

Herzlich willkommen im Landhaus Feyen



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

Unser Gericht des Monats

„Gutsherren-Teller“

bardierte Schweinelendchen
auf Pfefferrahmsauce
Möhrengemüse und Herzoginkartoffeln

19,90 €



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Vorspeisen & Suppen

1. „Bruscchetta“ 7,50 €

Tomatenwürfel in feiner Kräutermarinade auf geröstetem Ciabattabrot, gehobelter Parmesan

2. Ostfriesisches Bruscchetta 7,50 €

Würfel von roter Bete, fein mariniert auf geröstetem Weißbrot

3. „Thailändisches Fingerfood“ 8,90 €

gebackene Kleinigkeiten mit pikanten Dips

4. „Fehntjer Krabbensuppe“ 6,90€

mit feinem Gemüse und Schlagsahne
mit Cognac abgeschmeckt

5. „Currycremesuppe“ 5,90 €

pikant abgeschmeckt
Früchte, Sahne und Croutons

6. Rinderkraftbrühe „Celestine“ 5,50 €

mit Pfannkuchenstreifen, Fleischklößchen
und feinen Gemüsewürfeln



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

...für den kleinen Hunger

7. Vorspeisensalat 4,50 €
mit Hausdressing

8. Salatteller „nach Art des Hauses“ 13,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet und frischen Früchten
geröstete Kerne, Hausdressing und Baguettebrot

9. Italienische Gemüsepfanne 13,50 €
pikantes Gemüse in Olivenöl angeschwenkt
mit Pinienkernen, Ofenkartoffel und Kräutercreme

10. Pastateller „Genua“ 14,50 €
Tagliatelle in Pesto-Sahne-Sauce, Frühlingslauch, Champignons
und Salatteller

11. „Matjesbrot“ 12,90 €
zarte Emden Matjesfilets auf ostfriesischem Vollkornbrot
mit Butter und roten Zwiebelringen

12. „Fehntjer Krabbenbrot“ 14,90 €
ostfriesisches Vollkornbrot
belegt mit Nordseegranat und Spiegelei

13. „Krabbencocktail“ 14,90 €
Nordseegranat auf Chiffonade vom Eissalat
mit Ananasstückchen und Cocktailsauce
Toastbrot und Butter



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

...aus Neptuns Reich

14. Emder Matjes 16,50 €
mit Hausfrauensauce, Speckbohnen und Bratkartoffeln

15. „Nordseeteller“ 19,90 €
Nordseegranat mit Bratkartoffeln und Rührei
Salatteller

16 „Kapitäns-Frühstück“ 18,90€
Räucherfischauswahl, gebackenes Seelachsfilet
Bratkartoffeln und Salatteller

17. Seelachsfilet „Baltrum“ 15,50 €
paniertes Seelachsfilet mit Bratkartoffeln
Remouladensauce, Salatteller

18. Fischvariation „Norderney“ 23,50 €
gebratene Filets vom Zander, Knurrhahn und der Scholle
Bratkartoffeln und Salatteller

19. Schollenfilet „Borkum“ 20,50 €
in Eihülle gebraten, mit frischen Nordseegranat, Salzkartoffeln
Buttersauce und Salatteller

20. Knurrhahnfilet 17,90 €
in Butter gebratener Knurrhahn auf Rahmspinat
Kräuterkartoffeln

...vom Grill und aus der Pfanne

21. „Holzfällersteak“ 16,50 €

2 Schweinerückensteaks vom Grill mit Schmorzwiebeln
Bratkartoffeln, Kräuterbutter und Salatteller

22. Schnitzel „Wiener Art“ 15,50 €

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Bratkartoffeln und Salatteller

23. „Jägerteller“ 16,50 €

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
mit gerahmten Champignons ,Gemüse der Saison
Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

24. Schweinrückensteak „Melba“ 17,50 €

vom Grill, überbacken mit Ananas, Pfirsich und Käse
Pommes Frites und Salatteller

25. „Landhaus Teller“ 18,50 €

3 Schweinemedallions vom Grill mit gerahmten Champignons
Gemüse der Saison, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

26. „Pfeffer-Lendenpfanne“ 18,50 €

Filetspitzen vom Schwein in pikanter Pfeffersauce
Bratkartoffeln und Salatteller

27. Hähnchenbrust „Marrakesch“ 17,50 €

natur gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Ananas & Pfirsich
Currysauce, Reis und Salatteller

28. Hähnchenbrust „Toskana“ 17,50 €

natur gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Tomatensauce
mediterranes Pfannengemüse
Bandnudeln



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Steaks vom Grill

29. „Rumpsteak“ 24,50 €

zartes Stück vom Rücken mit Kräuterbutter, Speckbohnen
Kartoffelecken und Sauerrahm

30. „Mastersteak“ 27,50 €

Rinderfilet vom Grill mit Kräuterbutter
Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Salatteller

31. Filetsteak „Bombay“ 26,90 €

Rinderfilet mit geschmorten Früchten in Currysauce
Reis und Salatteller

32. „Grill-Mix Teller“ 22,90 €

Filets vom Rind, Schwein und Geflügel auf pikanter Sauce
Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller

33. „Gourmetteller“ 23,90 €

gegrillte Filets vom Rind und Schwein
gebratene Champignons, Sauce Hollandaise, Kräuterbutter
Bratkartoffeln
Salatteller

...für unseren kleinen Gast



„Pinocchio“ 3,50 €
kleine Portion Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

Pastateller „Luigi“ 3,50 €
Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensoße

„Yakari“ 7,50 €
knusprig gebackene Hähnchennuggets
mit Pommes Frites
Tomatenketchup und Mayonaise

„Räuberteller“ 9,50 €
kleines paniertes Schweineschnitzel
Gemüse, Pommes Frites, Tomatenketchup
Mayonaise

„Smarties-Becher“ 3,00 €
Vanille- und Schokoladeneis
Schokolinsen und Schlagsahne



Hotel - Restaurant
Landhaus Feyen

...etwas Süßes zum Dessert!

„Ostfriesenbecher“ 4,90 €

Vanilleeis mit Rumrosinen und Sahnehaube

„Schoko-Trüffel-Mousse“ 5,20 €

mit Früchten und Vanillesauce

Hausgemachte Rote Grütze 4,20 €

mit Vanilleeis und Schlagsahne

„Nusstraum“ 4,80€

mit Walnusseis, Pistazieneis

Walnüsse, Eierlikör und Schlagsahne

„Zimtpflaumen“ 4,90 €

Vanilleeis mit Zimtpflaumen, Sahne und Hippengebäck

“Winterzauber“ 6,50 €

Zimteis und Schoko-Trüffel-Mousse

mit Pflaumen und Schlagsahne



Hotel - Restaurant
Landhaus Seyen

Auf zur 5. Jahreszeit

Grünkohlteller 12,95 €
mit Kasseler, Pinkel und Salzkartoffeln

Grünkohlplatte 16,95€
*mit Kasseler, Pinkel, Mettwurst und Bauchspeck
Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln*

„Wildtopf“ 16,95 €
*Ragout vom Wildschwein und Hirsch in pikanter Sauce
Klöße und Rotkohl*

Medaillons vom Wildschwein 19,95 €
*mit gerahmten Champignons
Rosenkohl und Herzoginnenkartoffeln*

Ente „a l'orange“ 23,95 €
*Zwei knusprige Barbarie-Entenkeulen mit Orangensauce
Rotkohl und Salzkartoffeln*

Wildschweinbraten 18,95 €
mit Rahmpilzen, Rotkohl und Herzoginkartoffeln