



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Menüs für einen leckeren Herbst / Winter

Alle Menüs können nach Ihren Wünschen kombiniert und um saisonale Produkte (z.B. Wildschwein, Hirsch, Reh) erweitert werden.

Natürlich bieten wir Ihnen auch gerne vegetarische Alternativen an.

Alle Hauptgänge werden auf Platten serviert.

Menü 1

Suppe

Rheiderländer Hochzeitssuppe

Hauptgang

Geschmorte Rinderrouladen

Schweinemedallions mit Rahmchampignons

Hühnerbrüstchen im Kürbiskernmantel

Marktgemüse, Apfelrotkohl

Kartoffeln, Kroketten, Röstitaler

Dessert

Bourbon Vanilleeis mit heißen Zimtkirschen, Rumpflaumen
und heißer Schokoladensauce

Als 3-Gang-Menü Pro Person: 39,50 Euro



REIERHORST

Gästehaus Gut Halte

Menü 2

Vorspeise

Feldsalat mit Holunder-Balsamico-Vinaigrette
mit Granatapfel, Birne und Ziegenkäsetalern

Suppe

Waldpilzcreme mit Croutons

Hauptgang

Schweinefiletrollchen gefüllt mit Schwand, Käse, Bacon und
Lauch
Hühnerbrüstchen mit Orangenpfeffer und Kräutern
Wildschweinbraten mit Rotweinbirnen
Bohnenbündchen, Rahmwirsing, Speckrosenkohl
Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln

Dessert

Süße Naschereien aus der Patisserie
Schokoladenküchlein, Dulce Leche Eis, Zwetchgenröster

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 44,00 Euro

Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 42,00 Euro

Als 4-Gang-Menü: 49,50 Euro



REIHERHORST

Gästehaus Gut Halte

Menü 3

Vorspeise

Bruschetta im Winter

mit gebackenem Kürbis- halbgetrockneten Tomaten und Feta

Suppe

Champagner-Senf-Suppe mit gebackener Dattel

Hauptgang

Land & Meer

Kleine Rumpsteaks mit Lebkuchen-Pfeffer-Kruste

Medaillons vom Wildschwein mit Bacon

Geschmorte Gänsebrust mit Bratäpfeln

Steinbeißerfilet mit Orangenpfeffer

Bohnenbündchen, Speckrosenkohl, Apfelrotkohl

Schupfnudeln, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Pumkin spiced Panna Cotta - Tiramisu - Wintereis

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 45,50 Euro

Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 42,50 Euro

Als 4-Gang-Menü: 50,00 Euro



REIHERHORST

Gästehaus Gut Halte

Menü 4

Vorspeisenvariation

Anti Pasti , Ziegenkäse mit Chutney, gebackene Dattel, Schinken mit Rotweinbirne, Bruschetta, Salat

Suppe

Steinpilzconsommé mit Ravioli

Hauptgang

Land & Meer

Medaillons vom Hirschrücken mit Cassissauce

Entenbrust à l'orange

Zanderfilet aus dem Ofen an Rahmwirsing

hierzu winterliches Ofengemüse

Schupfnudeln, Rosmarinkartoffeln,

Dessert

Crème Brûlée mit Zwetschgenröster und Wintereis

Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 48,50 Euro

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 50,00 Euro

Als 4-Gang-Menü: 57,00 Euro