



REIHERHORST
Gästehaus Gut Halte

Menüs für einen leckeren Frühling & Sommer

Alle Menüs können nach Ihren Wünschen kombiniert und um saisonale Produkte (z.B. Spargel, Erdbeeren, Bärlauch) erweitert werden.

Natürlich bieten wir Ihnen auch gerne vegetarische Alternativen an.

Menü 1 Gartentag

Suppe

Rheiderländer Hochzeitssuppe
In der Terrine serviert

Hauptgang auf Platten serviert

Geschmorte Rinderrouladen mit kräftiger Sauce
Hühnerbrüstchen gefüllt mit Tomaten & Basilikum
Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
Hierzu reichen wir eine Auswahl an Marktgemüse
Salzkartoffeln, Kroketten und Röstitaler

Dessert

Bourbon Vanilleeis mit heißen Kirschen, Himbeeren
und heißer Schokoladensauce

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



REIHERHORST
Gästehaus Gut Halte

Menü 2 Kräuterbeet

Vorspeise

Bruchetta mit Halber Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto

Suppe

Kräutersüppchen mit Croutons

Hauptgang auf Platten serviert

Land & Meer

Straccato di manzo, Rinderbraten mit Tomaten & Rosmarin

Schweinefilet gefüllt mit Spinat & Fetakäse

Lachsfilet unter der mediterranen Kruste

Zanderfilet auf Ratatouillegemüse

Anbei Marktemüse,

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi und Krokette

Dessert

Süße Naschereien mit Mascarponecreme, Himbeeren und Sorbet

Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 43,50 Euro

Als 4-Gang-Menü: 49,50 Euro



REIERHORST
Gästehaus Gut Halte

Menü 3 Sommerduft

Vorspeise

Bunter Gartensalat
mit Himbeervinaigrette, Mozzarellakügelchen und Basilikumcroutons

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Pesto

Hauptgang auf Platten serviert

Kleine Rumpsteaks vom Grill
Saltimbocca vom Schweinefilet
Hähnchenbrust mit Rosmarin und Salzzitrone
hierzu reichen wir mediterranes Pfannengemüse, Bohnenbündchen
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

3erlei von der Schokolade

Mousse-Küchlein-Eis

Als 4-Gang-Menü: 52,50 Euro
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 45,00 Euro



REIHERHORST
Gästehaus Gut Halte

Menü 4 Fernweh

Vorspeise

Gemischte Vorspeisenvariation

Anti Pasti, Scampi mit Thainudelsalat, Bruchetta mit Tomaten und Mozzarella,
Ziegenkäse, Datteln im Baconmantel

Suppe

Thai Curry Süsschen mit Riesengarnele

Hauptgang

Kleine Rumpsteaks mit Whiskey-Pfeffer-Lack
Lammrücken unter der Kräuterkruste Steinbeißerfilet mit Limone & Thymian
Lachsfilet mit Mangoglasur
hierzu reichen wir mediterranes Gemüse, Bohnenbündchen
Gnocchi, Rosmarinkartoffeln und Risotto

Dessert

Süsse Grüsse in kleinen Weckgläsern
Mousse au chocolat, frische Früchte, Sorbet, Panna Cotta

Als 4-Gang-Menü: 55,00 Euro
Als 3-Gang-Menü ohne Vorspeise: 45,50 Euro
Als 3-Gang-Menü ohne Suppe: 43,50 Euro