

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Liebe Gäste!

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Haus...
Anbei erhalten Sie unsere Menü- und Büfettvorschläge für Ihre individuelle Feier
in unseren Räumen.

Für Fragen und eine unverbindliche Beratung stehen wir Ihnen gern, nach vorheriger
Terminabsprache, zur Verfügung.

Alle Speisen werden im Hause, aus marktfrischen Produkten, ohne Zusatz
von künstlichen Aromastoffen oder Geschmacksverstärkern, hergestellt !!!
Aus diesem Grund können wir Ihre Änderungswünsche, bei der Zusammenstellung
einzelner Gerichte berücksichtigen, bitte teilen Sie uns diese, beim Beratungsgespräch mit.
Wir können selbstverständlich jedes andere Gericht, was hier
nicht in den Menü- Büfettvorschlägen aufgeführt ist, für Sie frisch zubereiten.

Im Menü wird bei allen Hauptgängen das Fleisch vom Service nachgelegt,
Beilagen stehen auf den Tischen und werden selbstverständlich gern nachgereicht.

Im Büfett verstehen sich alle Soßen und Dipp´s zu den entsprechenden Gerichten, inkl.
Büfett´s können wir ab **~25 Personen** gern für Sie zubereiten...

Kinder bis 4 Jahre zahlen 5.- €, Kinder bis 12 Jahren zahlen den halben Preis.

Gern bieten wir Ihnen unsere Hotelzimmer an,
Informationen hierzu finden Sie auf der letzten Seite.

Nun viel Spaß bei Ihrer individuellen Wahl...

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Canapés für Ihren Empfang oder Mitternachtsimbiss

Geräucherter Ostsee-Aal Sahnemeerrettich (mind. 8 Stücke)	€ 4,80
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	€ 3,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne	€ 3,50
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße	€ 3,50
Matjesfilet	€ 2,50
Nordseekrabbensalat	€ 3,50
Gebratener Garnele	€ 3,50
Geräucherter Katenschinken	€ 2,50
Lachsschinken	€ 2,50
Gekochter Schinken	€ 2,20
Mettwurst	€ 2,20
Geräucherte Putenbrust	€ 2,20
Roastbeef	€ 2,70
Zwiebelmett	€ 2,10
Kassler	€ 2,10
Scheiben vom Schweinefilet im Ganzen gebraten (mind. 8 Stücke)	€ 2,90
Rindermedaillon (mind. 8 Stücke)	€ 3,50
Tatar	€ 3,50
Eierscheiben	€ 1,80
Gouda	€ 1,80
Emmentaler	€ 1,80
Tilsiter	€ 1,80
Camembert	€ 1,80
Frischkäse mit Kräutern	€ 2,00
Mozzarella & Tomate mit frischem Basilikum	€ 2,60
Chaume	€ 2,20
Lauchsalat	€ 2,00

Mindesten 8 Stück pro Sorte...

Zusammenstellungen:

Ab 10 Personen.....pro Person je 1 Stück...

Zwiebelmett, Roastbeef, Geräucherter Lachs
mit Sahnemeerrettich, Krabbensalat, Camembert p.P. € 12,50

Kassler, Lachsschinken, Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße,
Chaume, Gouda p.P. € 11,50

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Menüvorschläge...

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salatteller mit Rohkostsalaten und Dressing nach Wahl	€ 5,00
Kleiner Feldsalat (nach Saison) mit frischen Früchten und Sonnenblumenkernen	€ 5,50
Kirschtomate – Baby-Mozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico	€ 6,50
Hausgemachte Antipastiauswahl mit Zucchini, Champignons, Perlzwiebeln, Paprika und Aubergine	€ 8,50
Frischer Feldsalat mit Balsamico-Dressing und gebratene Gänseleber	€ 9,80
Hausgebeizter Gravedlachs mit kleinem Kartoffelpuffer und Senf-Dillsoße	€ 8,80
Salatvariation mit Sesamdressing und gebratener Poulardenbrust	€ 8,20
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Salat	€ 9,50
Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesankäse	€ 8,90
Parmaschinken auf Melonenschiffchen	€ 8,50
Salatteller mit drei Riesengarnelen	€ 10,50
Frisches Nordseekrabbenfleisch mit kleinem Rührei und Salatbouquette	€ 11,50
Dreierlei vom Lachs (Graved- , Rauchlachs , Lachstatar) mit verschiedenen Saucen	€ 10,80

