



Hotel-Restaurant
Landhaus Feyen

Menüvorschläge

Herbst - Winter 2020 / 21

Landhaus Feyen

Auricher Landstraße 28

26629 Grobefehn

Telefon: 04943/9190-0

Fax: 04943/9190-55

www.landhausfeyen.de

info@landhausfeyen.de

Menü 1

Geflügelkraftbrühe

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

Champignoncreme

mit Sahnehaube und Croutons

Medaillons vom Schweinefilet und Hähnchenbrust,
kleine Kalbsrückensteaks

gebratene Pilze

Pfeffersauce und Hollandaise

winterliches Gemüse, Bratkartoffeln und
Dauphinkartoffeln

Schokotrüffelmousse

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 Hasenfilet, Cumberland sauce und Preiselbeersahne, Serranoschinken auf Feigen - Ruculasalat, Mozzarellabällchen in Knoblauchmarinade und gefüllte Champignons mit Frischkäse, Fischplatte, Eisshrimpscocktails, verschiedene Salate und Dressings

Warme Speisen:

Steinpilzrahmsuppe mit Kressesahne

Lachsfilet mit Kräuterkeruste überbacken, Zander auf Blattspinat, Hähnchenmedaillons auf Estragonsauce, 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 mit Spargelröllchen , 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 , Hähnchengeschnetzeltes , Schweinelendchen mit Rahmchampignons , gebratene Entenbrust , Bratkartoffeln , Salzkartoffeln , Herzoginnenkartoffeln , winterliches Gemüse und Rotkohl

Desserts:

Heidelbeermousse , Orangenmousse , Karamellpudding hausgemachte Rote Grütze und Vanillesauce

25,95 € pro Person