



HOTEL

# Köllner's Landhaus



## MENÜVORSCHLÄGE

Sehr verehrte Gäste,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes.

Wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfache Erfahrung. Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Nachfolgend erhalten Sie unsere Menüvorschläge für Ihre Feier mit bis zu maximal 70 Gästen, die wir für Sie zusammengestellt haben. Wir empfehlen Ihnen ein einheitliches Menü.

Wünschen Sie ein Menü mit Wahlmöglichkeit, das heißt, Sie haben zum Beispiel den Wunsch, Ihren Gästen eine Auswahl von Hauptgerichten anzubieten, so geht das in unserem Haus bis maximal 20 Personen. Die Auswahlgerichte können sie nur aus unserer aktuellen Speisekarte wählen.

Möchten Sie à la carte speisen, so können Sie dieses in unserem Hause bis 12 Personen problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen.

Wir bitten Sie, in Ruhe für Ihr Menü eine Vorauswahl zu treffen 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 besondere Ernährungsweisen.

Um Ihre Gäste und Sie zu begeistern und einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, bitten wir Sie uns vorab über eventuelle oder vorhandene Allergien oder Unverträglichkeiten Ihrer Gäste zu informieren, damit wir optimal und zeitnah handeln können.

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.

Bitte melden Sie uns bis spätestens 4 Tage vor Ihrer Veranstaltung die finale Gästezahl.

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.

*Familie Köllner* & das Team von Köllner's Landhaus

Wir möchten Sie bereits an dieser Stelle darauf hinweisen, dass wir in unserem Restaurantbereich aus Rücksicht auf all unsere Gäste leider keine Hunde erlauben. Selbstverständlich sind Hunde in den öffentlichen Flächen des Hotels, im Restaurant Außenbereich sowie auf dem gesamten Hotelgelände erlaubt.

Durch teils schwankende Einkaufspreise, behalten wir uns Preisänderungen vor.

## VORSPEISEN

Avocado-Mozzarella-Mango Salat mit Orangen-Chili Vinaigrette	17,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken mit Chilisauc	17,50 €
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Walnussöl	17,90 €
Rotgarnelen mit Wasabi Mayonnaise, frittiertem grünem Reis und Karotten-Mango-Vinaigrette	19,00 €
Frische Nordseekrabben auf Papaya-Mango-Salat	20,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf verschiedenen Aromen	21,90 €
Carpaccio vom Prime Rinderfilet	19,00 €
Beef Tatar mit Senfeis und Büffelmozzarella	19,50 €
Klassisches Beef Tatar mit Tatarsauce, Graubrot und Wachtelei	19,00 €
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Blattsalaten und Himbeerdressing	18,50 €
Gebeizter Lachs im Passionsfrucht Sud, Ingwer, Melone Süßkartoffel	18,90 €
Gebeizter Lachs mit Gurkensorbet, Tomatendashi und Zitrusgel	19,00 €
Senfei mit Senfsauce, Roter Bete & Saiblingskaviar	16,00 €

## SUPPEN

Kartoffelcremesuppe mit Kerbel Öl und Krabben	14,50 €
Cappuccino von Curry und Zitronengras	11,00 €
Rote Beete Schaumsüppchen (Saison)	11,00 €
Hummerschaumsuppe mit Pernod Sahne	19,50 €
Schaumsüppchen von frischer Gartenkresse	11,00 €
Schaumsüppchen von der Zuckerschote	11,50 €
„Boyer Hochzeitssuppe“ mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel, Eiergrauen	11,50 €
Geeiste Gurkensuppe mit Dill und Räucherlachs (Saison)	11,00 €
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößen	11,00 €
Kalbs-Essenz mit Kräuterpfannkuchenstreifen	11,50 €
Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen (Saison)	11,00 €
Karotten - Ingwer-Schaumsüppchen	11,00 €
Apfel Sellerie Cremesuppe mit Petersilien Öl	11,00 €

