



**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  
Champignonrahmsoße  
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

Kleine Schnitzel vom Duroc Schwein mit  
Kräuterkruste  
Kräuterjus

*Optional: Lachsfilet mit Zitronen-Rieslingssoße  
+ 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

57,50 € pro Person