



Liebe Gäste,

anbei finden Sie unsere Menüvorschläge für Ihr Abendessen im Hotel Altes Landhaus.

Wichtige Informationen zur Bestellung:

- Ihre Menüauswahl muss spätestens **7 Tage vor dem Reservierungsdatum** per E-Mail an **info@alteslandhaus.de** unter Angabe der Personenzahl eingereicht werden.
- Die finale Personenzahl muss **bis spätestens 48 Stunden vor der Reservierung** per E-Mail bestätigt werden.
- Pro Reservierung kann **nur ein einheitliches Menü** gewählt werden. Selbstverständlich berücksichtigen wir besondere Ernährungsbedürfnisse von Allergikern, Vegetariern und Veganern.

Um Ihnen ein angenehmes kulinarisches Erlebnis zu ermöglichen, bereiten wir Ihre Speisen individuell vor und passen die Tischanordnung entsprechend an. Bitte beachten Sie, dass kurzfristige Absagen für uns mit nicht wiederverwertbaren Kosten verbunden sind – beispielsweise für bereits beschaffte Zutaten und eingeplantes Personal.

Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass:

- Stornierungen und Änderungen der Personenzahl **bis spätestens 48 Stunden vor der Reservierung** erfolgen müssen.
- Danach werden **80 % des Menüpreises** in Rechnung gestellt. Diese Kosten sind vor Ort vom Besteller der Reservierung zu tragen.
- Stornierungen und Änderungen aus Nachverfolgbarkeitsgründen **ausschließlich per E-Mail** an **info@alteslandhaus.de** erfolgen sollten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen genussvollen Abend!

Ihre Familie Kuhl



Menüvorschlag I

Kürbiscremesuppe V
(oder ähnliche saisonale Gemüsesuppe)

Rumpsteaks vom argentinischen Roastbeef mit Kräuterbutter

Schweinemedallions im Speckmantel

Burgundersoße

Kikok Maishähnchenbrust mit Curry-Limettensauce

Marktgemüse

Kroketten und Französische Petersilienkartoffeln

Salat

Herrencreme

Vanilleeis mit heißen Kirschen

49,50 € pro Person



Menüvorschlag II ab 8 Personen

Schnitzel vom Schweinelachs
Schnitzel von der Hähnchenbrust

Paprika-Zwiebelsoße
Champignonrahmssoße
Bratkartoffeln, Kroketten
Salatauswahl

26,50 € pro Person



Menüvorschlag III ab 10 Personen

Antipasti Variation
Baguette von der Bäckerei Fehren
Kräuterdip
Frische Blattsalate

Schweinekrustenbraten mit Biersoße

Gebratene Hähnchenbrust mit Curry-Limettensoße

Kartoffelpüree, Kroketten

Ofengemüse

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen heißen Kirschen

39,50 €



Menüvorschlag IV ab 10 Personen

Antipastivariation
Carpese Tomate Mozzarella
Olivenbaguette und Kräutercremedip
Salatauswahl

Saltimbocca vom Hähnchen mit Tomatensoße
Sous Vide Schweinerücken vom Duroc Schwein
Kräuterjus

*Optional: Lachsfilet mit Zitronen-Rieslingsoße
+ 6,00 € pro Person*

Mediterranes Pfannengemüse, Rosmarinkartoffeln
Cremige Polenta mit Basilikum

Pana Cotta mit Beerenfrucht

44,50 € pro Person



Menüvorschlag V ab 10 Personen

Melone und Parmaschinken
Gebratene Riesengarnelen
Baguettes von der Bäckerei Fehren
Kräuterdip, Curry-Datteldip
Salatauswahl

Tandoori Hähnchen mit Mango-Chili Chutney

Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter
Alternativ auch Rib-Eye Steaks

Dicke Rippe vom Emsländer Hausschwein

Geröstete Zwiebeln
Gebratene Champignons

Cole Slaw, Kartoffelspalten
Überbackene Tomaten, Bratkartoffeln

Limetten Jogurt Mousse mit Mangosoße
Cheesecake

54,50 € pro Person