

Herzlich willkommen im Landhaus Feyen



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

Unser Gericht des Monats

„Rib-Eye Steak“ (250g)

fein marmoriertes Stück aus der Hochrippe
vom ostfriesischem Weiderind
mit Kräuterbutter, würzigen Kartoffelspalten
Sauerrahm und Salatteller

24,50 €



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Vorspeisen & Suppen

1. „Bruscchetta“ 7,50 €

Tomatenwürfel in feiner Kräutermarinade auf geröstetem Ciabattabrot, gehobelter Parmesan

2. Ostfriesisches Bruscchetta 7,20 €

Würfel von roter Beete, fein mariniert auf geröstetem Weißbrot

3. „Thailändisches Fingerfood“ 8,90 €

gebackene Kleinigkeiten mit pikanten Dips

4. „Fehntjer Krabbensuppe“ 6,90€

mit feinem Gemüse und Schlagsahne
mit Cognac abgeschmeckt

5. „Currycremesuppe“ 5,90 €

pikant abgeschmeckt
Früchte, Sahne und Croutons

6. Rinderkraftbrühe „Celestine“ 5,50 €

mit Pfannkuchenstreifen, Fleischklößchen
und feinen Gemüsewürfeln



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

...für den kleinen Hunger

7. Vorspeisensalat 3,95 €
mit Hausdressing

8. Salatteller „nach Art des Hauses“ 13,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und frischen Früchten
geröstete Kerne, Hausdressing und Baguettebrot

9. Italienische Gemüsepfanne 13,40 €
pikantes Gemüse in Olivenöl angeschwenkt
mit Pinienkernen, Ofenkartoffel und Kräutercreme

10. Pastateller „Genua“ 14,95 €
mit Pesto ,Frühlingslauch ,Champignons und Salatteller

11. „Matjesbrot“ 12,90 €
zarte Emden Matjesfilets auf ostfriesischem Vollkornbrot
mit Butter und roten Zwiebelringen

12. „Fehntjer Krabbenbrot“ 14,90 €
ostfriesisches Vollkornbrot
belegt mit Nordseegranat und Spiegelei

13. „Krabbencocktail“ 14,90 €
Nordseegranat auf Chiffonade vom Eissalat
mit Ananasstückchen und Cocktailsauce
Toastbrot und Butter



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

...aus Neptuns Reich

14. Emder Matjes 16,50 €
mit Hausfrauensauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln

15. „Nordseeteller“ 19,90 €
Nordseegranat mit Bratkartoffeln und Rührei
an Salatbouquet

16 „Kapitäns-Frühstück“ 18,90€
Räucherfischauswahl, gebackenes Seelachsfilet
Bratkartoffeln und Salatteller

17. Seelachsfilet „Baltrum“ 14,50 €
paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln
Remouladensauce, Salatteller

18. Fischvariation „Norderney“ 23,50 €
gebratene Filets vom Zander, Knurrhahn und der Scholle
Bratkartoffeln und Salatteller

19. Schollenfilet „Borkum“ 20,50 €
in Eihülle gebraten, mit frischen Nordseegranat, Salzkartoffeln
Buttersauce und Salatteller

20. Knurrhahnfilet 17,90 €
in Butter gebratener Knurrhahn auf Rahmspinat
Kräuterkartoffeln

...vom Grill und aus der Pfanne

21. „Holzfällersteak“ 16,50 €

2 Schweinerückensteaks vom Grill mit Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller

22. Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Bratkartoffeln und Salatteller

23. „Jägerteller“ 16,20 €

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit gerahmten Champignons ,Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

24. Schweinrückensteak „Melba“ 15,90 €

vom Grill, überbacken mit Ananas, Pfirsich und Käse
Pommes frites und Salatteller

25. „Landhaus Teller“ 18,50 €

3 Schweinemedallions vom Grill mit gerahmten Champignons
Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

26. „Pfeffer-Lendenpfanne“ 18,50 €

Filetspitzen vom Schwein in pikanter Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Salatteller

27. Hähnchenbrust „Marrakesch“ 17,50 €

natur gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Pfirsich
Currysauce, Reis und Salatteller

28. Hähnchenbrust „Toskana“ 17,50 €

natur gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomatensauce
mediterranes Pfannengemüse
Bandnudeln



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Steaks vom Grill

28. „Rumpsteak“ 24,50 €

zartes Stück vom Rücken mit Kräuterbutter, Speckbohnen
Kartoffelecken und Sauerrahm

29. „Mastersteak“ 27,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Salatteller

30. Filetsteak „Bombay“ 26,90 €

Rinderfilet mit geschmorten Früchten in Currysauce
Reis und Salatteller

31. „Grill-Mix Teller“ 22,90 €

Filets vom Rind, Schwein und Geflügel auf pikanter Sauce
Kräuterbutter, Pommes frites und Salatteller

32. „Gourmetteller“ 23,90 €

gegrillte Filets vom Rind und Schwein
gebratene Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln
Salatteller

...für unseren kleinen Gast



33. „Pinocchio“ 2,90 €
kleine Portion Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

34. Pastateller „Luigi“ 3,50 €
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensoße

35. „Yakari“ 6,50 €
knusprig gebackene Hähnchennuggets
mit Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

36. „Piratenschmaus“ 6,50 €
knusprige Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

37. „Räuberteller“ 6,50 €
kleines paniertes Schweineschnitzel
Gemüse, Kartoffelkroketten, Tomatenketchup
Mayonaise

38. „Peppa Wutz“ 4,90 €
herzhafte Pfannenkuchen mit
Apfelmus und Zucker

39. „Smarties-Becher“ 3,00 €
Vanille- und Schokoladeneis
Schokolinsen und Schlagsahne



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

...etwas Süßes zum Dessert!

40. „Ostfriesenbecher“ 4,90 €
Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahnehaube

41. „Schoko-Trüffel-Mousse“ 5,20 €
mit Früchten und Vanillesauce

42. Hausgemachte Rote Grütze 4,20 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

43. „Nusstraum“ 4,30€
mit Walnusseis, Pistazieneis
Walnüsse, Eierlikör und Schlagsahne

44. „Zimtpflaumen“ 4,90 €
Vanilleeis mit Zimtpflaumen, Sahne und Hippengebäck

45. „Winterzauber“ 6,50 €
Zimteis und Schoko-Trüffel-Mousse
mit Pflaumen und Schlagsahne



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Auf zur 5. Jahreszeit

46. Grünkohlteller 12,95 €
mit Kasseler, Pinkel und Salzkartoffeln

47. Grünkohlplatte 16,95€
*mit Kasseler, Pinkel, Mettwurst und Bauchspeck
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*

48. „Wildtopf“ 16,95 €
*Ragout vom Wildschwein und Hirsch in pikanter Sauce
Klöße und Rotkohl*

49. Medaillons vom Wildschwein 19,95 €
*mit gerahmten Champignons
Rosenkohl und Herzoginnenkartoffeln*

50. Ente „a l' orange“ 23,95 €
*Zwei knusprige Barbarie-Entenkeulen mit Orangensauce
Rotkohl und Salzkartoffeln*

51. Wildschweinbraten 18,95 €
mit Rahmpilzen, Rotkohl und Herzoginnenkartoffeln