

Unsere Menüvorschläge
für Ihre Feier im Jagdhaus Eiden
2026



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 & Avocado
mit Zitrone, Basilikum, Brotchips & Büffelmozzarella

Gebratenes norwegisches Lachsfilet
mit Zitrus-Miso-Glasur, Safranrisotto & mariniertem jungem Fenchel

Gegrilltes Kalbsfilet
mit Café de Paris-Hollandaise,
Sauté aus grünem Spargel & Morcheln dazu Pommes Dauphine

Honig, Aprikose & Karotte

Preis pro Person Euro 82,90

Unser wildes Jagdhaus Menü

Meerrettich-Mousse
mit Rote Bete, gehobeltem Wildschinken & Haselnüssen

Süppchen aus Waldpilzen
mit kleiner Praline aus geschmorter Wildschweinkeule

Rehrücken in Pancetta gebraten
mit Pastinakencrème, Birnenchutney, Waldpilzragout & Romanesco

Zwetschge
Vanille & Hafer

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 & 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, Focaccia, 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 Meerrettich, 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
Thunfisch Tatar mit Limette, Soja & Reiscrackern
Taco vom Freiland Gockel mit Salsa, Limette & Avocado
Buratta mit Ofenpfirsich & Basilikum
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
Rosa Kalbstafelspitz „Vitello Tonnato“
Parmaschinken mit Melone

Hauptsächliches:

Bürgermeisterstück vom US Rind

Cafe de Paris-Hollandaise, grünem Spargelgemüse & Kartoffel-Praline

Mediterrane Gemüselasagne

Zucchini, Aubergine, Paprika, Knoblauch & Parmesan mit grünem Salat

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Portwein-Jus mit Perlzwiebeln, Schmorgemüse & Polenta

Doradenfilet

mit Ofengemüse, 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)

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

Geschmorte Kalbsbäckchen

in Portwein-Jus mit Perlzwiebeln, Schmorgemüse & Polenta

Doradenfilet

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

Käse

Rohmilchkäse vom Backensholzener Hof
serviert mit Frucht-Chutneys, hausgemachtem Fruchtebrot & 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)**

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 | gegrillte Aubergine | Zucchini | Spitzpaprika | 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 Meerrettich, Apfel & Senfsaat

Suppe

Selleriesüppchen mit Croutons

Hauptgänge

Roastbeef vom Rind mit Kräuterkruste

Madeirajus, glasierten Pilzen, getrüffelem 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)**

Iberischer Schinken aus der Berkel Maschine (Live Cooking)

Cantaloupe Melone, Grissini, Knoblauchbrot, Tomate **(+8,00€ p.P)**