

# *Menüvorschläge*

## *für den besonderen Anlass*

*Liebe Gäste,*

*wir bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen und freuen uns, Ihre Festlichkeit zum besonderen Anlass in unserem Hause auszurichten.*

*Um Ihnen einen kleinen Vorgeschmack geben zu dürfen, haben wir für Sie einige Menüs zusammengestellt, die Ihnen als Orientierung dienen sollen. Sie sind nicht an diese Menüfolgen gebunden, sondern variieren nach Wunsch und Geschmack aus unserem reichhaltigen Angebot. Gerne kochen wir auch Ihr Lieblingsgericht, sofern Sie auf den folgenden Seiten nicht fündig werden sollten. Jedoch bitten wir Sie um eine einheitliche Menüwahl für Ihren Anlass.*

*In einem persönlichen Gespräch nehmen wir uns gerne Zeit, Sie zu beraten und dabei all unsere Erfahrung zum Gelingen Ihrer Feierlichkeit einzubringen. Neben der Speisenfolge und den Getränken widmen wir uns der Tafelform sowie der passenden Tischdekoration.*

*Genießen Sie einfach, im Landhotel Altmann Gast zu sein. Wir kümmern uns darum, dass Sie und Ihre Gäste sich bei uns wohlfühlen. Es wäre schön, wenn Sie sich zu einem persönlichen Gespräch telefonisch ankündigen, damit wir gemeinsam in Ruhe Ihre Festlichkeit planen können.*

*Sie werden feststellen, bei uns sind Sie in den besten Händen.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Aussuchen der Gerichte.*

*Herzlichst  
Ihre Familie Altmann  
und das gesamte Team des Landhotel Altmann*

## *Leichtes Frühlingsmenü*

*Verschiedene Blattsalate  
in Balsamicoessig und Distelöl mit viel frischen Kräutern  
und gerösteten Sonnenblumenkernen*

\*\*\*

*Geeiste Melonen-Joghurt-Suppe  
mit Minzblätter*

\*\*\*

*Putenbrustfilet auf Lauchrahmsoße  
mit frischen Champignons  
knackiges Gemüse  
Kartoffel-Röstis*

\*\*\*

*Zitronen-Sahnerolle in leckerem Bisquitboden  
auf fruchtigem Limettenspiegel und Sahne*

# Ganzjährig zu empfehlen

## Variante 1

*Kleiner Salat „Parmiggiano“  
Bunte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan  
und Knochenschinken an Balsamicoessig*

\*\*\*

*Rotbarschfilet auf schaumigen Champagnerrahm  
mit Wildreis*

\*\*\*

*Kalbsroulade mit Blattspinat und  
deftigem Rauchfleisch gefüllt in eigenem Jus  
Butterkartoffeln*

\*\*\*

*Vanillecreme mit Himbeeren*

## Variante 2

*Geflügelsalat „Madame Butterfly“  
Zartes Geflügelfleisch mit Orangenstückchen  
und Ananas in leichter Rahm-Mayonnaise  
dazu Toast und Butter*

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse-  
und Pfannkuchenstreifen*

\*\*\*

*Schweinefilet auf Blattspinat  
mit Portweinsoße und glasierten Schalotten  
Butterkartoffeln*

\*\*\*

*Hausgemachtes Nougat-Krokant-Parfait an Fruchtsoße*

### Variante 3

*Krabbencocktail „Provenzalische Art“  
mit frischen Grönlandkrabben, Apfelstückchen,  
frischer Knoblauch, Champignons und Kräuterbaguette*

\*\*\*

*Ostenwalder Lauchcremesuppe  
mit Streifen von Kochschinken und Croutons*

\*\*\*

*Schweinefilet „Gutsherrenstube“ auf frischem Wirsing,  
Champignons, Käserahmsöße, Berner Röstis und  
kleinem Salatteller*

\*\*\*

*Rhabarber – Erdbeerschaum mit Vanilleeis*

### Variante 4

*Landhausteller  
Geräuchertes vom Lachs und der Forelle  
Knochenschinken auf Melone  
Baguette und Butter*

\*\*\*

*Tomatencremesüppchen mit Basilikum  
und Gin verfeinert*

\*\*\*

*Gemischte Filetplatte  
vom Geflügel, Rind und Schwein  
mit Sauce Hollandaise und Pfifferlingen,  
knackiges Gemüse, Herzoginkartoffeln*

\*\*\*

*Parfait von weißer Schokolade auf Beerenmus*

### Variante 5

*Rauchfang-Teller  
Leckerer vom Lachs, Forelle und Heilbutt  
Preiselbeerschaum, Baguette und Butter*

\*\*\*

*Feine Geflügelrahmsuppe  
Baguette*

\*\*\*

*Lammbraten „Provoncale“  
auf Rosmarinjus und Speckböhnchen  
Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Vanillecreme  
Mousse au Chocolate  
Tannenhonigparfait*

### Variante 6

*Röllchen von der Putenbrust  
auf Sellerie – Apfel – Salat*

\*\*\*

*Kohlrabischaumsüppchen  
mit Shrimps*

\*\*\*

*Medaillons vom Rind und Schwein in einer leichten Pfeffersoße  
mit Preiselbeeren und Champignons  
Blumenkohl und Brokkoliröschen  
Schwenkkartoffeln  
Blattsalate in Walnussvinaigrette*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat mit Maraschino*

**Variante 7**

*Frische bunte Nudeln  
mit feiner Champignonkräutersoße  
und gerösteten Mandeln  
Baguette*

\*\*\*

*Samtsüppchen von Waldpilzen*

\*\*\*

*Kalbsbraten „Gärtnerin Art“  
vom Rücken mit Sauce Bernaise überzogen  
bunte Gemüseauswahl und deftige Schwenkkartoffeln*

