Fam. Karsten Eilers HOHES HAUS Hotelbetrieb
Hohe Straße 1 26736 Greetsiel

Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.

Menü 1

Klare Gemüsebrühe
mit Gartenfrüchten und Markklößchen
***
Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce,
Salzkartoffeln und Salat
***
Rote Grütze nach Art des Hauses
mit Bourbon – Vanilleeiscreme

EURO 23,90 pro Person

Menü II

Tomatencremesuppe
mit Serranoschinkenstreifen
***
Schweinefilet auf Steinpilzrahmsauce
mit Schinkenbohnen und Röstitaler
***
„Ostfriesland Becher“
Vanille-Bourboneiscreme mit original Bohnjezoop (Branntwein und Rosinen)
und Schlagsahne

EURO 29,50 pro Person

Menü III

Krabbensuppe
mit Cognac, Granat und Sahne
***
Gebratenes Rotbarschfilet an zartem Blattspinat,
Safransauce und Salzkartoffeln
***
Hausgemachtes Wiener - Mandelparfait
verfeinert mit unserem Rum – Vanille – Likör

EURO 30,90 pro Person

HOHES HAUS

Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.

Menü IV
(bis 25 Personen)

Kartoffelcremesuppe mit Lammfiletstreifen
***
„Hein Lück Fischfiletteller“
verschiedene Fischfilets (je nach Fang und Marktlage) gebraten und gedünstet,
Krabbensauce, Salzkartoffeln und Blattsalat in Kräutervinaigrette
***
Hausgemachtes Wiener - Mandelparfait
und Rum – Vanille – Likör

EURO 31,50 pro Person

Menü V
(bis 15 Personen)

Kartoffelcremesuppe mit Krabben
***
Lammrücken vom Grill an Thymianjus,
mit Zuckerschoten und Kartoffelrösti
***
Dessertteller „Hohes Haus“
„Kompositionen aus verschiedenen Spezialitäten der Jahreszeit

EURO 35,50 pro Person

Menü VI

Greetsieler Krabben auf gebuttertem Schwarzbrot
an Salatbukett
***
Tomatenessenz mit Bärlauchnocken
***
Variation von Edelfischen
auf Safransauce mit Blattspinat und Kräuterrissottotimbale
***
Weißes Mousse au Chocolate auf Espresso – Mascarponesauce

EURO 41,50 pro Person

HOHES HAUS

Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.

Menü VII

Hausgebeizter Lachs an Salatbukett,
mit fruchtiger Balsamico – Vinaigrette und Croutons
***
Greetsieler Krabbensuppe
mit Cognac und Sahne
***
Roastbeeftranchen auf Lauchgemüse mit Rosa Pfefferbeeren
an Cognac – Steinpilzsauce und Kartoffelrösti
***
Sahne-Kirsch Parfait auf Vanilleschaum
mit Krokant und Hohlhippe

EURO 42,50 pro Person

Menü VIII

(bis 15 Personen*)

Hausgebeizter Fjordlachs auf Senf – Dill – Sauce
an Salatbukett mit Kräutervinaigrette
***
Gemüseconsomme mit Bärlauchnocken
***
Gebratenes Knurrhahn auf Hummercremesauce
mit Kaiserschoten und rote Fettucchine
***
Himbeersorbet
***
Lammrücken an Elsässer Rahmsauerkraut
mit Thymian – Steinpilzsauce und Kartoffelrösti
***
Cappuccinoparfait an Amarena - Kirschspiegel

EURO 55,50 pro Person

* bei einem anderen Hauptgang gerne auch für mehr Personen