



HOTEL

Köllner's Landhaus



MENÜVORSCHLÄGE 2020

Sehr verehrte Gäste,

nachfolgend erhalten Sie unsere Menüvorschläge für Ihre Feiern von 10 bis zu 80 Personen, die Herr Köllner für Sie zusammengestellt hat. Wir bitten Sie, in Ruhe Ihr Menü auszuwählen und dann mit uns, am Besten in einem persönlichen Gespräch zusammenzustellen. Wir möchten Sie bitten sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden, natürlich nehmen wir gerne Rücksicht auf Allergien, Lebensmittelunverträglichkeiten oder Vegetarier.

Vereinbaren Sie bitte bis spätestens 14 Tage vor Ihrer Veranstaltung einen Termin zur persönlichen Absprache. Wir bitten um eine vorherige Terminvereinbarung unter 05141-951950 damit wir uns genügend Zeit für Sie nehmen können.

Wir freuen uns darauf Ihre Feier bei uns zu einem bleibenden Erlebnis werden zu lassen und Sie und Ihre Gäste verwöhnen zu dürfen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Andreas und Elke Köllner
und das Team von Köllner's Landhaus

P.S.:Bitte informieren Sie uns vorab über eventuelle oder vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste, damit wir optimal und zeitnah handeln können.

VORSPEISEN

Blattsalate der Saison mit Croûtons, Pinienkernen und Rucola Dressing	8,50 €
Avocado-Mozzarella-Mango Salat mit Orangen-Chili Vinaigrette	13,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken mit Chilisauc	14,50 €
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnussöl	13,50 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten-Mango-Vinaigrette	16,50 €
Räucherlachs mit Gemüserösti und Kräuter-Creme Fraîche	15,50 €
Frische Nordseekrabben auf Papaya-Mango-Salat	17,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Aromen von Mango und Ananas	17,50 €
Carpaccio vom Prime Rinderfilet	17,00 €
Beef Tatar mit Kapern und geröstetem Graubrot	14,50 €
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Blattsalaten und Himbeerdressing	15,50 €

SUPPEN

Cappuccino von Curry und Zitronengras	8,50 €
Rote Beete Schaumsüppchen (Saison)	8,50 €
Hummerschaumsuppe mit Pernod Sahne	11,50 €
Schaumsüppchen von frischer Gartenkresse	8,50 €
Schaumsüppchen von der Zuckerschote	8,50 €
„Boyer Hochzeitssuppe“ mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel, Eiergrauen	8,50 €
Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Räucherlachs (Saison)	8,50 €
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößen	8,50 €
Cappuccino von der gelben Paprika	8,50 €
Kalbs-Essenz mit Kräuterpfannkuchenstreifen	8,50 €
Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen (Saison)	8,50 €
Karotten - Ingwer-Schaumsüppchen	8,50 €

HAUPTGANG - FISCH

Wild-Lachsfilet mit Teriyakisauce, Apfel-Fenchel-Salat und Kräuterkartoffeln		26,50 €
	als Zwischengang	16,00 €
Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Aprikosen-Salsa und Rosmarinkartoffeln		26,50 €
	als Zwischengang	16,00 €
Filet vom Steinbutt, Champagnerschaum, Beluga Linsen und Kartoffelpüree		38,50 €
	als Zwischengang	25,00 €
Variationen von Edelfischen mit Riesengarnele und Jacobsmuschel, Champagnerschaum und Risotto		28,50 €
Halber Hummer mit Krustentierschaum und Limonenrisotto		33,50 €

HAUPTGANG - FLEISCH

Kalbsfilet mit Morchel-Rahmsauce, buntes Gemüse und Linguine		34,50 €
In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen, mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree		25,50 €
Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln, Apfelkren, Meerrettichsauce		24,50 €
Gebratenes Rinderfilet vom U.S. Prime Beef mit Sauce Bearnaise, frischem Gemüse, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln		42,00 €
Roastbeef vom U.S. Prime Beef mit Schmorzwiebeln, Rotweinsauce und Kartoffelpüree		36,00 €
Maispouardenbrust mit Portweinsauce, Vanillemöhrchen und Kräuterpüree		24,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschaum, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln		24,50 €
Lammrücken mit Pistazienkruste, Thymiansauce, mit Kenia-Bohnen, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin		29,50 €
U.S. Short Rib, 12 Stunden langzeit gegart mit Merlotsauce, Karotten, feinem Zwiebelpüree und Kartoffelgratin		29,50 €