Alle Vorspeisen servieren wir mit frischem Baguette und Butter

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Suppen:

Kartoffelschaumsuppe mit Croutons	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne	€ 5,50
Tomatencremesuppe mit Baby-Mozzarella	€ 5,70
Suppe von Salatgurken mit Rauchschinkenwürfeln (kalt)	€ 5,50
Karottenschaumsuppe mit Röstzwiebeln	€ 5,50
Champignonrahmsuppe mit Schinkenstreifen	€ 5,50
Currycremesuppe mit gebackener Banane	€ 5,50
Rote Betesuppe mit Sahnehaube und Rauchlachs	€ 5,50
Broccolicremesuppe mit Croutons	€ 5,50
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	€ 6,30
Rahmsuppe von Gartenkresse mit Büsumer Krabben	€ 6,90
Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum	€ 6,30
Pilzkraftbrühe mit Sherry u. Selleriestreifen	€ 6,30
Sellerieessenz mit Fleischklößchen	€ 6,30

Selbstverständlich können Sie auch andere Suppe Ihrer Wahl bestellen...

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Hauptgänge:

Gebratene Poulardenbrust auf Kräuterrahmsauce mit Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln	€ 17,00
Schweinefilet - im Ganzen gebraten - auf Rahmsoße, mit Gemüseauswahl, Spätzle und Salzkartoffeln	€ 19,50
Argentinisches Rinderfiletsteak (250g) auf Madagaskar - Pfeffersoße mit frischer Gemüseauswahl, gebratenen Champignons und Gratinkartoffeln	€ 34,50
Rinder- und Schweinefilet - im Ganzen gebraten -	€ 26,50
Rinderfilet - im Ganzen gebraten -	€ 32,50
Rinderfilet und Kalbsrücken - im Ganzen gebraten - mit Soße, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Krokette	€ 34,50
Lammkeulenbraten mit Thymianjus auf Ratatouille Gemüse, dazu Gratinkartoffeln	€ 18,50
Hirschkalbsbraten	€ 19,80
Hirschkalbs- und Wildschweinbraten mit Pilzrahmsoße, Rotkohl, Gemüseauswahl, Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	€ 20,80
Hirschmedaillons - aus dem Rücken geschnitten - auf Rosmarinjus, glacierten Apfelspalten, Mandelbroccoli, dazu Krokette	€ 32,50
Rehrücken im Ganzen gebraten mit Pfifferlingrahmsoße, frischem Marktgemüse und Krokette	€ 39,50
Fischvariation von Lachs-, Zander und Steinbeisserfilet mit Riesengarnele auf Tomaten-Champignongemüse, dazu Butterkartoffeln	€ 24,50

Gern können alle Beilagen ohne Aufpreis nach Ihren Wünschen getauscht werden,
Fleisch und Beilagen werden selbstverständlich nachgelegt...

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Dessert:

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis	€ 4,60
Walnusseis mit heißen Rumkirschen und Schlagsahne	€ 5,50
Creme Caramel auf Eierlikörspiegel mit frischen Beerenfrüchten garniert	€ 5,90
Hausgemachte Waffeln mit Kirschen und Vanilleeis	€ 6,90
Pochierte Weißweibirne mit Walnußeis und Amarettosabayone	€ 5,90
Warmer Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln und Vanillesoße	€ 5,90
Mousse au chocolate mit frischen Früchten garniert	€ 7,50
Tirami su mit Waldbeeren	€ 7,50
Frischer Obstsalat mit Walnüssen Vanilleeis und Sahne	€ 7,90
Frische Erdbeeren (nach Saison) mit Mascaponecreme	€ 6,90
Kaffeeparfait mit Beerenragout	€ 6,90
Amarettoparfait mit warmen Kirschen	€ 6,90
Creme Brûlée	€ 6,20
Dessertteller "Landhaus Ohlstedt" eine Variation aus vier verschiedenen Desserts	€ 8,90

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Menüzusammenstellungen...

