

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 und verbleiben

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

Leichtes Frühlingmenü

*Verschiedene Blattsalate
in Balsamicoessig und Distelöl mit viel frischen Kräutern
und gerösteten Sonnenblumenkernen
4,90 Euro*

*Geeiste Melonen-Joghurt-Suppe
mit Minzblätter
4,60 Euro*

*Putenbrustfilet auf Lauchrahmsoße
mit frischen Champignons
knackiges Gemüse
Kartoffel-Röstis
12,80 Euro*

*Zitronen-Sahnerolle in leckerem Bisquitboden
auf fruchtigem Limettenspiegel und Sahne
4,80 Euro*

Ganzjährig zu empfehlen

Variante 1

*Kleiner Salat „Parmiggiano“
Bunte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan
und Knochenschinken an Balsamicoessig
4,60 €*

*Rotbarschfilet auf schaumigen Champagnerrahm
mit Wildreis
6,80 €*

*Kalbsroulade mit Blattspinat und
deftigem Rauchfleisch gefüllt in eigenem Jus
Butterkartoffeln
18,60 €*

*Vanillecreme mit Himbeeren
3,30 €*

Variante 2

*Geflügelsalat „Madame Butterfly“
Zartes Geflügelfleisch mit Orangenstückchen
und Ananas in leichter Rahm-Mayonnaise
dazu Toast und Butter
3,90 €*

*Rinderkraftbrühe mit Gemüse-
und Pfannkuchenstreifen
4,50 €*

*Schweinefilet auf Blattspinat
mit Portweinsoße und glasierten Schalotten
Butterkartoffeln
16,90 €*

*Hausgemachtes Nougat-Krokant-Parfait an Fruchtsoße
5,90 €*

Variante 3

*Krabbencocktail „Provenzalische Art“
mit frischen Grönlandkrabben, Apfelstückchen,
frischer Knoblauch, Champignons und Kräuterbaguette*
6,80 €

*Ostenwalder Lauchcremesuppe
mit Streifen von Kochschinken und Croutons*
4,20 €

*Schweinefilet „Gutsherrenstube“ auf frischem Wirsing,
Champignons, Käserahmsouße, Berner Röstis und
kleinem Salatteller*
16,20 €

Rhabarber – Erdbeerschaum mit Vanilleeis
4,20 €

Variante 4

*Landhausteller
Geräuchertes vom Lachs und der Forelle
Knochenschinken auf Melone
Baguette und Butter*
6,20 €

*Tomatencremesüppchen mit Basilikum
und Gin verfeinert*
3,20 €

*Gemischte Filetplatte
vom Geflügel, Rind und Schwein
mit Sauce Hollandaise und Pfifferlingen,
knackiges Gemüse, Herzoginkartoffeln*
19,90 €

Parfait von weißer Schokolade auf Beerenmus
5,60 €

Variante 5

*Rauchfang-Teller
Leckerer vom Lachs, Forelle und Heilbutt
Preiselbeerschaum, Baguette und Butter
6,80 €*

*Feine Geflügelrahmsuppe
Baguette
4,20 €*

*Lamnbraten „Provoncale“
auf Rosmarinjus und Speckböhnchen
Kartoffelgratin
16,20 €*

*Vanillecreme
Mousse au Chocolate
Tannenhonigparfait
5,90 €*

Variante 6

*Röllchen von der Putenbrust
auf Sellerie – Apfel – Salat
5,40 €*

*Kohlrabischaumsüppchen
mit Shrimps
4,20 €*

*Medaillons vom Rind und Schwein in einer leichten Pfeffersoße
mit Preiselbeeren und Champignons
Blumenkohl und Brokkoliröschen
Schwenkkartoffeln
Blattsalate in Walnussvinaigrette
19,70 €*

*Frischer Obstsalat mit Maraschino
5,40 €*

Variante 7

*Frische bunte Nudeln
mit feiner Champignonkräutersoße
und gerösteten Mandeln*

*Baguette
5,10 €*

*Samtsüppchen von Waldpilzen
5,30 €*

*Kalbsbraten „Gärtnerin Art“
vom Rücken mit Sauce Bernaise überzogen
bunte Gemüseauswahl und deftige Schwenkkartoffeln
17,20 €*

*Eisteller nach Art des Hauses
mit Obst garniert
5,50 €*

Variante 8

*Schnitte vom frischen Lachs
in Rieslingschaumsoße
dazu bunter Reis
6,40 €*

*Spinatcremesüppchen
mit Kartoffelwürfelchen
4,80 €*

*Rückensteaks vom Weidenlamm
in Rosmarin, Knoblauch und Tomatenwürfel gebraten
Bratkartöffelchen und junge grüne Bohnen
18,60 €*

*Rieslingcreme
mit Weintrauben und Schlagsahne
3,90 €*

Variante 9

*Blattsalate der Saison
in Sesamvinaigrette mit gebratenen
Putenbruststreifen
5,40 €*

*Kartoffelcremesüppchen
mit Rauchfleisch
4,20 €*

*Schweinefilet „Westfälische Art“
mit gegrilltem Schinken
auf einer leichten Käserahmsoße
frisches Möhren-Zucchini-Gemüse
und Bratkartoffeln
16,60 €*

