



# *Herzlich Willkommen!*

**Das neue Jahr zum Greifen nah...**

**Liebe Gäste, liebe Freunde,**

**Es ist im Landhotel Altmann schon Tradition geworden, für Sie den Silvesterabend in diesem Stil zu gestalten, und wir freuen uns, Sie an diesem letzten Abend des Jahres in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich heute einfach von uns mit ausgesuchten Köstlichkeiten aus unserer festlichen Speisekarte verwöhnen. Ihre schöne Erinnerung an diesen Abend wäre für uns das größte Kompliment.**

**Wir wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden  
in unserem Landhotel.**

**Auf Ihr Wohl und ein glückliches neues Jahr!!!!**

**Ihre Familie Altmann  
und das gesamte Team vom Landhotel Altmann**

Zur Einstimmung auf Ihr Silvestermenü empfehlen wir

**„Münsterländer Aperitif“**  
mit Walderdbeeren, Minze und Sekt aufgefüllt

**„Lillet Wild Berry“**  
Vermouth aufgefüllt mit Schweppes Wild Berry

**„Hugo free“**  
Alkoholfreier Sekt mit Holundersirup  
und Minze aufgefüllt

7,50 €



## Menü 1

**Antipasti** mit Zucchini, Champignons, Kirschtomate und Fetakäse  
Gefülltes Rindfleischröllchen, Melonenschiffchen mit  
westfälischem Schinken

**Cremesuppe von Waldpilzen**  
mit gehobeltem Parmesankäse



**Rumpsteak vom Angusrind „Friesen Art“**  
mit gedünsteten Zwiebeln  
und Champignons an Thymiansoße  
dazu Maccaire-Kartoffeln und Speckböhnchen

**Panna Cotta** mit fruchtigen Himbeeren  
**Herrencreme** mit Rum

57,90 €

## Menü 2

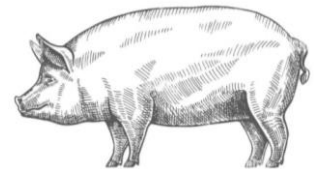
**Antipasti** mit Zucchini, Champignons, Kirschtomate und Fetakäse  
Gefülltes Rindfleischröllchen, Melonenschiffchen mit  
westfälischem Schinken

**Cremesuppe von Waldpilzen**  
mit gehobeltem Parmesankäse

**Medaillons vom Schweinefilet**  
im Salbei-Speckmantel an Rotwein-Pfeffersoße  
dazu Herzoginkartoffeln und Brokkoliröschen

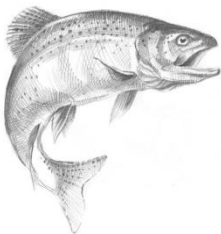
**Panna Cotta** mit fruchtigen Himbeeren  
**Herrencreme** mit Rum

51,90 €



## Menü 3

**Antipasti** mit Zucchini, Champignons, Kirschtomate und Fetakäse  
Gefülltes Rindfleischröllchen, Melonenschiffchen mit  
westfälischem Schinken



**Rinderconsommé**  
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

**Gegrilltes Zander- und Lachsfilet**  
an Meerrettich-Senfsoße mit Schwenkkartoffeln  
dazu Spitzkohl-Möhren-Gemüse

**Panna Cotta** mit fruchtigen Himbeeren  
**Herrencreme** mit Rum

57,90 €

## Menü 4

**Antipasti** mit Zucchini, Champignons, Kirschtomate und Fetakäse  
Gefülltes Rindfleischröllchen, Melonenschiffchen mit  
westfälischem Schinken

**Rinderconsommé**  
mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

**Hirschkalbsbraten „Schwarzwälder Art“**  
mit Schattenmorellen an Wachholder-Rahmsoße  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklößchen

**Panna Cotta** mit fruchtigen Himbeeren  
**Herrencreme** mit Rum

56,50 €



## Menü 5 (vegetarisch)

**Antipasti** mit Zucchini, Champignons, Kirschtomate, Melone,  
Waldorff- und Couscous-Salat

**Cremesuppe von Waldpilzen**  
mit gehobeltem Parmesankäse

**Rote Bete-Puffer**  
an Spinatspätzle mit frischen Champignons  
auf einer feinen Kräutersoße

**Panna Cotta** mit fruchtigen Himbeeren  
**Herrencreme** mit Rum



49,90 €