

Menüvorschläge:

*Landhotel Doerr
Sieg-Lahn-Str. 8-10
57334 Bad Laasphe-Feudingen*

*Telefon: 02754/370-0
Telefax: 02754/370-100*

www.landhotel-doerr.de

Vorspeisen:

| | |
|---|---------|
| Carpaccio von der Ochsenlende an Meerrettich - Kräuterpesto | € 14.00 |
| Variation von Blattsalaten an Balsamicodressing mit gebratener Entenbrust an Kirsch-Pfeffersauce | € 13.50 |
| Variation vom Nordlandlachs mit hausgemachten Kartoffel - Zucchini Rösti | € 14.00 |
| Carpaccio von Lachs und Zander an Salatbouquet | € 12.00 |
| Kleine Leckereien von Tomate - Mozzarella, Roastbeeffächer und Norwegerlachs | € 12.50 |
| Frischkäsemousse auf frischen Strauchtomaten mit Basilikumpesto und Salatbouquet | € 11.50 |

Suppen:

| | |
|---|------------------|
| Wittgensteiner Festtagssüppchen wahlweise mit: - Grießklößchen - Kräuterflädle - Eierstich | € 5.75 |
| Tomatenessenz mit Basilikum Nockerln | € 5.75 |
| Kartoffelrahmsuppe mit Schinkenröster | € 5.75 |
| Schaumsüppchen vom frischen Frühlingslauch | € 5.75 |
| Waldpilzcremesüppchen | € 6.00 |
| Curry –Ingwersüppchen mit Jacobsmuscheln | € 5.75 € 8.50 |
| Spargelcremesuppe (saisonbedingt) | € 6.50 |

Zwischengänge:

| | |
|--|---------|
| Gefüllte Seezungenröllchen an Hummersauce mit halbwildem Reis | € 16.50 |
| Rote Meerbarbe auf Bandnudeln mit Gemüseperlen und Rieslingschaum | € 14.50 |
| Medaillons vom Kabeljau im Speckmantel auf Butterlauch und Safranschaum | € 13.50 |

Sorbets:

| | |
|----------------|--------|
| Cassissorbet | € 6.00 |
| Zitronensorbet | € 6.00 |
| Birnensorbet | € 6.00 |
| Limettensorbet | € 6.00 |

Alle Sorbets werden wahlweise mit Prosecco oder Sekt
aufgegossen

Hauptgänge:

mit Fleisch:

Bauernente aus dem Ofenrohr an Orangensauce
mit hausgemachten Spätzle und Gemüsevariation € 24.50

Filetteller „Landhotel Doerr“
Medaillons von Rind, Schwein und Pute
auf Kartoffelrösti mit Bohnenbündchen,
und Grilltomate € 26.50

Schweinelende im Ganzen gebraten auf gebratenen
Austernpilzen mit Gemüsebouquet und Macairekartoffeln € 24.00

Sauerbraten aus der Hirschkeule an Burgundersauce
mit gefülltem Preiselbeerapfel, Rotkohl und gefüllten
Kartoffelknödel € 23.00

Tranchen von der Rinderlende auf Sc. Provencale
mit Bohnen im Speckmantel und
Kartoffel-Zucchini gratin € 28.00

Barberie Entenbrust an glacierten Maronen
auf Balsamico-Honigsauce mit
Mandelbroccoli und Schupfnudeln € 25.50

Lammcarrée an Rosmarinjus
mit Ratatouillegemüse und Macairekartoffeln € 25.50

mit Fisch:

Kross gebratener Zander auf jungem Lauch
mit Thymiankartoffeln € 24.00

Gebratene Lachstranche auf Pernodspinat
an Rieslingsahne und halbwildem Reis € 24.00

Gebratenes Filet vom St. Pierre auf Petersilienschaum
mit Wildreis und Paprika-Fenchelgemüse € 24.50

Vegetarische Hauptgänge bieten wir Ihnen auf Wunsch gerne an.

Desserts:

| | |
|---|---------|
| Marmoriertes Mousse au Chocolat an Fruchtmark und frischen Früchten | € 8.50 |
| Dessertvariation „Landhotel Doerr“ | € 19.50 |
| Italienische Dessertzaubereien (Tiramisu, Panna Cotta, Stracciatellaeis) | € 9.50 |
| Hausgemachtes Parfait auf Fruchtspiegel | € 8.50 |
| Bayrisch Creme an Beerenragout | € 8.50 |
| Variation von fruchtigen Sorbets | € 8.50 |
| Topfenmousse mit frischem Erdbeersalat (saisonbedingt) | € 8.50 |

**Je nach Saison und Angebot bieten wir Ihnen natürlich auch
weitere Wild-, Pilz-, Spargel und Beerenspezialitäten an.**

Fragen Sie nach unseren jahreszeitlich abgestimmten Angeboten.

Hauptgang vom Büffet :

Vorschlag Nr. 1

Bei Veranstaltungen ab 40 Personen

Bitte wählen Sie aus den unten genannten Gerichten bis zu 4 aus)

Pochierter Norwegerlachs an Limettensauce

Rinderbraten in Burgundersauce

Wittgensteiner Rahmgeschneitzeltes mit frischen Champignons

Krustenbraten an Braunbiersauce

Schweinerückenschnitzel an Jäger- oder Zigeunersauce

Wildgulasch mit Preiselbeeren

An Beilagen:

Gratinkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Variation von saisonalem Gemüse

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings

€ 23.50 pro Person

Vorschlag Nr. 2

Bei Veranstaltungen ab 40 Personen

Bitte wählen Sie aus den unten genannten Gerichten bis zu 4 aus)

Gebratene Zanderfilets an Rieslingsahne

Roastbeef im Ganzen gebraten an Sc. Bearnaise

Hirschkalbsbraten aus heimischer Jagd an Burgundersauce

Gebratene Ente an Orangensauce

Wittgensteiner Rahmgeschnetztes mit frischen Champignons

Jungschweinelende im Ganzen gebraten an Pommery-Senfsauce

An Beilagen:

Gratinkartoffeln, Kroketten und hausgemachte Spätzle

Variation von saisonalem Gemüse

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings

€ 26.50 pro Person