HAUPTGANG - SAISON

Preise nach Saison

Frischer Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln
wahlweise mit Schnitzel vom Schweinefilet, Lüneburger Katenschinken,
Lachsfilet oder Kalbsfilet

Halbe Frische Heideente mit Cassissauce, Wirsinggemüse,
Serviettenplätzchen

Frischer Oldenburger Gänsebraten, Brust und Keule, Cassissauce,
Rotkohl, Apfel-Rosinenfüllung, Kartoffelklöße

HAUPTGANG - WILD

Rehrücken mit Pilzen nach Saison, Wacholderrahmsauce,
Gemüse nach Wahl, Selleriepüree und Preiselbeeren 44,00 €

DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis 8,50 €

Welfenspeise (Vanillecreme mit Weinschaumsauce) 7,50 €

Panna Cotta mit Himbeersauce 7,00 €

Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer-Sahne-Eis 9,00 €

Mousse au Chocolat (weiß oder braun) mit frischen Früchten 10,50 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet 10,50 €

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeersahne 11,50 €

Obstsalat von frischen Früchten mit Grand Manier und Vanilleeis 9,50 €

Sorbetvariation 11,50 €

„Köllner's Dessertteller“
Espuma, Mousse au Chocolat, Eiscreme und Früchte 11,50 €

Landpartie Menü

Suppe der Saison

Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit Rotweinsauce, buntem Gemüse und Kräuterpüree

Panna Cotta

36,50 €

Menü 1

Frische Nordseekrabben mit Papaya-Mango-Salat

Schaumsüppchen von frischer Gartenkresse

Kalbsfilet mit Morchelschaum, buntem Gemüse und Linguine

Dessertteller Köllner's Landhaus
Espuma, Mousse au Chocolat, Eiscreme und Früchte

69,50 €

Menü 2

Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis,
auf Karotten-Mango-Vinaigrette

Kalbsessenz

Maispouardenbrust mit Portweinsauce,
Vanillemöhren und Kräuter-Püree

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet

59,00 €

Menü 3

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Aprikosen-Salsa

Cappuccino von Curry und Zitronengras

Gebratenes Rinderfilet vom U.S.Prime Beef mit Sauce Bearnaise,
Pilze der Saison, buntem Gemüse, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln

Karamellisiertes Vanilleespuma mit Himbeer-Sahne-Eis

74,50 €

Menü 4

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Blattsalaten und Himbeerdressing

Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößen

Rehrücken mit Pilzen der Saison, Wacholderrahmsauce,
Gemüse nach Wahl, Selleriepüree und Preiselbeeren

Sorbetvariation mit Früchten

76,00 €

Vegetarisches Menü

Avocado-Mozzarella-Mango Salat mit Orangen-Chili-Vinaigrette

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

Hausgemachte Erbsenravioli mit Kirschtomatenragout

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeersahne

49,50 €

- 6 -

FINGERFOOD & CANAPÉS

FINGERFOOD pro Stück zwischen 1,50 € bis 3,50 €

Garnele im Kartoffelmantel mit Süß-Saurer Sauce
Pflaume im Speckmantel
Lachstatar
Mini Bulette mit Pikanter Sauce
Melone mit Schinken

FINGERFOOD -vegetarisch-

Crostini mit Tomatenpesto
Feta- Melonen Spieß
Praline vom Ziegenfrischkäse
Mini Frühlingsrolle mit Gemüse

CANAPÉS - auf Baguette oder Schwarzbrot pro Stück zwischen 3,50 € bis 7,50 €

mit Räucherlachs
mit geräucherter Forelle
mit San Daniele Schinken
mit Brie
mit gebratener Entenbrust
mit U.S.Prime Rinderfilet

