



Landhotel
Zum Hasen Hein

4 - Gang Menü

Zanderfilet
auf einem Bett von,
mit mediterranen Kräutern verfeinerten, Tomatenstückchen

* * *

mit Rahm verfeinerte Steinpilzsuppe

* * *

hausgeräuchertes Hähnchenbrustfilet im an Rahmjus,
dazu reichen wir eine Auswahl von frischem Gemüse und Kartoffelgratin

und

Lammrückenfilet im Speckmantel
medium gebraten an Rosmarinbratensauce,
dazu reichen wir verschiedene Gemüse und Schmörkes

* * *

Welfencreme

und

Himbeermousse auf Nussbiskuit

34,50 Euro pro Person





Landhotel
Zum Hasen Hein

4 - Gang Menü

gebackener Steinpilz an Kräuter-Zabaione

* * *

legierte Geflügelsuppe
mit Streifen von Serranoschinken

* * *

Im Ofen rosa gegartes Roastbeef an einer milden Bratenjus,
dazu reichen wir Bohnenbündchen und Herzoginkartoffeln

und

Seeteufel gebraten mit aromatischer zerlassener Butter,
dazu reichen wir mediterranes Gemüse und Salzkartoffeln

* * *

Triologie von Mousse au Chocolate,
Himbeermouse und Creme Brulée

37,80 Euro



Landhotel
Zum Hasen Hein

3 - Gang Menü

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

* * *

zartes Schweinefilet im Kräutermantel leicht rosa gebraten
an gemischtem Gemüse, dazu reichen wir Bratkartoffeln
und gemischten Blattsalat

und

Burgunderbraten vom Rind an einer deftigen Bratensauce mit
geschmorten Champignons, gemischten Gemüsen und
Petersilienkartoffeln

* * *

Herrencreme und
Eise mit heißen Kirschen

24,50 Euro pro Person



Landhotel
Zum Hasen Hein

3 - Gang Menü

gebundene Gemüsecremesuppe (je nach Saison z.B. Spargel,
oder Broccoli, oder Blumenkohl oder Tomaten – Rucola)

* * *

gefüllter Schweinebraten an Rahmsauce mit gemischten Salaten
und Kroketten

und

Schnitzel von der Hähnchenbrust, dazu frische gemischte Gemüse,
Champignonrahmsauce und Röstinchen

* * *

Vanille-Quarkcreme mit Roter Grütze
und Pfirsich Melba Creme

23,50 Euro pro Person





Landhotel
Zum Hasen Hein

4 - Gang Menü

Rindfleischsuppe
mit Markklößchen, Eierstich und Blumenkohl

* * *

zarter Tafelspitz
wahlweise mit hausgemachter Remoulade und Gürkchen
oder Meerrettich-Sahne-Sauce und Preiselbeeren

* * *

Schweinefiletrolle mit Kräutercreme gefüllt an einer
Camembertsauce, dazu frische gemischte
Blattsalate und Gratinkartoffeln
und

Hirschkalbsrücken rosa gegart an Wildrahm,
dazu reichen wir gemischtes Gemüse,
geschmorte Pilze und Spätzle

* * *

Herrencreme
und
Tiramisu von der Passionsfrucht



36,50 Euro pro Person