## HAUPTGANG - FISCH

Wild-Lachsfilet mit Teriyakisauce, Apfel-Fenchel-Salat und Kräuterkartoffeln	31,50 €
als Zwischengang	23,50 €
Kabeljau Loin mit Ingwer und Lauch, grünem Spargel und Sojasud	33,50 €
Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Salsa und Rosmarinkartoffeln	31,50 €
als Zwischengang	23,50 €
Filet vom Steinbutt, Champagnerschaum, Beluga Linsen und Kartoffelpüree	46,50 €
als Zwischengang	29,00 €
Halber Hummer mit Krustentierschaum und Limonenrisotto	45,50 €
Isländisches Rotbarschfilet mit Spicy Gazpacho, Basmatireis und Feinen Gemüse Julienne	32,50 €
Kabeljau auf Kartoffelpüree, Blattspinat, Nussbitterschaum Trüffel und Reisweinsud	33,50 €
Zanderfilet auf Beluga-Linsen und Kartoffelstroh dazu Beurre Blanc	29,50 €

## HAUPTGANG - FLEISCH

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Gruyere und Schinken, Kohlrabi in Rahm und Kartoffel - Meerrettich Püree	36,50 €
Geschmorte Ochsenbacke mit zweierlei Pastinake und Gremolata	31,50 €
Kalbsfilet mit Morchel-Rahmsauce, buntes Gemüse und Linguine	38,50 €
Geschmortes Kalbsbäckchen, Jalapeñosauce, Selleriepüree und Apfel-Sellerie Salat	31,50 €
Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln, Apfelkren, Meerrettichsauce	29,50 €
Gebratenes Rinderfilet vom U.S. Prime Beef mit Sauce Bearnaise, frischem Gemüse, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln	44,00 €
Roastbeef vom U.S. Prime Beef mit Schmorzwiebeln, Rotweinsauce und Kartoffelpüree	38,00 €
Maispouardenbrust mit Portweinsauce, Vanillemöhrchen und Kräuterpüree	27,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinsauce, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln	28,50 €

Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille, Gnocchi oder Rosmarin Kartoffeln	29,50 €
Lammrücken mit Pistazienkruste, Thymiansauce, mit Kenia-Bohnen, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	36,50 €
U.S. Short Rib, 12 Stunden langzeit gegart mit Merlotsauce, Karotten, feinem Zwiebelpüree und Kartoffelgratin	39,50 €
Glasierte Barbarie Entenbrust mit Cassis Sauce, Kräuterseitlingen und Selleriepüree oder Gnocchi	29,50 €
Kross confiertes Eisbein vom Sparnferkel, Kartoffelpüree Senfcreme, Erbsen in Rahm	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 Orangensauce, Wirsinggemüse, Serviettenplätzchen

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

Skrei gebraten,  
mit Dijon Senfsauce, Zuckerschoten und Kartoffel - Erbsen Stampf

## HAUPTGANG - WILD

Rehrücken, rosa gebraten, mit Pilzen nach Saison, Wacholderrahmsauce,  
Gemüse nach Wahl, Selleriepüree und Preiselbeeren
 46,00 € |

Hirschrücken mit Pilzen nach Saison, Wacholderrahmsauce,  
Gemüse nach Wahl, Selleriepüree und Preiselbeeren
 43,50 € |

## VEGETARISCH

Rote Bete Gnocci mit Spinat und Parmesan Sauce
 25,50 € |

Hausgemachte Linguine mit Trüffelrahmsauce und Frischem Trüffel
 25,50€ |

Hausgemachte Erbsen Ravioli in Tomatensugo
 24,50 € |

Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis
 24,50 € |

## DESSERT

Kaffee Pana Cotta mit Mascarpone Eis und Haselnuss Ganache	
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer-Sahne-Eis	11,00 €
Mousse au Chocolat (weiß oder braun) mit frischen Früchten	12,50 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet	13,50 €
Rote Grütze mit Vanilleeis	9,50 €
Welfenspeise (Vanillecreme mit Weinschaumsauce)	10,00 €
Panna Cotta mit Himbeersauce	9,50 €
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeersahne	16,50 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Grand Manier und Vanilleeis	9,50 €
Sorbetvariation mit Früchten	12,50 €
„Köllner's Dessertteller“ Espuma, Mousse au Chocolat, Eiscreme und Früchte	16,50 €

Folgende Menüs sind Vorschläge und die einzelnen Gerichte austauschbar.  
Gerne erstellen wir Ihnen einen individuellen Vorschlag.

