

## **Vorspeisen**

„Vitello tonnato“ Feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcreme überzogen, Kapernäpfel	10,50 EUR
Kaisergranattatar mit Kaviar auf Schnittlauchbett Limonen-Mayonnaise, Kartoffelrösti	12,00 EUR

## **Suppe**

Klare Kartoffel-Tomatensuppe mit Kräuter-Eierstich und Gemüse	6,00 EUR
Nordisch-mediterrane Fischsuppe mit Kräutern und Würzbrot	7,00 EUR

## **Zwischengericht**

Gebratene Jacobsmuscheln auf Kartoffel-Kräuterpüree mit Knoblauch-Tomatenbutter	14,00 EUR
--	-----------

## **Sorbet**

Pina Colada-Sorbet mit Batida de Coco im Schokotörtchen	4,00 EUR
--	----------

## **Fisch und Krustentiere:**

Gebratenes Heidesaiblingsfilet  
auf geschmorten Gartengurken mit Dill  
Krebsschaumsauce, Gemüseperlen, wilder Reis 17,00 EUR

Scampi und Seeteufel im Knusperteig  
auf Zuckerschotengemüse, Tandoori Sauce  
Kartoffelstroh, glasierte Kirschtomaten 19,50 EUR

## **Geflügel**

Curry von der Pute  
mit Äpfeln, Schwarzpfeffer, Cashewkernen  
in Tomaten-Mangosauce, Siam-Patna-Reis 11,00 EUR

Gebratene Barbarie-Entenbrust  
mit Akazienhonigkruste auf Orangen-Johannisbeerjus  
Broccoli in Pinienbutter, Kartoffel-Maronenpüree 19,00 EUR

## **Fleisch**

Kalbsrückensteak mit Fourme d'Amber-Käsehaube  
und Nüssen überbacken, auf weißer Portweinsauce  
Sesamblätterteig, tournierte Gemüse, Pommes rissolées 20,50 EUR

Hirschkalbsmedaillons 18,50 EUR  
mit milden Pfefferaromaten überbacken  
auf Gemüseragout, glasierte Rote Bete  
Rotwein-Quitten-Sauce, Gnocchis

Gebratenes Rinderfilet in Schalottensauce 22,50 EUR  
Balsamicoschalotten, Schmorgemüse  
Kartoffelgratin

## **Dessert**

Geeistes Passionsfruchtparfait 8,00 EUR  
im Baumkuchenmantel mit Südfrüchten-Ragout  
Pralinensauce und Rotweineis

Dreierlei Mousse von Valrhona-Couvertüre 8,50 EUR  
mit weißem Pfirsich auf exotischer Fruchtsauce

Französische Rohmilch-Käseauswahl

- kleine Portion - 8,50 EUR

- größere Portion - 12,00 EUR

# Spezialitäten aus der Heide

## Vorspeise

„Wacholdergeräuchertes“ Forellenfilet 9,00 EUR  
auf geröstetem Schwarzbrot  
mit Schnittlauchrührei, Salatbouquet in Himbeerdressing

## Hauptgerichte

Gebratene Heidschnuckenkeule in Wacholderrahmsauce 20,00 EUR  
Pfifferlinge, Kräuter-Grill-Tomate, Bohnen im Speckmantel  
Rotweibirne mit Preiselbeeren, Kartoffelkroketten

Gebratener Heidschnuckenrücken mit Pesto 19,50 EUR  
und Ziegenkäse gratiniert, auf Austernpilz-Gemüseragout  
Olivenjus, Basilikumkarotten, Speckkartoffeln und Rosmarin

„Höpener Bauernplatte“ 14,00 EUR  
mit Grevenhofer Forellenfilet, Ebsdorfer Landwurst  
Heidekatenschinken, Heidschnucken-Mettwurst und –Schinken,  
Zwiebelmatt, gefüllte Tomate mit Kräuterfrischkäse  
Gurkenfächer, Landbrot, Schmalz und Butter

## Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillerrahmsauce 5,00 EUR

## **Gegen den kleinen Hunger**

“Schneverdinger” Hochzeitssuppe	6,00 EUR
Heidekatenschinken auf Bauernbrot mit Gewürzgurke und Rettich garniert	9,00 EUR
Sauerfleisch von der Heidschnucke im Weckglas serviert, mit Zwiebelringen und Senfgurke, grüner Sauce und Bratkartoffeln	8,00 EUR
Roastbeefsteller mit Mixed Pickles und Ei garniert Sauce Remoulade, Bratkartoffeln	10,00 EUR
Gebratene Schweinelendchen mit Champignons auf Toast, Sauce béarnaise	10,00 EUR
Caesar-Salat mit Croûtons, Sardellenfilet Ei und Parmesan, in Oliven-Senf-Dressing gebratene Scampi und getrocknete Tomaten	10,50 EUR

## **Vegetarisch**

Vollkorn-Penne Rigate mit Shiitake Pilzen in Sahnesauce und Parmesan gratiniert	8,50 EUR
--	----------

## **Für unsere kleinen Gäste:**

Zwei kleine Putenschnitzel in Cornflakes-Kruste, gebraten auf Tomatenschaum Gemüsewürfel, Pommes frites	7,50 EUR
---	----------

Sehr geehrter Gast !

Wir begrüßen Sie herzlich im HOTEL LANDHAUS HÖPEN  
und in unseren Gesellschaftsräumen.

Lassen Sie unsere Mitarbeiter im Service  
und in der Küche Ihre Wünsche wissen,  
denn nur Ihre Zufriedenheit erfüllt uns mit Freude.

Die meisten unserer Speisen werden für Sie speziell zubereitet.  
Haben Sie bitte Verständnis,  
dass unsere Köche etwas Zeit benötigen.

Wir wünschen Ihnen schöne Augenblicke bei uns  
sowie viel Freude bei den Genüssen,  
die Ihnen Küche und Keller bieten.

Ihr Guido Schnieder

Wir zeigen Ihnen außerdem sehr gern noch mehr von unserem Haus.  
Zum Beispiel die Gesellschaftsräume für Feiern  
mit der Familie und im Freundeskreis.

Oder unsere Konferenzräumlichkeiten für Ihre geschäftlichen  
Zusammenkünfte.

Unser Freizeitangebot, mit großem Hallenschwimmbad (9 x 18 m) und  
Sauna,  
befindet sich in dem Hotelgebäude mit Rezeption.

Hier erhalten Sie auch gern Informationsmaterial.

PS: Wie Ihnen bekannt ist, ist zum 01. August 2007 das  
niedersächsische Nichtrauchergesetz in Kraft getreten.  
Bitte, haben Sie Verständnis, dass für das RAUCHEN  
nur unser ROTER SALON vorgesehen ist. Vielen Dank!

Hotel Landhaus HÖPEN  
Höpener Weg 13  
29640 Schneverdingen  
Tel. 05193/82-0  
Fax 05193/82-113