

# Menüvorschläge „im Haus“



Am Kirchberg 5 | 54314 Hentern  
Tel.06587/7375 Fax.06587/9667  
[www.landgasthof-kopp.de](http://www.landgasthof-kopp.de)

01.01.2011

Vorspeisenteller von verschiedenen Räucherfischen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage

Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing

Hähnchenbrustfilet mit Früchten und leichter Currycreme

Wildragout mit Waldpilzen in pikanter Soße

Spätzle und Reis

Gemüse der Saison

Mousse au chocolat von dunkler und heller Schokolade  
auf Früchtespiegel

24,50

---

Blattsalat mit Streifen von gebratener Putenbrust

Klare Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gebackene Schinken-Käseröllchen

Burgunderbraten

Schweinefilet mit frischen Champignon in Sahnesoße

Gemüse der Saison

Salzkartoffeln, pommes frites und Krokette

Walnusseis auf Früchtespiegel mit Tannenhoniglikör

23,50

Wildpastete mit Sc. Cumberland  
Toast und Butter

Salatteller der Saison

Lachsfilet an feiner Kräutercreme  
Reisbömbchen

Verschiedene Filets vom Schwein, Kalb und Rind  
Champignonsoße, Pfeffersoße  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin und pommes frites

Tiramisu

28,-

---

Gemischtes Vorspeisenbuffet  
(Schinkenröllchen, Forellenfilet, Lachs, Krabben, Geflügelsalat, usw.)

Klare Kraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen

Salat vom Buffet

Schweinefilet mit Champignons in Rahmsoße mit Käse überbacken  
Gemüseplatte  
Kartoffelgratin und pommes frites

Eisbombe

25,50

Melone mit Hochwälder Schinken

Tomatencremesüppchen

Blattsalat mit gebratenem Seeteufelfilet

Hirschkalbsbraten mit Waldpilzen in pikanter Soße

Dunstbirne mit Preiselbeeren

Gemüse der Saison

Kartoffelklöße und hausgemachte Spätzle

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Amaretto parfümiert

24,-

---

Frisches wacholdergeräuchertes Forellenfilet garniert mit  
Sahnemerrettisch  
dazu Toast und Butter

Lauchcremesüppchen

Verschiedene Blattsalate mit Knoblauchdressing

Medaillons vom Rind mit Pfifferlingen und frischen Kräutern  
Gemüse der Saison  
pommes dauphin

Weincreme und frischer Obstsalat

24,50

Feine Geflügelcremesuppe mit Fleischeinlage

Feldsalat mit croutons und Speckwürfeln

Schweinefilet in Blätterteig  
Rehbraten mit Pfifferlingen in feiner Wildsoße  
Gemüse der Saison  
pommes dauphin und pommes frites

Rote Grütze mit Vanillesoße

28,50

\*\*\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Markklößchen

Salat vom Büfett

Tafelspitz mit Sc. Remoulade  
frisches Flit  
Brasilianischer Rahmbraten  
(Schweinekammbraten mit Champignonrahmsoße zur Hälfte  
mit Käse überbacken)  
Gemüseplatte  
Salzkartoffeln und Krokette

Schokoladen- und Vanillecreme

21,-

Wildrahmsüppchen mit kräftiger Fleischeinlage

Salatteller der Saison

Medaillons vom Seeteufel auf

Lauch-Möhren Gemüse

Dazu Wildreis

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen an pikantem Rahmsößchen

Gemüseplatte

pommes dauphin

feine Vanillecreme an verschiedenen Soßen

28,-

---

Hochwälder Kartoffelsüppchen mit Streifen von Räucherlachs

Feldsalat mit Croutons und Speckwürfeln

Zanderfilet in Butter gebraten

dazu Salzkartoffeln

Medaillons von Kalb und Rind

mit Waldpilzen in Sahnesoße

Gemüse der Saison

pommes macaire

Zwetschgenknödel mit Vanillesoße

28,-

Kräutercremesüppchen

Pastetchen mit feinem Ragout fin

Salat vom Büfett

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilzen und feiner Sahnesoße

Gemüseplatte

Salzkartoffen und Krokette

Dessert-Büfett

25,50

---

Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Gekochte Rinderbrust mit Sc.Remoulade

dazu frisches Flit

Salat vom Büfett

Rinderschmorbraten

Schweinerollbraten

Gemüseplatte

Salzkartoffeln und pommes frites

Ananascreme und Karamelcreme

21,50

## **Rustikales Büfett**

Wacholder geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemerrettich  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Fleischsalat in Schweinelendentaschen  
Melone mit Hochwälder Schinken

