Unsere Menüvorschläge
für Ihre Feier im Jagdhaus Eiden

2025

Gültig bei einheitlicher Vorbestellung, ab 10 Personen.

Menüwünsche sind möglichst zwei Wochen im Voraus anzumelden.

Kinder (7-14 J) halber Preis (50%) von Menüpreis
Kinder (ab 15 J) wie die Erwachsenen

Unser *buntes* ***Menü***

Salat aus bunten Tomaten und Avocado
Zitrone, Basilikum, Brotchips, Büffelmozzarella
***
Zwischenahner Zander
Sauce aus Räucheraal, Kaviar, Dill mit Kartoffelcrème
***
Gegrilltes Kalbsfilet
Café de Paris-Hollandaise, Sauté aus grünem Spargel und Morcheln, Pommes Dauphine
***
Honigwabe
Honig, Aprikose, Karotte

Preis pro Person Euro 82,90

Unser *Jagdhaus* ***Menü***

Meerrettich-Mousse mit Rote Bete, gehobeltem Wildschinken & Haselnüssen
***
Süppchen aus Waldpilzen mit kleiner Praline aus geschmorter Wildschweinkeule
***
Rehrücken im Gewürzsud gegart
Miso-Hollandaise, Cassis, Walnusscreme & geschmortem Sellerie
***
Schokolade
Birne, Karamell, Dinkel

Preis pro Person Euro 79,00

Unser *Spargel* ***Menü***

(ab Beginn der regionalen Spargelernte bis zum 24.06.)

Wildkräutersalat mit Champagner-Safran-Vinaigrette,
jungen Spargelspitzen & Pilsumer Ziegenfrischkäse
***
Süppchen vom Spargel mit Greetsieler Nordseekrabben & Bärlauch Pesto
***
Stangenspargel vom Köhrmann Hof
mit Sauce Hollandaise, zerlassener Butter & neuen Kartoffeln
dazu Ammerländer Knochenschinken,
Zanderfilet & Kalbschnitzel
***
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 67,00

Unser *Gänse* ***Menü***

(ab 01.11. bis 20.12.)

Terrine von der Gänseleber mit Apfel Chutney,
wilden Feigen & Madeiragelee

***

Consommé von der Gans

***

Geschmorter Gänsebraten
dazu Schmorapfel, Rote Betekohl, Rosenkohl
glasierte Trauben & Kartoffelklöße

***

Früchte aus dem Rumtopf
mit Vanilleeis

Preis pro Person Euro 72,70

Unser *kleines* ***Menü***

Geräucherter Lachs mit knusprigem Kartoffelrösti,
Crème Fraîche & jungem Blattsalat

***

Tomaten Consommé mit kleinen Ravioli*

***

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterkruste,
glasiertem Gemüse & Pommes Dauphine

***

Schokoladen Schnitte
mit Vanillecrème, Haselnüssen, & Nougat Eis

Menü in vier Gängen pro Person Euro 65,80
***Menü in drei Gängen (ohne Suppe) pro Person Euro 58,20**

Unser *vegetarisches* ***Menü***

Salat von Avocado & Kohlrabi mit Haselnüssen, Petersilie und Zitrone

***

Süppchen von Karotte & Ingwer

***

Steinpilzrisotto

***

Geschmorte Aubergine mit Kichererbsen, Tahini, Granatapfel & Ducca

***

Exotisches Bananen Eis
mit Passionsfruchtschaum, Kokoscrumble & geschmorter Ananas

Preis pro Person Euro 57,00

Familien Picknick im Restaurant

(6-12 Personen)

Ein großer Tisch, eine große Familie, ein großartiger Abend

Unser Menü zum Teilen fördert ein bewusstes gemeinsames Esserlebnis.
Es gibt daher keine klassische Menü-Abfolge, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