MITTERNACHTSIMBISS

Mini Currywurst mit hausgemachter Currysauce

Canapés nach Wunsch

Käseplatte verschiedene Käse mit Weintrauben und Baguette

Kleine Frikadellen mit Senf

- 7 -

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

WEIßWEINE FLASCHE 0,75L

Riesling Sommerpalais, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	27,50 €
Weißburgunder, trocken, Weingut Gunderloch, Rheinhessen	27,50 €
Köllner's Grauburgunder, trocken, Weingut Joachim Heger, Baden	29,50 €
Würzburger Silvaner, trocken, Weingut Juliusspital, Franken	34,50 €

ROSÉWEINE FLASCHE 0,75L

Santa Digna, Cabernet Sauvignon Rose, Weingut Torres, Chile	24,00 €
-------------------------------------------------------------	---------

ROTWEINE FLASCHE 0,75L

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder, trocken, Baden	27,50 €
Matura Cuvée, trocken Weingut Studier, Pfalz (Merlot, Cabernet Sauvignon, St.Laurent)	29,50 €
Atrium Merlot, trocken, Weingut Miguel Torres, Spanien	32,00 €
Shiraz Cabernet, trocken, Weingut Rosemount, Australien	32,00 €

PROSECCO - SEKT - CHAMPAGNER FLASCHE 0,75L

Prosecco, extra dry, Ponte	31,50 €
Secco Rosé, trocken, Weingut Bassermann-Jordan	31,50 €
Rieslingsekt, trocken, Bassermann-Jordan	49,50 €
Seccolino zero Traubensecco - alkoholfrei	18,50 €
Champagner Premier Brut Louis Roederer	95,00 €

GETRÄNKE

APERITIF

Aperol Spritz	0,15l	7,50 €
St Germain Spritz	0,15l	8,50 €
Sherry dry, medium, cream	5cl	5,50 €

APERITIF ALKOHOLFREI

Traubensecco	0,1l	4,00 €
Fruchtcocktail	0,1l	5,00 €
Bitter - Soda		6,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Gerolsteiner medium - naturell	0,75l	6,90 €
Fruchtsäfte Vaihinger Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Traube, Johannisbeere	0,2l	3,20 €
Fruchtschorle	0,2l	2,90 €
Coca Cola, Coca Cola light/zero, Fanta, Sprite	0,2l	2,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2l	3,80 €

BIER VOM FASS

König Pilsener	0,3l	3,50 €
----------------	------	--------

FLASCHENBIERE

König Pils - <i>alkoholfrei</i>	0,33l	3,60 €
Benediktiner Weißbier	0,5l	5,90 €
Benediktiner Weißbier <i>-alkoholfrei</i>	0,5l	5,50 €

SPIRITUOSEN-BRÄNDE & Co. 2CL

Jubiläums Aquavit	40%	3,50 €
Linie Aquavit	41,5%	3,50 €
Helbings Kümmel	35%	2,00 €
Ratzeputz	58%	4,00 €
Heidegeist	50%	3,50 €
Jägermeister	35%	3,00 €
Wodka	40%	3,50 €
Etter Fruchtbrand div.Sorten	41%	7,00 €
Grappa Nonino div.Sorten	41%	8,75 €
Bailey's Irish Cream	17%	3,75 €
Ramazotti	30%	3,50 €
Averna	29%	3,50 €
Fernet Branca	39%	3,50 €
Remy Martin V.S.O.P.	40%	6,50 €
Carlos Nr.1	40%	8,50 €

HEIßGETRÄNKE „Huth's Kaffee“

Tasse Kaffee	3,00 €
Cappuccino	3,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Espresso	3,00 €
Espresso Macchiato	3,10 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Latte Macchiato	4,60 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Glas Tee	3,50 €
Kännchen Tee	6,00 €

Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2020 und verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer. Mit Erscheinen neuer Menüvorschläge, verlieren diese ihre Gültigkeit.