\*\*\*

*Eisteller nach Art des Hauses  
mit Obst garniert*

**Variante 8**

*Schnitte vom frischen Lachs  
in Rieslingschaumsoße  
dazu bunter Reis*

\*\*\*

*Spinatcremesüppchen  
mit Kartoffelwürfelchen*

\*\*\*

*Rückensteaks vom Weidenlamm  
in Rosmarin, Knoblauch und Tomatenwürfel gebraten  
Bratkartöffelchen und junge grüne Bohnen*

\*\*\*

*Rieslingcreme  
mit Weintrauben und Schlagsahne*

### Variante 9

*Blattsalate der Saison  
in Sesamvinaigrette mit gebratenen  
Putenbruststreifen*

\*\*\*

*Kartoffelcremesüppchen  
mit Rauchfleisch*

\*\*\*

*Schweinefilet „Westfälische Art“  
mit gegrilltem Schinken  
auf einer leichten Käserahmsoße  
frisches Möhren-Zucchini-Gemüse  
und Bratkartoffeln*

\*\*\*

*Zwetschgenterrine mit Rotweinzabaione  
und Vanilleeis*

### Variante 10

*Möhren-Orangencreme-Süppchen*

\*\*\*

*Rotbarschfilet asiatische Art  
auf leichter Currysoße mit Gemüsestroh*

\*\*\*

*Kleines Rinderfilet unter der Kräuterkruste  
auf Balsamico-Honig-Jus mit  
geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Heiße Pflaumen mit Pfiff  
dazu Vanilleeis und Schlagsahne*

### Variante 11

*Forstmeisters Salatteller  
mit Fleischstreifen von der Hirschkeule  
Trauben und Apfelscheiben in Rotweinessig und Olivenöl*

\*\*\*

*Cremesüppchen von frischen Champignons  
und Lauchstreifen*

\*\*\*

*Geschmorte Gänsekeule auf Ingwer-Kirsch-Soße  
Butterkartoffeln, feines Rotkohl*

\*\*\*

*Schokoladencreme „Schwarzwälder Art“  
mit Schattenmorellen*

### Variante 12

*Broccolicremesüppchen  
mit Streifen vom Räucherlachs*

\*\*\*

*Italienischer Nudelteller  
Frische Nudeln in pikanter Käsesoße  
mit Röstbrotwürfeln und Schinkenstreifen*

\*\*\*

*Hirschkalbssteak „Jagdherren Art“  
mit Pfifferlingen in Wildrahmsoße  
Pommes Croquettes, Williamsbirne mit Preiselbeeren,  
Rotkohl und Rosenkohl*

\*\*\*

*Schokoladen- und Vanillemousse auf Beerenspiegel*



### Variante 13

*Hausgemachte Wildterrine  
an Johannisbeerensoße und Apfel-Sellerie-Salat*

\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise  
dazu saisonales Gemüse  
Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Gebackene Früchte auf Vanillespiegel*

### Variante 14

*Pilze aus der Pfanne mit Semmelknödelchen  
in Rahm*

\*\*\*

*Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen*

\*\*\*

*Feines Ragout vom Rotwild  
mit Champignons in Preiselbeercreme  
Butterspätzle, Rot- und Rosenkohl*

\*\*\*

*Gefüllte Williamsbirne auf Zabaione  
mit Mascarponecreme*

*Als weitere Alternativen bieten wir...*

**Aus dem Suppentopf**

*Süppchen vom Knollensellerie  
mit Kartoffelwürfelchen und Schinkenstreifen*

*Forellencremesüppchen  
mit frischem Dillzweig*

*Kalbskraftsüppchen mit feinem Gemüse  
und Pfannkuchenstreifen*

*Klare Tomatensuppe  
Mit Gemüsestroh und Mozzarellaperlen*

**Leckere Zwischengerichte**

*Tafelspitz mit Remoulade und Meerrettichschaum*

*Penne mit frischen Kräutern und Lachsstreifen*

*Lauwarmer Spaghettisalat  
mit Parmesankäse*

*Terrine von Zander und Lachs  
mit Kräutersoße und Salatbouquet*

*Variationen von Zander und Lachs  
mit Kräutersoße und Salatbouquet*

### Hauptgänge

*Rosa gebratene Entenbrust  
auf Ingwer – Kirschsoße mit römischen Gnocchi  
in Sahnesoße, dazu buntes Gemüse*

*Schweinefilet auf Blattspinat  
mit Portweinssoße und glasierten Schalotten  
mit Butterkartoffeln*

*Kalbshüftsteak „Oriental“  
auf feiner Currysoße mit gebratenen Riesencrevetten  
Basmatireis und Broccolirösschen*

*Pikanter Kalbsrückenbraten  
mit Morcheln gratiniert auf Thymiansoße  
Broccoli, Kartoffelgratin und Schinkenstreifen*

*Rindermedaillons mit Pfefferrahmssoße  
dazu frische Champignons, Lauch und Schinken  
Kartoffelgratin und Zuckererbsen*

*Tafelspitz in Wurzelsud auf Meerrettichsoße  
Preiselbeeren, Wirsinggemüse  
Butterkartoffeln*

*Burgunder – Grillschinken in eigener Jus  
feine Prinzessböhnchen  
Kartoffelkroketten*

*Junge Putenbrust mit Currycreme  
und Früchten, dazu Butterreis und frische  
Salate der Saison*

**Feine Desserts**

*Münsterländer Kirschteller  
Vanilleeis mit Schattenmorellen  
und Schlagsahne*

*Bunter Dessertteller „Ostenwalder Art“*

*Grütze von Rhabarber und Erdbeeren*

*Mandelcreme mit Eierlikör*

*Kleine Käseauswahl mit selbstgebackenem Weißbrot*