



## Halbpensionsmenüs 2022

Im Folgenden finden Sie die Menüauswahl für die kommende Woche. Wir hoffen, dass wir mit dieser Auswahl Ihre Speisevorstellungen erfüllen können.

Wir bieten Ihnen jeden Tag ein 3-Gang Menü. Dieses Menü beinhaltet täglich eine Vorspeise oder Suppe, eine Hauptspeise die Sie aus drei Gerichten (Fleisch, Fisch oder vegetarisch) auswählen können und eine Nachspeise.

**Menüpreis in Euro pro Person pro Tag**  
**24,00**

Da wir unseren Hausgästen was ganz Besonderes bieten möchten finden Sie am Ende dieser Halbpensionskarte eine weitere Speisenauswahl von „Vergessene Genüsse“ Hauptspeisen und eine Erklärung was es damit auf sich hat. Diese Gerichte sind zusätzlich nach Verfügbarkeit und Tag als weitere Hauptspeisen-Alternative auswählbar.

**Menüaufschlag in Euro pro Person**  
**6,00**

Bitte kreuzen Sie die gewünschte Hauptspeise an.

---

### Montag

Champignoncremesuppe

\*

#### Steakteller

Schweinefilet (100g), Hähnchenbrustfilet (120g), Wurstkragen  
Pfeffercognacsauce, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zwei Atlantikzungenfilets (180g) gebraten in Parmesan-Eihülle  
Kokosgemüse, Basmatireis

oder

Kichererbsennocken, Kräuterpüree

\*

Rote Grütze, Vanillesauce

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork  
Telefon +49 (0) 4162 91460 · [www.hotel-altes-land.de](http://www.hotel-altes-land.de) · [info@hotel-altes-land.de](mailto:info@hotel-altes-land.de)  
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS  
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt  
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH  
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



## Dienstag

Apfel-Currycremesuppe

\*

Bremer Teebraten (180g) vom Tafelspitz  
Hagebuttensauce, Lauch-Möhren-Gemüse, Salzkartoffeln

oder

Seelachsfilet (160g) im Bierteigmantel  
Remoulade, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Gurkensalat

oder

Gemüsequiche, Tomatensauce

\*

Bayrisch Creme, Fruchtspiegel

---

## Mittwoch

Altländer Hochzeitssuppe (gebunden)  
Rosinen, Baguette

\*

Schweinefilet (180g) gefüllt mit Mozzarella und Tomate  
mediterranem Gemüse, Herzoginkartoffeln

oder

Lachsfilet (180g) gefüllt mit Trüffelauce,  
Pflaumen-Balsamicosauce, mediterranem Gemüse, Gerstenrisotto

oder

Reispfanne  
Wok-Gemüse, Basmatireis

\*

Apfelbratkartoffeln, Vanilleeis



## Donnerstag

Salbeicremesuppe

\*

Salbeihähnchen (150g)  
Schwarzwurzel-Tomatengemüse, Kräuterbaguette

oder

Kräuterlachs (180g)  
Sahnesauce, Penne, Strauchtomaten, kleiner Salat

oder

Mit Schafskäse überbackene Birne  
Honig-Balsamicodressing, Walnussbrot, Blattsalat

\*

Crème Brûlée, Kürbiskernparfait

---

## Freitag

Sellerie-Birnen-Suppe

\*

Hüftsteak (180g) mit Zwiebeln  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zwei Matjesfilets (100g)  
Honig-Sesamschmand, Garnelen, Kräuterdrillinge

oder

Gebratener Staudensellerie  
Cherrytomaten, Parmesan, Kürbiskerne

\*

Eisbecher „Buurhuus“  
Erdbeereis, Vanilleeis, Sahne, Schattenmorellen



## Samstag

Blattsalat  
Apfel-Joghurtdressing

\*

Rindergeschnetzeltes (150g)  
Rote Bete, Gurkenstreifen, Champignons, Tagliatelle

oder

Lachsfilet (180g) aus dem Ofen  
Zwiebelmus, Fingermöhren

oder

Tagliatelle  
Mandelsauce, Kresse

\*

Tiramisu

---

## Sonntag

Rinderkraftbrühe mit Einlage

\*

Kräutersteak (160g) mit Apfelring,  
Preiselbeeren, Speckbohnen, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

oder

Zwei Forellenfilets (180g) gebraten im Speckmantel  
Kräuterbutter, Dillkartoffeln und gemischtem Salat

oder

Drei Fleischtomaten mit Tofuragout gefüllt,  
Zucchiniroulade und gemischtem Salat

\*

Überraschungsdessert

Hotel Altes Land GmbH & Co. KG · Schützenhofstraße 16 · 21635 Jork  
Telefon +49 (0) 4162 91460 · [www.hotel-altes-land.de](http://www.hotel-altes-land.de) · [info@hotel-altes-land.de](mailto:info@hotel-altes-land.de)  
Sparkasse Stade - Altes Land · IBAN DE21 2415 1005 0000 1154 85 · BIC NOLADE21STS  
USt-IdNr. DE348842863 · HRA 204669 · Amtsgericht Tostedt  
Persönlich haftende Gesellschafterin Hotel Altes Land Verwaltungs-GmbH  
Sitz Jork · HRB 209126 · Geschäftsführer Jasper Wehrt



## Hauptspeisen Vergessene Genüsse

Da wir unseren Hausgästen was ganz Besonderes bieten möchten findet man im Folgenden eine Speisenauswahl von „Vergessene Genüsse“-Gerichten. Diese sind zusätzlich nach Verfügbarkeit und Tag auswählbar.

Mit Partnern aus der Region bringen wir Terrassen, Gemüse und Kräuter sowie Obstsorten auf den Teller zurück, die aufgrund der Ansprüche in Bezug auf Mengen, Transportbeständigkeit und Frische auf dem Massenmarkt nicht standhalten konnten. Viele dieser verlorengegangenen Produkte bieten ein besonderes Geschmackserlebnis, tolle Farbstrukturen und waren früher ein wichtiger Bestandteil der regionalen Küche. Diese Tradition möchten wir nun frisch kreiert auf den Teller zurückholen.

Leider stehen die Waren nur in kleinen Mengen zur Verfügung, daher kann es vorkommen, dass hier und da einzelne Produkte gerade nicht verfügbar sind. Bitte haben Sie Verständnis.

- Montag  
Königsberger Klopse vom Bunten Bentheimer Schwein und Auerochsen (280g)  
Kapernsauce, Gerstenrisotto, Betesalat
- Dienstag  
Kräutersteak vom Bunten Bentheimer Schwein (160g) überbacken mit Apfel und Käse  
Apfelbrandsauce, Bohnen, Linda-Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Mittwoch  
Hechtklöße (210g)  
Kerbelsauce, Linda-Kartoffeln
- Donnerstag  
Kleines Rumpsteak vom Auerochsen (120g)  
Kräuterbutter, Bardowicker Vanillemöhren, Linda-Kartoffelecken
- Freitag  
Schnitzel (140g) vom Bunten Bentheimer Schwein  
Petersilien-Rahmmöhren, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Samstag  
Geschnetzelttes vom Auerochsen (100g)  
Rote Bete, Gurkenstreifen, Champignons, Tagliatelle
- Sonntag  
Schweinemedallions (140g) vom Bunten Bentheimer Schwein  
Pfeffercognacsauce, Bohnen im Speckmantel, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

**Menüaufschlag in Euro pro Person**  
**4,50**