeirajus, grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

~

Erdbeersalat mit Waldmeister und Zitronensorbet

EUR 25,50 pro Person

### **Menü III**

Rucolasalat in Balsamico und Olivenöl mit italienischen Pancetta-Schinken

~

Zuckerschotensüppchen mit gebratener Garnele und frischer Minze

~

Mit Aromaten gebratene Rotbarbe an Safranschaum, Mangoldgemüse und Weisweinrisotto

~

Tiramisu mit Himbeeren und Zabaione

EUR 29,50 pro Person

### **Menü IV**

Wildkräutersalat mit Räucherlachs und Honig-Senf vinaigrette

~

Geeistes Tomaten-Gurkensüppchen

~

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken auf Leipziger Allerlei und Schmand-Karoffeln

~

Mousse von der Passionsfrucht

EUR 34,50 pro Person



## UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN HERBST, VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER

### Menü I

Steinpilz-Consommè

~

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln

~

Mousse von weißer und dunkler Valrhona-Schokolade mit zweierlei Fruchtsaucen

EUR 19,50 pro Person

### Menü II

Kürbiscrèmesuppe mit Flusskrebse

~

Boeuf Stroganoff mit Roter Beete und Eierspätzle

~

Frischer Obstsalat mit Maraschino

EUR 25,50 pro Person

### Menü III

Hausgemachte Pastete mit Trüffel, an herbstlichen Salaten und Portweifeigen

~

Kartoffelsuppe mit Mettenden

~

Filet vom Steinbutt mit gebratenem Pfefferspitzkohl, geschmolzenen Kirschtomaten und Kräuterreis

~

Warmer Apfelstrudel mit Anis und Zimt

EUR 29,50 pro Person

### Menü IV

Feldsalat mit Croûtons, Pinienkernen, gebratener Geflügelleber und Sauternesjus

~

Crèmesuppe vom Pfifferling

~

Tournedos vom Rinderfilet unter der Zwiebel-Senfkruste mit Auflaufkartoffeln

~

Vanilleparfait mit Zwetschenröster

EUR 34,50 pro Person



## **UNSERE MENÜS FÜR FESTE UND VERANSTALTUNGEN WINTER, VON DEZEMBER BIS FEBRUAR**

### **Menü I**

Klare Kartoffelsuppe mit Pilzravioli

~

Dammwildbraten in Wacholderrahmsauce, mit Rahmwirsing und Schupfnudeln

~

Rumtopf Früchte mit Tonkabohnenparfait

EUR 19,50 pro Person

### **Menü II**

Gänseleberparfait mit Apfel-Sellerie Salat

~

Filet vom Steinbeißer auf Schwarzwurzelgemüse und Safranreis

~

Warme Apfel-Tarte mit Vanille Eis

EUR 25,50 pro Person

### **Menü III**

Wintersalat in Orangen-Cassisdressing und Hirschterrine

~

Aufgeschäumte Selleriecrèmesuppe

~

Geschmorte Entenbrust mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

~

Zimtmouse mit zweierlei Fruchtschaum

EUR 29,50 pro Person

### **Menü IV**

Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Caramel-Sauce an Salatbouquet

~

Crèmesuppe von der Steckrübe mit Rauchlachsstreifen und frittiertem Koriander

~

Rehmedaillons an Preiselbeerjus, gefüllter Rotweinbirne, dazu Karotten-Selleriepüree und Kartoffelgratin

~

Warmes Himbeersüppchen mit Grießflammerie

EUR 34,50 pro Person