



Menüvorschläge
Herbst - Winter 2018 /19

Landhaus Feyen

Auricher Landstraße 28

26629 Großefehn

Telefon:04943/9190-0

Fax:04943/9190-55

www.landhausfeyen.de

info@landhaus-feyen.de



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Menü 1

Geflügelkraftbrühe

mit Gemüsewürfeln, Eierstich und Nudeln

Wildschweinbraten, Hirschbraten und gebratene
Entenbrust, Orangensauce und Waldpilzsauce
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Herzoginnenkartoffeln
und Salzkartoffeln

zart schmelzendes Vanilleeis
mit heißen Zimt-Pflaumen und Schlagrahm

27,90 € pro Person



Menü 2

Champignoncremesuppe
mit Sahnehaube und Croutons

Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust
kleine Kalbsrückensteaks, gebratene Pilze
Pfeffersauce und Hollandaise, Gemüseauswahl
Bratkartoffeln und Dauphinkartoffeln

Schokotrüffelmousse
auf Vanillesoßenspiegel und Früchten

26,95 € pro Person



Menü 3

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsewürfeln, Eierstich und Fleischklößen

Gefüllte Rinderroulade und Schweinelendenbraten

Hähnchenbrust in Knusperpanade

dreierlei Saucen

Gemüseauswahl, Apfelrotkohl

Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln

zart schmelzendes Vanilleeis

mit heißen Kirschen und Schlagrahm

23,95 € pro Person



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Auf zur fünften Jahreszeit

„Grünkohl“

Grünkohl mit Hafergrütze, Kasseler, Pinkel und
geräucherte Mettwurst, Bauchspeck
Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

14,95 € pro Person

„Snirtjebraa“

Snirtje mit grober Bratwurst, Zwiebelsauce
Rotkohl, Salzkartoffeln und Bratkartoffeln
dazu reichen wir Rote Bete

14,95 € pro Person

Grünkohl und Snirtje auch als 3 Gang möglich



Seite 1

Gala – Buffet

(für mindestens 25 Personen)

Kalte Vorspeisenauswahl:

*Hirschrückenmedaillons und Hasenfilet
Cumberlandsauce und Preisselbeersahne
Serranoschinken auf Feigen – Ruculasalat
Mozzarellabällchen in Knoblauchmarinade und
gefüllte Champignons mit Frischkäse , Fischplatte
Eisshrimpscocktails, Salate und Dressings*



Seite 2

Gala – Buffet

Warme Speisen:

Steinpilzrahmsuppe mit Kressesahne

Lachsfilet mit Kräuterkruste überbacken

Zander auf Blattspinat

Hähnchenmedaillons auf Estragonsauce

bardierte Schweinefilets mit gebratenen Pilzen

Rindermedaillons, gefüllter Kalbsrücken

Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln

Kroketten und Schupfnudeln

Desserts:

Schoko – Trüffelmousse, weiße Schokoladenmousse

Tiramisu und Rote Grütze mit Vanillesauce

29,90 pro Person



Seite 1

Schlemmer – Buffet (Winter)

(für mindestens 25 Personen)

Kalte Vorspeisenauswahl:

Wildschwein und Hähnchenmedaillons mit Früchten

gemischte Schinkenplatte mit Spargelröllchen

Mozzarellabällchen in Knoblauchmarinade

Fischspezialitäten aus dem Rauch

Hausfrauen – und Cocktailsauce, Sahnemeerrettich

verschiedenen Salate und Dressings

Brotkorb und Butter



Seite 2

Schlemmer – Buffet (Winter)

Warme Speisen:

*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen
Schollenfilets in Eihülle und Knurrhahn
auf Blattspinat, Hähnchengeschnetzeltes
Schweinelendchen mit Rahmchampignons
gebratene Entenbrust, Bratkartoffeln
Salzkartoffeln, Herzoginnenkartoffeln
Gemüse und Rotkohl*

Desserts:

*Heidelbeermousse, Orangenmousse
Karamellpudding, Rote Grütze und Vanillesauce*

25,95 € pro Person