Menü

Sylter Weißbrot, Ciabatta, Baguettes, Sauerteig Brot, Foccacia, Grissini
Französische Butter, Kräuterquark, Obazda, Tomatenfrischkäse, Olivenöl
Kalamata Oliven, gegrillte Aubergine, Zucchini, Spitzpaprika, eingelegtes Gemüse
Italienische Mortadella, Schinken, Mailänder Salami, Fenchelsalami, Sobrasada de Mallorca
Mediterraner Tomatensalat mit Zitrone, Knoblauch, Olivenöl & Büffelmozzarella
Gebratene Garnelen mit Sauce Rouille
Sardischer Nudelsalat „Fregola Sarda“ mit Basilikum, Pinienkernen & getrockneten Aprikosen
Forellentatar mit Meerettich, Apfel & Senfsaat
Parmesan, Comté , alter Gouda, Trauben, Chutneys
Auswahl an Rohmilchkäse der Saison mit allem drum & dran
Desserts „Edition Eiden“
Petits Fours

Preis pro Person Euro 51,50

Upgrade für unser Picknick:

Geschmorte Kalbsbacke in Burgunder-Gemüsejus
Perlzwiebeln, gerösteter Pancetta, Champignons & Kartoffelgratin **(+9,00€ p.P)**

Gillardeau-Austern
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone **(+6,00€ p.P)**

Tatar vom Freiland Rind
Klassisch zubereitet **(+9,00€ p.P)**

Genuss zum Teilen im Eiden

(10-20 Personen & in maximal 2 Tafeln)

Ein großer Tisch, eine große Familie, ein großartiger Abend

Unser Menü zum Teilen fördert ein bewusstes gemeinsames Esserlebnis.
Es gibt daher keine klassische Menü-Abfolge, die in unterschiedlichen Schalen und Platten auf den Tisch kommen.

Zum Beginn:

Focaccia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark
Kleine Windbeutel mit Forellentatar, Meerrettich, Apfel & Senfsaat
Taco vom Freiland Gockel, Romana Salat
Geschmorte Aubergine mit Hummus, Pistazie & Ducca
Ziegenfrischkäse mit Schwarzbrot Crumble & Karotten Chutney
Knusprige Garnelen mit Ananas Chutney & Thai Mayonnaise
Salat aus bunten Tomaten & Avocado mit Zitrone, Knoblauch & Büffel Mozzarella
Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Wasabicreme , eingelegtem Ingwer & Shisokresse
Fenchelsalami & Mortadella
Parmaschinken mit Melone

Hauptsächliches:

Bürgermeisterstück vom US Rind
Cafe de Paris-Hollandaise, grünem Spargelgemüse & Kartoffel-Praline

Arancini
Safranrisotto, Büffelmozzarella
Caponata Gemüse, Basilikum, confierte Tomate

Coq au Vin vom Freiland Huhn
kleine Perlzwiebeln, Schmorgemüse & Polenta

Doradenfilet
mit mediterranem Gemüse, geröstetem Knoblauch, Oliven, Tomaten & Fregola Sarda

Danach:

Crème Brûlée, Opera mit grünem Tee
Schokoladen-Kokos-Schnitte, Tiramisu, Macarons

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof mit allem Drum und Dran

Preis pro Person Euro 68,30

Upgrade für unser Genuss zum Teilen:

Austern-Bar Gillardeau (Live Cooking)
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone **(+6,00€ p.P)**

Tatar vom Freiland Rind (Live Cooking)
Klassisch am Tisch zubereitet **(+9,00€ p.P)**

Iberischer Schinken aus der Berkel Maschine (Live Cooking)
Cantaloupe Melone, Grissini, Knoblauchbrot, Tomate **(+8,00€ p.P)**

Finger Food Vorschläge

(ab 6 Personen)

Preise pro Teil / Mindestabnahme pro Teil: 6

Grissini mit Parmaschinken	2,60€
Kleine Windbeutel mit Forellentatar, Meerrettich, Apfel & Senfsaat	3,50€
Knusprige Garnelen mit Ananas Chutney & Thai Majonäse	3,80€
Tramezzini mit geräuchertem Lachs, Frischkäse & Meerrettich	3,20€
Tatar vom Limousin Rind mit Kapern & Crème Fraîche	4,00€
Ziegenfrischkäse mit Walnusscrumble & Feigensenf	2,90€
Salat aus bunten Tomaten & Avocado mit Zitrone, Knoblauch & Büffel Mozzarella	3,40€
Gebackene Mini Quiché	2,50€
Crème Brûlée	2,00€
Opera mit grünem Tee	2,50€
Schokoladen Kokos Schnitte	2,50€
Tiramisu	2,20€
Macarons	1,60€

Büffet Summertime

(1.5- 30.9 ab 20 Personen)