Verschiedene Salate

Burgunderbraten  
Kaminbraten in kräftiger Soße

Gemüse der Saison

Kartoffelgratin und Spätzle

Käsebrett  
Brotkorb  
Obstkorb

24,-



## **Gourmet-Büfett**

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
Norwegischer Räucherlachs  
geräucherter schwarzer Heilbutt  
Salat von Krabben  
Geflügelcocktail  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Roastbeef fein garniert  
Melone mit Schinken  
Wildpastete mit Sc. Cumberland  
Scampis leicht gegrillt mit Knoblauchsößchen  
Königin Pastetchen  
Gebackene Schinken-Käseröllchen

verschiedene Salate

Schweinefilet mit Champignons in feiner Rahmsoße zur Hälfte mit Käse  
überbacken  
Putensteak mit Früchten in leichter Currycreme  
Medaillons vom Rind  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin und Reis

Brotkorb  
Käsebrett  
Verschiedene Cremes ihrer Wahl

28,50

## **Schlemmer Büfett**

Fischplatten in verschiedenen Variationen  
ganzer Salm gefüllt mit Spinat und Seeteufel  
Roastbeef pikant garniert  
Rosa geräucherte Entenbrust  
Geflügelcocktail  
Ogen Melone mit Hochwälder Schinken  
Scampi mit feinem Knoblauchsößchen  
Gebackene Schinken-Käseröllchen  
Königin Pastetchen

Tomatencremesüppchen mit Sahnehäubchen

verschiedene Salate

Putensteak mit Früchten in leichter Currycreme  
Medaillons vom Rind, Kalb und Schwein  
mit verschiedenen Soßen  
Gemüse der Saison  
pommes dauphin und Butterreis

Käsebrett

Obstkorb

verschiedene Cremes ihrer Wahl

29,90

## **Bauern Büfett**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemerrettich garniert  
Melone mit Bauernschinken  
Hochwälder Kartoffelsüppchen

Verschiedene Salate

Spießbraten kräftig gewürzt  
Wildragout mit Waldpilzen in pikanter Soße

Kartoffelgratin und Spätzle

Käsebrett  
Obstkorb  
Brotkorb

23,50

## **Feinschmeckerbüfett**

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
Bornholmer Räucherlachs  
Geräucherter Heilbutt  
Tatar von Rinderfilet  
Scampi, leicht garniert  
Geflügelsalat in geeister Orange  
Pastete vom Reh mit Waldorffsalat  
Verschiedene Hochwälder Schinkensorten mit Ogen Melone garniert  
Bündnerfleisch mit Kugeln von der Honigmelone  
Medaillons vom Schweinefilet

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Fleischeinlage

verschiedene Salate

Filet vom Seeteufel mit Gemüsestreifen in Rieslingrahm  
Kalbsfilet am Stück gebraten mit Austernpilzen  
Hirschkalbsbraten mit kräftiger Wildsoße  
Gemüse der Saison  
Kleine hausgemachte Kartoffelklöße  
Butterreis und pommes dauphin

Käsebrett  
Obstkorb  
Brotkorb  
verschiedene Creme nach Wahl

32,-

## **Büfett Natur**

Verschiedene Kalte Bratenplatten  
Hausmacher Blut- und Leberwurst  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Hochwälder Schinken mit Melone garniert

verschiedene Salate

Spießbraten mit Lauchfüllung

Gemüseplatte  
Kartoffelgratin  
Grillschinken mit Sauerkraut und Püree

Brotkorb  
Obstkorb  
Käsebrett

22,50

Ruccolacremesüppchen

\*

Blattsalat mit  
gebratenen Champignonköpfen

\*

Zanderfilet im Reisblatt

\*

Medaillon vom Rind  
mit Kräuterbutter

\*

Gemüsebeilage  
pommes dauphin

\*

Crêpe´s Suzette  
mit Vanilleeis

26,50

## **Saisonbezogen**

Salatteller mit frittierten Champignons

\*

Spargelcreme Süsschen

Hochwälder Schinken mit  
frischem Spargel und Sc. Hollandaise

\*

Kalbsfilet am Stück gebraten  
mit Bärluchsößchen  
Gemüse der Saison  
Pariser Kartoffeln

\*

frische Erdbeeren mit Vanilleeis

28,20

Bündnerfleisch mit Kugeln von der Honigmelone

\*

Krabbencremesüppchen

\*

Salatteller mit frischen Blattsalaten

\*

Hirschkalbsbraten mit Steinpilzen  
in kräftiger Wildsoße

\*

Medaillons vom Schwein mit Kräuterbutter  
Gemüse der Saison  
Pommes frites und Spätzle