Kartoffelschaumsuppe mit Schinkenstreifen

Gebratene Poulardenbrust
auf Kräuterrahmsauce mit Mandelbroccoli und Kroketten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis

Menüpreis pro Person € 26,00

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Rinder- und Schweinefilet - im Ganzen gebraten -
mit Soße, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten

Vanilleeis
mit heißen Kirschen und Schokoladensoße

Menüpreis pro Person € 37,00

Salatvariation
mit Sesamdressing und gebratener Poulardenbrust

Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hirschkalbs- und Wildschweinbraten
mit Pilzrahmsauce, Rotkohl, Gemüseauswahl, Preiselbeerbirne
und hausgemachten Spätzle

Creme Caramel
auf Eierlikörspiegel mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person € 39,50

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Hausgebeizter Gravedlachs
mit kleinem Kartoffelpuffer und Senf-Dillsoße

Karottenschaumsuppe mit Röstzwiebeln

Lammkeulenbraten
mit Thymianjus auf Ratatouille Gemüse, dazu Gratinkartoffeln

Mousse au chocolate
mit frischen Früchten garniert

Menüpreis pro Person € 39,00

Frischer Feldsalat (nach Saison)
mit Balsamico-Dressing und gebratene Entenleber

Sellerieessenz mit Fleischklößchen

Fischvariation von Lachs-, Zander und Steinbeisserfilet
mit Riesengarnele auf Tomaten-Champignongemüse,
dazu Butterkartoffeln

Dessertteller "Landhaus Ohlstedt"
eine Variation aus vier verschiedenen Desserts

Menüpreis pro Person € 45,50

Dreierlei vom Lachs (Graved- , Rauchlachs , Lachstatar)
mit verschiedenen Saucen

Pilzkraftbrühe
mit Sherry u. Selleriestreifen

Rehrücken – rosa gebraten -
mit Pfifferlingrahmsoße, frischem Marktgemüse
und Kroketten

Amarettoparfait mit warmen Kirschen

Menüpreis pro Person € 59,50

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Büfettvorschläge...

Rund um die knusprige Bratkartoffel

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
Schweinebraten mit Kruste und Rahmsoße

Bratkartoffeln

xx

Matjesfilet mit Zwiebelringen,
hausgemachte Frikadellen,
Sauerfleisch und Roastbeef - kalt

Auswahl von Rohkostsalaten
(Tomate-, Gurke-, Blattsalate, Krautsalat)
verschiedene Dressing´s

Rote Grütze mit Vanillesoße

Brotauswahl und Butter

€ 23,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Brunchbüfett (ca. 11:30 bis 14:30 Uhr)

Kartoffelsuppe
mit Wursteinlage
(auf dem Büfett)

xxx

Kräuterrühreier
Nürnberger Rostbratwürstchen

Bratkartoffeln

xx

Matjesfilet mit Zwiebelringen,
Räucherlachs, Rollmöpse und Bratheringe „süß-sauer“
und Nordseekrabbensalat

xxx

Thüringer Mett mit Zwiebeln,
kleine panierte Schnitzel, Chicken Wings,
hausgemachte Frikadellen und Roastbeef „kalt“

xx

Rohkostsalatauswahl

xxx

Rote Grütze mit Vanillesoße

Deutsche Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Fruchtsaft & Kaffee auf dem Büfett

€ 25,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Büfettvorschlag

Karottencremesuppe
mit Röstzwiebeln
- serviert -

xxx

Schweinekrustenbraten mit Rotkohl (im Sommer Krautsalat) und Sauce

Hähnchenbrustgeschnetzeltes mit Champignons und Zwiebeln

Bratkartoffeln und Basmatireis

xx

Rauch- und Gravedlachs,
im Ganzen geräucherte Forelle, gefüllte Eier,
Matjesfilet mit verschiedenen Soßen

xxx

Schweinefiletmedaillons,
Thüringer Mett mit Zwiebeln und
Roastbeef „kalt“

xx

Salatvariation nach Saison

xxx

Zitronencreme mit Sahne
Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße

Deutsche Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl und Butter

€ 29,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Büfettvorschlag

Rinderkraftbrühe
mit Gemüsestreifen und Fleischklößchen
- serviert -

xxx

Gebratenes Hähnchenbrustfilets und
Gebratenes Steinbeisserfilet

dazu frische Gemüseauswahl, Currysoße und
Basmatireis

xx

Große Räucherfischauswahl mit Lachs, Forelle,
Kieler Sprotten, Heilbutt und
Matjesvariation