Aus der Bäckerei

Focaccia, Baguette, kleine Brötchen, Grissini
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & Kräuterquark

Vorspeisen

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings & Croûtons
Buntes Grillgemüse
Fenchelsalami & Mortadella
Parmaschinken mit Melone
Salat aus bunten Tomaten & Avocado mit Zitrone, Knoblauch & Büffel Mozzarella
Feta Käse mit Wassermelone, Minze & Limonenöl
Spargelsalat mit Rucola, Kirschtomaten, Parmesan & Champagner-Safran Vinaigrette
Schottischer Lachs leicht gebeizt mit Wasabicreme , eingelegtem Ingwer & Shisokresse

Suppe

Melonen-Kaltschale, Iberischer Schinken & Grissini

Asiatische Kokossuppe „Tom Kha Gai", Limette, Kokos, Hühnchen

Hauptgänge

Bürgermeisterstück vom US Rind
Cafe de Paris-Hollandaise, grünem Spargelgemüse & Kartoffel-Praline

Arancini
Safranrisotto, Büffelmozzarella
Caponata Gemüse, Basilikum, confierte Tomate

Coq au Vin vom Freiland Huhn
kleine Perlzwiebeln, Schmorgemüse & Polenta

Doradenfilet
mit mediterranem Gemüse, geröstetem Knoblauch , Oliven, Tomaten & Fregola Sarda

Käse

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht-Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

Desserts

Crème Brûlée, Opera mit grünem Tee
Schokoladen-Kokos-Schnitte, Tiramisu, Macarons

Preis pro Person Euro 71,50

Upgrade für unsere Büffets:

Austern-Bar Gillardeau (Live Cooking)
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone **(+6,00€ p.P)**

Tatar vom Freiland Rind (Live Cooking)
Klassisch am Tisch zubereitet **(+9,00€ p.P)**

Iberischer Schinken aus der Berkel Maschine (Live Cooking)
Cantaloupe Melone, Grissini, Knoblauchbrot, Tomate **(+8,00€ p.P)**

Büffet Wintertime

(1.10- 30.4 *ab 20 Personen)*

Aus der Bäckerei

Sauerteigbrot, Baguette, kleine Brötchen, Grissini
Fassbutter, Frischkäse, Hummus, Olivenöl & hausgemachter Schmalz

Vorspeisen

Blattsalate und Rohkostsalate mit zwei Dressings & Croûtons
Kalamata Oliven I gegrillte Aubergine I Zucchini I Spitzpaprika I eingelegtes Gemüse
Salat aus bunten Tomaten & Avocado mit Zitrone, Knoblauch & Büffel Mozzarella
Luftgetrockneter Schinken, Fenchelsalami & Trüffel Mortadella
Waldorf Salat mit geräucherter Gänsebrust
Pilzsalat mit Lauch, Nüssen & Staudensellerie
Schottischer Lachs mit Anis gebeizt
Forellentatar mit Meerettich, Apfel & Senfsaat

Suppe

Selleriesüppchen mit Croutons

Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Mohnkruste
Madeirajus, glasierten Pilzen, getrüffeltem Wirsing & Kartoffelgratin

Hirschragout mit Rotwein–Preiselbeeren Soße
winterlichem Gemüse & hausgemachten Spätzle

Filet vom Zwischenahner Zander
mit Champagner Beurre Blanc, Sauerkraut & Kartoffelpüree

Rotkohlstrudel
mit Maronen, Nüssen & wilden Feigen

Käse

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht -Chutneys, hausgemachtem Früchtebrot & Weintrauben

Desserts

Crème Brûlée, Opera mit grünem Tee
Schokoladen Kokos Schnitte, Tiramisu, Macarons
Rumfrüchte, Vanilleschaum, geröstete Nüsse

Preis pro Person Euro 68,95

Upgrade für unsere Büffets:

Austern-Bar Gillardeau (Live Cooking)
Schalotten-Vinaigrette, Zitrone **(+6,00€ p.P)**

Tatar vom Freiland Rind (Live Cooking)
Klassisch am Tisch zubereitet **(+9,00€ p.P)**

Iberischer Schinken aus der Berkel Maschine (Live Cooking)
Cantaloupe Melone, Grissini, Knoblauchbrot, Tomate **(+8,00€ p.P)**