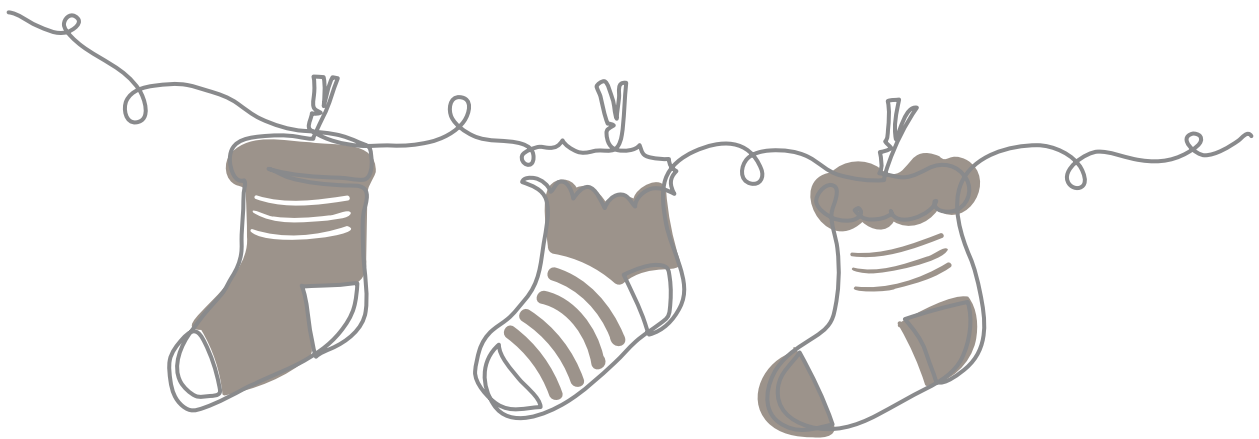




Landhotel  
**hopster**  
Westfälisch, echt.

Unsere Menüvorschläge  
zur Weihnachtszeit





*Liebe Gäste,*

wir haben Ihnen hier einige Vorschläge für Ihr  
Weihnachtsessen zusammengestellt.

Gerne können Sie diese Vorschläge nach Ihren Wünschen  
abändern, beachten Sie aber, dass wir pro Gruppe natürlich  
nur ein Menü servieren können.

Wenn Sie hierzu noch Fragen haben, sprechen Sie uns gerne an,  
wir beraten Sie gerne und ausführlich.

**Telefon: 05971 961620**

Mit freundlichem Gruß  
Michael Hopster

# Menüvorschlag 1



25,50 Euro

## Westfälische Hochzeitssuppe

---

### Zwiebelfleisch

[Rind & Huhn] mit Zwiebelsoße

### Gemüse der Saison

### Bunte Salate

### Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Röstinchen

---

### Eisvariationen

mit heißen Schattenmorellen

### Herrencreme

# Menüvorschlag 2



37,50 Euro

## Westfälische Hochzeitssuppe

.....

**Medaillons** mit frischen Champignons und Rahmsoße

**Rinderrouladen „westfälisch, echt.“**

**Hähnchenschnitzel** mit heißen Früchten

**Gemüse der Saison**

**Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing**

**Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten  
und Röstinchen**

.....

**Eisvariationen**  
mit heißen Schattenmorellen

**Herrencreme**

# Menüvorschlag 3



39,50 Euro

## Westfälische Hochzeitssuppe

.....

### Medaillons im Speckmantel

mit Camembert und Preiselbeeren überbacken  
auf Pfeffersoße

### Rouladen „westfälisch, echt.“

### Gebratenes Lachsfilet

auf Hollandaise

### Gemüse der Saison

### Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

### Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Röstinchen

.....

### Eisvariationen

mit heißen Schattenmorellen

### Herrencreme

# Menüvorschlag 4



40,50 Euro

**Waldpilzcremesuppe**  
mit Pfifferlingen

.....

**Rouladen „westfälisch, echt.“**

**Flugentenbrust an Orangen-Pfeffersoße**  
mit heißen Pfirsichen und Preiselbeeren

**Gemüse der Saison**

**Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing**

**Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten  
und Klöße**

.....

**Schwarzwälder-Vanille-Creme**

**Eisvariationen**  
mit beschwipsten Zimtpflaumen

# Menüvorschlag 5



43,50 Euro

## Reibekuchen mit Räucherlachs

---

### Wildschweinbraten aus der Keule

mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

### Rumpsteaks mit Kräuterbutter

und Schweinemedallions mit frischen Champignons,  
Rahm- und Pfeffersoße

### Gemüse der Saison

### Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing

### Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten und Spätzle

---

### Dessertteller „Weihnachtszeit“

Mousse au chocolat und Crème Brûlée,  
Zimteisstern und Vanillesoße

*Menüvorschlag 6*   
43,50 Euro

**Gratinierter Ziegenkäse im Speckmantel**  
auf Salatbett mit Balsamico-Dressing und Honig

.....

**Medaillons** mit frischen Champignons  
und Rahmsoße

**Rehkeule „Baden-Baden“**  
mit Preiselbeeren gefüllte Birnen und Pfifferlingen

**Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing**

**Gemüse der Saison**

**Blattsalat in Sahne-Joghurtdressing**

**Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten  
und Spätzle**

.....

**Dessertteller „Weihnachtszeit“**  
Mousse au chocolat und Crème Brûlée,  
Zimteisstern und Vanillesoße



# Menüvorschlag 7

28,50 Euro

## **Schweineschnitzel**

mit frischen Champignons, dazu Rahm- und Pusztasoße

## **Hähnchenschnitzel**

mit heißen Früchten und Currysoße

## **Gemüse der Saison**

## **Bunte Salate**

## **Pommes frites, Kartoffelkroketten und Röstinchen**

.....

## **Eisvariationen**

mit heißen Schattenmorellen

## **Herrencreme**