*Zwetschgenterrine mit Rotweinzabaione
und Vanilleeis
5,90 €*

Variante 10

*Möhren-Orangencreme-Süppchen
4,90 €*

*Rotbarschfilet asiatische Art
auf leichter Currysoße mit Gemüsestroh
6,40 €*

*Kleines Rinderfilet unter der Kräuterkruste
auf Balsamico-Honig-Jus mit
geschmortem Gemüse und Kartoffelgratin
21,50 €*

*Heiße Pflaumen mit Pfiff
dazu Vanilleeis und Schlagsahne
5,30 €*

Variante 11

*Forstmeisters Salatteller
mit Fleischstreifen von der Hirschkeule
Trauben und Apfelscheiben in Rotweinessig und Olivenöl*
6,90 €

*Cremesüppchen von frischen Champignons
und Lauchstreifen*
5,30 €

*Geschmorte Gänsekeule auf Ingwer-Kirsch-Soße
Butterkartoffeln, feines Rotkohl*
19,10 €

*Schokoladencreme „Schwarzwälder Art“
mit Schattenmorellen*
3,90 €

Variante 12

*Broccolicremesüppchen
mit Streifen vom Räucherlachs*
4,30 €

*Italienischer Nudelteller
Frische Nudeln in pikanter Käsesoße
mit Röstbrotwürfeln und Schinkenstreifen*
4,30 €

*Hirschkalbssteak „Jagdherren Art“
mit Pfifferlingen in Wildrahmsoße
Pommes Croquettes, Williamsbirne mit Preiselbeeren,
Rotkohl und Rosenkohl*
19,80 €

Schokoladen- und Vanillemousse auf Beerenspiegel
3,90 €

Variante 13

*Hausgemachte Wildterrine
an Johannisbeerensoße und Apfel-Sellerie-Salat
6,90 €*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
8,90 €*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bernaise
dazu saisonales Gemüse
Kartoffelgratin
19,90 €*

*Gebackene Früchte auf Vanillespiegel
5,90 €*

Variante 14

*Pilze aus der Pfanne mit Semmelknödelchen
in Rahm
4,90 €*

*Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
4,50 €*

*Feines Ragout vom Rotwild
mit Champignons in Preiselbeercreme
Butterspätzle, Rot- und Rosenkohl
19,90 €*

*Gefüllte Williamsbirne auf Zabaione
mit Mascarponecreme
4,90 €*

Als weitere Alternativen bieten wir...

Aus dem Suppentopf

*Süppchen vom Knollensellerie
mit Kartoffelwürfelchen und Schinkenstreifen
4,90 €*

*Forellencremesüppchen
mit frischem Dillzweig
5,90 €*

*Kalbskraftsüppchen mit feinem Gemüse
und Pfannkuchenstreifen
3,90 €*

*Klare Tomatensuppe
Mit Gemüsestroh und Mozzarellaperlen
4,50 €*

Leckere Zwischengerichte

*Tafelspitz mit Remoulade und Meerrettichschaum
5,30 €*

*Penne mit frischen Kräutern und Lachsstreifen
6,90 €*

*Lauwarmer Spaghettisalat
mit Parmesankäse
4,40 €*

*Terrine von Zander und Lachs
mit Kräutersoße und Salatbouquet
6,90 €*

*Variationen von Zander und Lachs
mit Kräutersoße und Salatbouquet
9,40 €*

Hauptgänge

*Rosa gebratene Entenbrust
auf Ingwer – Kirschsoße mit römischen Gnocchi
in Sahnesoße, dazu buntes Gemüse*
18,90 €

*Schweinefilet auf Blattspinat
mit Portweinsauce und glasierten Schalotten
mit Butterkartoffeln*
16,90 €

*Kalbshüftsteak „Oriental“
auf feiner Currysoße mit gebratenen Riesencrevetten
Basmatireis und Broccolirösschen*
19,80 €

*Pikanter Kalbsrückenbraten
mit Morcheln gratiniert auf Thymiansauce
Broccoli, Kartoffelgratin und Schinkenstreifen*
19,90 €

*Rindermedaillons mit Pfefferrahmsauce
dazu frische Champignons, Lauch und Schinken
Kartoffelgratin und Zuckererbsen*
19,40 €

*Tafelspitz in Wurzelsud auf Meerrettichsauce
Preiselbeeren, Wirsinggemüse
Butterkartoffeln*
16,30 €

*Burgunder – Grillschinken in eigener Jus
feine Prinzessböhnchen
Kartoffelkroketten*
13,90 €

*Junge Putenbrust mit Currycreme
und Früchten, dazu Butterreis und frische
Salate der Saison*
12,90 €

Feine Desserts

*Münsterländer Kirschteller
Vanilleeis mit Schattenmorellen
und Schlagsahne
5,60 €*

*Bunter Dessertteller „Ostenwalder Art“
5,90 €*

*Grütze von Rhabarber und Erdbeeren
4,30 €*

*Mandelcreme mit Eierlikör
4,30 €*

*Kleine Käseauswahl mit selbstgebackenem Weißbrot
5,80 €*