



# ***Menüvorschläge***

***Herbst - Winter 2019 /20***

***Landhaus Feyen***

***Auricher Landstraße 28***

***26629 Großefehn***

***Telefon:04943/9190-0***

***Fax:04943/9190-55***

**[www.landhausfeyen.de](http://www.landhausfeyen.de)**

**[info@landhausfeyen.de](mailto:info@landhausfeyen.de)**

# **Menü 1**

## **Wildkraftbrühe**

**mit Gemüsewürfeln , Eierstich und  
Nudeln**

**\* \* \***

## **Wildschweinbraten**

**Hirschbraten und gebratene Entenbrust  
Orangensauce und Waldpilzsauce**

**Apfelrotkohl, Rosenkohl,**

**Herzoginnenkartoffeln und Salzkartoffeln**

**\* \* \***

**zartschmelzendes Vanilleeis**

**mit heißen Zimtpflaumen und**

**Schlagrahm**

**27,90 € pro Person**

# **Menü 2**

**Frische Kräutersuppe  
mit Sahnehaube und Croutons**

**\*\*\***

**Medaillons vom Schweinefilet und  
Hähnchenbrust , kleine  
Kalbsrückensteaks ,  
gebratene Pilze ,  
Pfeffersauce und Hollandaise  
winterliches Gemüse, Bratkartoffeln und  
Herzoginnenkartoffeln**

**\*\*\***

**Schokotrüffelmouse  
auf Saucenspiegel und Früchten**

**26,95 € pro Person**

# **Menü 3**

**Rinderkraftbrühe**

**mit Gemüsewürfeln**

**Eierstich und Fleischklößen**

**\*\*\***

**Gefüllte Rinderroulade und**

**Schweinelendenbraten, Hähnchenbrust**

**in Knusperpanade,**

**dreierlei Sauce,**

**winterliches Gemüse , Apfelrotkohl,**

**Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln**

**\*\*\***

**zartschmelzendes Vanilleeis**

**mit heißen Kirschen und Schlagrahm**

**23,95 € pro Person**

# Auf zur fünften Jahreszeit

## *Grünkohl*

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

**15,90 € pro Person**

## *Snirtje*

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

**15,90 € pro Person**

**Grünkohl und Snirtje auch als 3 Gang  
möglich**

# ***Gala – Buffet (Winter)***

***(für mindestens 25 Personen)***

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

***Hirschrückenmedaillons und Wildschweinfilet ,  
Cumberlandsauce und Preisselbeersahne ,  
Serranoschinken auf Feigen – Ruculasalat ,  
Mozzarellabällchen in Knoblauchmarinade und Anti Pasti ,  
Fischplatte ,Eisshrimpscocktails , verschiedene Salate und  
Dressings***

## ***Warme Speisen:***

***Steinpilzrahmsuppe mit Kressesahne***

***Lachsfilet mit Kräuterkruste überbacken , Zander auf  
Blattspinat, Hähnchenmedaillons in Parmesan-Eihülle ,  
bardierte Schweinefilets mit gebratenen Champignons ,  
Rindermedaillons gebraten, gefüllter Kalbsrücken ,  
winterliches Gemüse, Kartoffelgratin, Bratkartoffeln,  
Kroketten und Schupfnudeln***

## ***Desserts:***

***Schoko - Trüffelmousse ,weiße Schokoladenmousse  
,Tiramisu und Rote Grütze mit Vanillesauce***

***29,95 € pro Person***

# ***Schlemmer – Buffet (Winter)***

***(für mindestens 25 Personen)***

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

***Wildschwein und Hähnchenmedaillons mit Früchten ,  
Gemischte Schinkenplatte , Mozzarellabällchen in  
Knoblauchmarinade , Räucherfischplatte mit Räucherlachs  
und Gravedlachs , Hausfrauen – und Cocktailsauce,  
Sahnemeerrettich , verschiedene Salate und Dressings,  
Brotkorb und Butter***

## ***Warme Speisen:***

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

## ***Desserts:***

***Heidelbeermousse , Orangenmousse ,  
Mandelpudding hausgemachte Rote Grütze und  
Vanillesauce***

***25,95 € pro Person***