



HOTEL

# Köllner's Landhaus



## MENÜVORSCHLÄGE 2019

Sehr verehrte Gäste,

nachfolgend erhalten Sie unsere Menüvorschläge für Feiern 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, wobei Sie sich bitte nach Möglichkeit für ein einheitliches Menü entscheiden.

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 €
Räucherlachs mit Gemüserösti und Kräuter-Creme Fraîche	15,50 €
Frische Nordseekrabben auf Papaya-Mango-Salat	16,50 €
Gebratene Riesengarnelen mit Rucola und Mango-Chili-Chutney	16,50 €
Ziegenfrischkäse im Brickteig gebacken mit Tomatenmarmelade	14,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln auf Aromen von Mango und Ananas	15,50 €
Rosa gebratene Entenbrust an Blattsalaten mit Portweincreme	14,50 €
Carpaccio vom Prime Rinderfilet mit Thunfisch-Limonencreme	17,00 €
Gebratene Wachtelbrüstchen mit Blattsalaten und Himbeerdressing	15,50 €

## SUPPEN

Cappuccino von Curry und Zitronengras	8,50 €
Rote Beete Schaumsüppchen (Saison)	8,00 €
Hummerschaumsuppe mit Pernod Sahne	11,50 €
Schaumsüppchen von frischer Gartenkresse	8,00 €
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 €
Tomatencreme mit gebackenem Basilikum	8,50 €
Kalbs-Essenz mit Kräuterpfannkuchenstreifen	8,50 €
Kürbiscreme mit gerösteten Kürbiskernen (Saison)	7,50 €
Karotten - Ingwer-Schaumsüppchen	8,50 €

## HAUPTGANG - FISCH

Arktisches Saiblingsfilet mit Champagnerschaum, Blattspinat und Kartoffelpüree		25,50 €
	als Zwischengang	15,50 €
Färöer-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	32,50 €
Kalbsfilet mit Schalotten - Pinienkernkruste, Merlotsauce, Vanille - Möhren und Kräuterpüree	31,50 €
In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen, mit Gemüsestreifen und Kartoffelpüree	25,50 €
Kalbstafelspitz auf Bouillonkartoffeln und Meerrettichsauce	23,50 €
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und Gemüsestreifen	24,50 €
Gebratenes Rinderfilet vom U.S. Prime Beef mit Sauce Bearnaise, Pfifferlinge, frischem Gemüse, Kartoffelgratin oder Rosmarinkartoffeln	42,00 €
Roastbeef vom U.S. Prime Beef mit Schmorzwiebeln, Rotweinsauce und Kartoffelschnee	36,00 €
Maispouardenbrust mit Portweinsauce, Vanillemöhrchen und Kräuterpüree	24,50 €
Glasierte Brust von der Barbarie Ente mit Cassis Sauce, Wirsinggemüse und Gnocchi	25,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschaum, buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln	24,50 €
Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt, Rotweinsauce, mit Rahmwirsing und Kräuterkartoffeln	24,50 €
Lammrücken mit mediterraner Kräuterkruste, Thymiansauce, mit Kenia-Bohnen, Rosmarinkartoffeln oder Kartoffelgratin	29,50 €
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinjus, Champignons, Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln	27,50 €

## 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 Oldenburger Landente mit Orangensauce,  
Wirsinggemüse, Kartoffelklöße

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

## HAUPTGANG - WILD

Rehrücken mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Gemüse nach Wahl,  
Selleriepüree und Preiselbeeren 43,00 €

Geschmorte Rehkeule mit Wacholderrahm,  
Pfifferlingen, Cassis-Rotkraut und Kräuterkartoffeln oder Spätzle 34,50 €

## DESSERT

Rote Grütze mit Vanilleeis 8,50 €

Welfenspeise (Vanillecreme mit Weinschaumsauce) 6,50 €

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 €

Mangoparfait mit frischen Himbeeren 9,00 €

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet 10,50 €

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis und Preiselbeersahne 10,50 €

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

Sorbetvariation 10,50 €

„Köllner's Dessertteller“  
Crème Brûlée, Mousse au Chocolat, Eiscreme und Früchte 10,50 €

## Landpartie Menü

Suppe der Saison

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Portweinschaum,  
buntem Gemüse und Kräuterkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta

36,00 €

## Menü 1

Frische Nordseekrabben mit Papaya-Mango-Salat

\*\*\*

Schaumsüppchen von frischer Gartenkresse

\*\*\*

Kalbsfilet mit Morchelschaum, buntem Gemüse und Linguine

\*\*\*

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

62,00 €

## Menü 2

Gebratene Riesengarnelen mit Ruccola und Mango Chili-Chutney

\*\*\*

Kalbsessenz mit Ravioli

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Portweinsauce,  
Vanillemöhren und Kräuter-Püree

\*\*\*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Passionsfruchtsorbet

58,00 €

- 6 -

### Menü 3

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Tomaten-Aprikosen-Salsa

\*\*\*

Cappuccino von der gelben Paprika

\*\*\*

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

\*\*\*

Crème Brûlée mit Beeren und hausgemachtem Sauerrahmeis

73,00 €

### Menü 4

Gebratene Wachtelbrüstchen mit Blattsalaten und Himbeerdressing

\*\*\*

Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößen

\*\*\*

Rehrücken mit Pfifferlingen, Wacholderrahmsauce, Gemüse nach Wahl,  
Selleriepüree und Preiselbeeren

\*\*\*

Sorbetvariation mit Früchten

75,50 €

### Vegetarisches Menü

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

\*\*\*

Karotten-Ingwerschaumsüppchen

\*\*\*

Hausgemachte Erbsenravioli mit Kirschtomatenragout

\*\*\*

Mangoparfait mit frischen Himbeeren

48,00 €

## 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



## 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	0,2l	3,20 €
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	3,50 €
----------------	------	--------

### 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 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### WEIßWEINE FLASCHE 0,75L

Riesling Sommerpalais, trocken Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	24,00 €
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

Spätburgunder Rosé, trocken, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel	24,50 €
Santa Digna, Cabernet Sauvignon Rose, Weingut Torres, Chile	24,00 €

### ROTWEINE FLASCHE 0,75L

Oberbergener Bassgeige Spätburgunder, trocken, Baden	27,50 €
Ursprung Cuvée, trocken Weingut Markus Schneider, Pfalz (Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser)	30,50 €
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 €

Die angegebenen Preise gelten für das Jahr 2019 und verstehen sich inkl. 19% Mehrwertsteuer. Mit Erscheinen neuer Menüvorschläge, verlieren diese ihre Gültigkeit.