### Landpartie Menü

Suppe der Saison

\*\*\*

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit Rotweinsauce, buntem Gemüse und Kräuterpüree

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeersauce

### 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

## 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

## 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

## 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

## Vegetarisches Menü

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

\*\*\*

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

\*\*\*

Hausgemachte Erbsenravioli mit Kirschtomatenragout

\*\*\*

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeersahne

## BUFFET VORSCHLAG

Suppe nach Wunsch am Tisch serviert

### VORSPEISEN

Gebratene Riesengarnelen mit Cocktailsauce

Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet mit Sahne Meerrettich

Lachs im Crêpeteig mit Kräuter Creme Fraîche

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Limonencreme

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Linsensalat

Melone mit Parmaschinken

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Süß Saurer Sauce

Italienische Antipasti Auswahl

Tomate Mozzarella

Rote Beete Carpaccio mit Feta

Frische Blattsalate mit Ruccoladressing

Brotauswahl und Butter

### HAUPTGERICHTE

Lachsfilets in Dill-Senf Sahnesauce, Gemüse der Saison und Kräuterkartoffeln

Gebratene Maispouardenbrust in Tomatensugo, Gemüse nach Wahl und  
Kartoffelgratin

Gemüsecurry mit Basmatireis

### DESSERT

Crème Brûlée

Mousse au Chocolat (weiß und/oder braun)

Panna Cotta mit Himbeersauce

Bestandteile sind variabel und lediglich ein Beispiel.

Der Preis ist abhängig von Personenanzahl und Speisenauswahl.



## FINGERFOOD & CANAPÉS

### FINGERFOOD

pro Stück zwischen 1,80 € bis 5,50 €

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 3,80 € bis 9,50 €

mit Räucherlachs  
mit geräucherter Forelle  
mit San Daniele Schinken  
mit Brie  
mit gebratener Entenbrust  
mit U.S.Prime Rinderfilet  
mit Tomate Mozzarella  
mit Rote Beete Frischkäse

## MITTERNACHTSIMBISS

ab 5,00 € pro Person

Mini Currywurst mit hausgemachter Currysauce  
Mini Cheeseburger  
Mini Pizza  
Canapés nach Wunsch  
Käseplatte verschiedene Käse mit Weintrauben und Baguette  
Kleine Frikadellen mit Senf

## GETRÄNKE

### APERITIF

Aperol Spritz	0,15l	8,50 €
St Germain Spritz	0,15l	9,00 €
Sherry dry, medium, cream	5cl	6,50 €

### APERITIF ALKOHOLFREI

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

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Gerolsteiner medium - naturell	0,75l	7,20 €
Fruchtsäfte Vaihinger	0,2l	3,40 €
Apfel, Orange, Rhabarber, Cranberry, Traube, Johannisbeere		
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	3,60 €
----------------	------	--------

### 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 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEIßWEINE FLASCHE 0,75L

Riesling Sommerpalais, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	29,50 €
Weißburgunder „vom Kalk“, trocken, Weingut Gunderloch, Rheinhessen	29,50 €
Flusskiesel Grauer Burgunder, trocken, Weingut Joh.Bapt.Schäfer, Nahe	32,50 €

### ROSÉWEINE FLASCHE 0,75L

Santa Digna, Cabernet Sauvignon Rose, Weingut Torres, Chile	28,50 €
---	---------

### ROTWEINE FLASCHE 0,75L

Pinot Noir, trocken, Weingut Heitlinger, Baden	36,50 €
Ursprung Cuvée, trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz (Merlot, Cabernet Sauvignon, St.Laurent)	35,50 €
Primitivo Puglia, trocken, Weingut Lucarelli, Puglia	27,50 €
Shiraz Cabernet, trocken, Weingut Rosemount, Australien	32,50 €

### 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 Nicolas Feuillatte, Reserve Exclusive, Brut	110,00 €

Gerne können Sie auch aus unserer Weinkarte wählen.

Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2024 und verstehen sich inkl. Mehrwertsteuer.  
Mit Erscheinen neuer Menüvorschläge, verlieren diese ihre Gültigkeit.