

Herzlich willkommen im „Landhaus Feyen“



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

Unsere Gerichte des Monats:

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen
mit Sahnehaube
6,00 €uro

Geschnetzeltes vom zarten Schweinefilet mit
frischen Pfifferlingen in Sahnesauce, mit Butternudeln,
gefüllter Birne und
frischen Salaten serviert
19,50 €uro

Für unsere Vegetarier:
Eierpfannkuchen mit frischen Rahmpfifferlingen und
gemischtem Salat
14,50 €uro



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Vorspeisen & Suppen:

1. „Bruschetta“ 7,50 €uro

Tomatenwürfel in feiner Kräutermarinade auf geröstetem Ciabatta Brot, mit gehobeltem Parmesan

2. Zwei Emden Matjesfilets 9,90 €uro

auf ostfriesischem Schwarzbrot mit Butter und roten Zwiebelringen

3. „Fehntjer Krabbensuppe“ 6,90 €uro

mit feinem Gemüse und Schlagsahne mit Cognac abgeschmeckt

4. „Currycremesuppe“ 5,90 €uro

Mit Früchten und Sahne pikant abgeschmeckt und mit Croutons serviert

...Salate & Vegetarisch :

5. Salatteller „nach Art des Hauses“ 13,50 €uro

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und frischen Früchten gerösteten Kernen, Hausdressing und Baguette Brot

6. Pasta Teller „Genua“ 14,50 €uro

Tagliatelle mit Frühlingslauch und Champignons in Pesto-Sahne-Sauce und Salatteller



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

...aus Neptuns Reich:

7. Drei Emder Matjes 16,50 €uro
mit Hausfrauensauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln

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

9. Frisch vom Kutter : Scharben 18,50 €uro
nach Müllerin Art in Butter gebraten, mit Petersilienkartoffeln
und frischen Salaten

10. „Kapitäns-Frühstück“ 18,90 €uro
Auswahl von Räucherfisch mit Rührei, Bratkartoffeln und einem
Salatteller serviert



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

...vom Grill und aus der Pfanne:

11. „Holzfällersteak“ 16,50 €uro

2 Schweinerückensteaks vom Grill mit Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller

12. „Jägerteller“ 16,50 €uro

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

13. „Landhaus Teller“ 18,50 €uro

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

14. Hähnchenbrust „Toskana“ 17,50 €uro

nature gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomatensauce,
mit mediterranem Pfannengemüse und
Bandnudeln

15. Cordon Bleu 18,50 €uro

Zartes Schweineschnitzel mit Kochschinken und Käse gefüllt,
dazu reichen wir einen Salatteller
und Kartoffelkroketten



Steaks vom Grill:

16. „Rumpsteak“ 24,50 €uro

Zartes Steak vom Rücken mit Kräuterbutter, Salatteller
und Pommes frites

17. „Mastersteak“ 29,50 €uro

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter,
Kartoffelkroketten und Butterböhnchen

18. „Grill-Mix Teller“ 22,90 €uro

Filets von Rind, Schwein und Geflügel auf pikanter Pfeffer Sauce
Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller

...für unseren kleinen Gast:



„Pinocchio“ 3,50 €
kleine Portion Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

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

„Yakari“ 7,50 €
knusprig gebackene Hähnchennuggets
mit Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

„Räuberteller“ 9,50 €
kleines paniertes Schweineschnitzel
Gemüse, Pommes Frites, Tomatenketchup
Mayonaise

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



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

...etwas Süßes zum Dessert!

„Ostfriesenbecher“ 4,90 €

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahnehaube

Hausgemachte Rote Grütze 4,20 €
mit Vanilleeis und Schlagsahne

„Nusstraum“ 4,80€

mit Walnusseis, Pistazieneis
Walnüsse, Eierlikör und Schlagsahne

Frische hiesige Erdbeeren 6,50 €uro
mit Vanilleeiscreme und geschlagener Sahne



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

