



## *Menüvorschläge*

*Winter '17/'18*

*Landhaus Feyen*

*Auricher Landstraße 28*

*26629 Großefehn*

*Fon: 04943/ 9190-0*

*Fax: 04943/ 9190-55*

[www.landhausfeyen.de](http://www.landhausfeyen.de)

# *Menü 1*

## *Fehntjer Bratenplatte*

*Hühnerbrühe  
mit Gemüsestreifen und Eierstich*

*\*\*\**

*Wildschweinbraten, Rinderbraten,  
gefüllter Putenbraten  
mit Curry- und Bratensauce,  
Kroketten und Kartoffeln  
dazu bunter Salatteller*

*\*\*\**

*zartschmelzendes Vanilleeis  
mit heißen Zimtpflaumen  
und Schlagrahm*

*€ 19,90 pro Person*

# *Menü 2*

## *„Winterzauber“*

*Kürbiscremesuppe  
mit Speckcroutons*

*\*\*\**

*Wildragout mit Waldpilzen,  
knusprige Entenkeule und  
Hirschrollbraten mit Wachholderrahmsauce.  
Dazu Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl und Steckrüben,  
Kartoffelklöße und Kroketten*

*\*\*\**

*Gestürzter Schokoladenpudding  
mit heißen Birnenspalten  
und Hippengebäck*

*21,90 € pro Person*

# *Menü 3*

## *„Winterliche Festtagsplatte“*

*Rinderkraftbrühe*

*mit Fleischklößchen, Eierstich und Gemüsewürfeln*

*\*\*\**

*Gefüllter Wildschweinrücken und Rinderroulade,  
Hähnchenbrust in Knusperpanade,  
dreierlei Saucen,  
bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkohl,  
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln*

*\*\*\**

*zartschmelzendes Vanilleeis  
mit heißen Kirschen,  
und Schlagrahm*

*23,95 € pro Person*

# *Menü 4*

## *Gänsebraten*

*Maronencremesuppe*

*Sahnehaube und Kresse*

*\*\*\**

*Ganze Gans (tranchiert)*

*mit Orangensauce,*

*Rotkohl, Rosenkohl*

*Herzoginkartoffeln und Klößen*

*Dessert*

*Bratapfel*

*mit einer Füllung aus Marzipan, Mandeln,*

*Rosinen und Preiselbeeren*

***25,90 € pro Person***

# ***„Fein Wild“***

*(für mindestens 25 Personen)*

## ***Kalte Vorspeisenauswahl:***

*Carpaccio vom Hirsch  
Parmaschinken auf Feigen-Rucola  
Pastete und Terrine von Wild und Geflügel,  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Cumberlandsauce, Preiselbeersahne und Griebenschmalz,  
Schwarzbrot, Baguette und Butter*

## ***Warme Speisen:***

*Waldpilzbouillon  
Rehrückenmedaillons  
Hirsch- und Wildschweinsbraten,  
Rosa gebratene Entenbrust  
Pikantes Wildragout und gebratene Waldpilze,  
Pfifferlingsrahm und Orangensauce,  
Rotkohl, Rosenkohl und Bohnenbündchen,  
Spätzle, Salzkartoffeln und Knödel  
gefüllte Birnen und eingelegte Backpflaumen*

## ***Desserts:***

*Maronenparfait  
Zimtmousse und Pflaumentiramisu*

***27,90 € pro Person***

# *Altbewährtes aus Ostfriesland*

## *Suppe:*

*Hochzeitssuppe mit Graupennudeln*

## *Hauptgerichte:*

*Beern, Bohnen und Speck,  
Snirtjebraten und Grünkohl  
Brat – und Salzkartoffeln  
Steckrübeneintopf mit Mettenden,  
Updrögt, Insett – und Dicke Bohnen,  
Tuffels mit Melkstipp (Grootheider Stipp)  
eingelegter Brathering, Rollmops und Matjesfilet,  
Buchweizenpfannkuchen mit Speck  
Griebenschmalz und Schwarzbrot, Schinkenplatte  
Kürbis, Rote Beete, Senfgurken*

## *Desserts:*

*Rote Grütze mit Vanillesauce  
Ostfriesische Bohnensuppe, Mehlpütt mit Birnen  
Vanillepudding mit Eischnee*

***24,50 € pro Person***

## *Grünkohlplatte*

*Grünkohl mit Hafergrütze, Kasseler, Kohlpinkel,  
geräucherter Mettenden, Bauchspeck,  
Salz – und Bratkartoffeln, dazu eingelegter Kürbis*

*Nach dem Essen für jeden Gast ein Korn für die Verdauung*

*14,50 € pro Person*

## *Snirtje wie bei Oma*

*Ostfriesischer „Snirtjebraa“ mit brauner Soße  
dazu Salz – und Bratkartoffeln, Apfelrotkohl  
und eingelegter Kürbis, Gurken und Rote Beete*

*14,90 € pro Person*