\*

Moccaeis-Parfait

27,-



## **Schweizer Büfett**

Käsecremesüppchen mit Croutons

\*

Tessiner Schnitzel

(mit Champignonrahmsoße, Zwiebeln und Käse überbacken)

Rösti

Kalbsrückensteak mit Kräuterrahmsoße

Bandnudeln

Gemüse der Saison

Flit

\*

Blattsalt, Schichtsalat

Verschiedene Rohkostsalate

\*

Käsebrett

Weinschaucreme

Mousse von dunkler Schokolade

25,-

## **Italienisches Büfett**

Antipasti (Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Auberginen)

Hackfleischbällchen mit Feta gefüllt

Melone mit Parmaschinken

Vitello Tonato

\*

Tomatencremesüppchen mit Frischkäse und Basilikum

\*

verschiedene Blattsalate mit leckerem Dressing

Tomate-Mozarella

Zucchini Salat

Gurkensalat mit Trauben

Spitzkohlsalat

\*

Saltimbocca

(kl. Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gefüllt)

Ossobuco

(geschmorte Scheiben v. d. Kalbshaxe)

Spaghetti mit Meeresfrüchten

grüne Nudeln

italienische Gemüsepfanne

\*

Tiramisu

frischer Obstsalat

Käseplatte mit Trauben

27,50

## Finger Food

### **kalte Köstlichkeiten**

Pumpernickel-, Schwarzbrot-scheiben und Cracker mit Frischkäse  
garniert  
Garnelenspieße mit Cocktailsauce  
Tomaten-Mozarellaspieße mit Basilikum  
Minifrikadellen mit Kräuterdip  
Käsespießauswahl mit frischem Obst  
gefüllte Crêperöllchen mit Lachs und Sahnemeerrettich  
Melonenschiffchen mit Parmaschinken  
Kirschpaprika gefüllt mit pikantem Frischkäse  
Miniwurstchen und Rohesser mit Senf  
Olivenmix  
Mini Hotdog-Spieße  
Krabbencocktail mit Geflügelsalat im Pastetchen  
Schweinefilet, rosa gebraten mit einer Leberfarce  
Mini Laugengebäck  
Mini Brötchenkonfekt  
Canapés mit Roastbeef, Räucherforelle, Graved-Lachs und Weichkäse  
ausgarniert  
Spargel-Schinkenspieße  
Matjes-Spieße

---

### **warme Köstlichkeiten (zum Warmhalten nur bedingt geeignet)**

Chickenwings mit süßer Chilisauce  
Nürnberger mit süßem Senf  
Mini Chicken- und Schweinehaxen  
Dattel im Speckmantel  
Auswahl am Minipizzen  
Gebratene Fischsticks mit Exotiksauce  
verschiedene marinierte, gebratene Fisch- und Hähnchensticks  
mit einer Auswahl an Saucen  
Mini Backkartoffeln mit Sour Creme

---

### **süße Köstlichkeiten**

Mini Windbeutel, verschieden gefüllt  
Mousse von weißer und dunkler Kuvertüre im Schokoladennest  
Obstsalat mit Vanillesauce in der Blätterteigtulpe  
mit zarter Schokolade überzogene Ananas- und Erdbeerspieße  
Schokoladencups mit Vanillecreme ausgarniert  
der Preis richtet sich nach der jeweils von Ihnen getroffenen Auswahl

### **Nordisches Büfett**

Matjesfilet mit Zwiebeln in Sahnesoße  
Nordseekrabben auf Schwarzbrot  
gratinierte Muscheln

ganzer Lachs mit Senf-Dillkruste  
Rücken vom Weideschaflamm  
grüne Bohnen  
Kartoffelpüree und Rosmarienkartoffeln

24,50 €

### **Bayrisches Büfett**

Laugengebäck  
Weisswurst mit süßem Senf  
Obazda  
Leberspätzlesuppe

-

Schweinshaxen auf Kraut  
Nürnberger Bratwürste  
Schweinekrustenbraten  
Eisbein  
Knödel, Rotkraut  
Rettichsalat  
Radischen

19,50 €

## **Französisches Büfett**

Fischsuppe (Bouillabaisse)  
Französische Zwiebelsuppe

-

Tomatensalat  
Blattsalat  
Hummersalat

-

Kalbsrücken mit Knoblauchkräuterkruste  
Zanderfiletauf Paprika-Möhrengemüse  
Lammkeule mit Kräutern  
grüne Bohnen, Kartoffelgratin  
Reis, Ratatouille

-

Charlotte russé  
feine Käseauswahl  
Baguette

26,50 €