xxx

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt,
Medaillons vom Schweinefilet, Parmaschinken auf Melone
und marinierte Sesam - Entenbrust

xx

Variation von frischen Salaten

xxx

Frischer Obstsalat und
Mousse au chocolate mit Vanillesoße

Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl und Butter

€ 34,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Büfettvorschlag

Kresserahmsuppe
mit Croutons
- serviert -

xxx

Schweinefilet - im Ganzen- gebraten,
Zanderfilet – auf der Haut gebraten –
mit frischem Gemüse und Kartoffelgratin

xx

Variation vom Lachs,
geräuchertes Forellenfilet, geräucherter Heilbutt
und marinierte Avocados mit Nordseekrabben

xxx

Garnierte Rinderfiletmedaillons,
gebratene Hähnchenbrust auf buntem Spargelsalat
und Parmaschinken auf Melone

xx

Bunte Salatauswahl

xxx

Frische Erdbeeren mit Mascaponecreme (Nach Saison)
Mousse au chocolat mit frischen Früchten

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl und Butter

€ 37,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Italienisches Büfett

Minestrone
italienische Gemüsesuppe
- serviert -

Warm:

Scalopini vom Schweinefilet,
Zanderfilet - auf der Haut gebraten -
mit Tomaten - Zucchini Gemüse und Kartoffelgnocchis

Kalt :

Marinierte Champignons mit Speck

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum

Parmaschinken auf Melone

Bruschetta mit Tomaten, Zucchini und Pesto

gemischte Antipastiauswahl

Artischocken-Bohnensalat mit Sonnenblumenkernen

Poulardenbrust mit grünem Spargel

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu,
Kirsch – Mandelkuchen

Italienische Käseauswahl mit Trauben

Ciabattabrot und Butter

€ 37,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Büfettvorschlag

Cocktail von Nordseekrabben
- serviert -

Cremesuppe von Gurken
mit frischem Dill
- serviert -

xxx

Gebratene Filets vom Loup de Mer
auf mediterranem Gemüse

Rinderfilet „Wellington“

Gratinkartoffeln

xx

Edle Räucherfischauswahl von Graved-, Rauch- und Strehmellachs,
Räucheraal, Heilbutt und Forellenfilet,
gebratene Garnelen mit Knoblauchdipp,
pikantes Lachstatar mit deutschem Kaviar

xxx

Variation von der Wachtel,
Lammrücken am Knochen gebraten,
Seranoschinken mit getrockneten Tomaten

Frische Früchte unter der Baiserhaube,
Eisbombe und Creme Caramel mit Sahne

Exklusive Käseauswahl mit
Trauben und Salzgebäck

Große Brotauswahl und Butter

€ 44,50 pro Person

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Rustikales Selbst-Grillen

Schweinenackensteaks, Bratwurst und Hähnchenbrust,

dazu hausgemachter Nudel- und Kartoffelsalat,
Blattsalate mit Hausdressing

Brotkorb und natürlich verschiedene
Dipp´s und Soßen

Pro Person € 21,50

Ohlstedter Landhaus Grillen

mit einem Koch am Grill 1,5 Std.

Wie Rustikales Grillen + Lachssteaks in Folie und Rumpsteaks

Pilze und Grillgemüse
Tomaten-Mozzarella-Salat, Ruccola und Parmesan

Verschiedene Dipp´s, BBQ, Salsa, Currysoße
& Kräuterbutter

Gemischter Brotkorb

Pro Person 27,50

Exclusives Grillbüfett

mit einem Koch am Grill 2,5 Std.

Wie Landhaus Grillen + Scampispieße und marinierte Lammsteaks

Maiskolben, Grilltomaten und Meersalzkartoffeln

Bunter Brotkorb mit hausgebackenen Broten

Pro Person 33,50

Dessertempfehlung:

Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 4,50
Frischer Obstsalat	€ 5,90
Tiramisu mit frischen Beeren	€ 6,90

Alle Grillbüfettis ab 24 bis 60 Personen

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Getränkepreise

Pils 0,3l vom Fass (Jever, König Pilsener, Duckstein oder Weißbier)	ab	€ 3,30
Alkoholfreie Getränke je 0,3l	ab	€ 3,20
Selters Mineralwasser 0,7l		€ 6,50
Flaschenweine 0,7l	ab	€ 20,00
Flaschenweine 1,0l	ab	€ 25,00
Flasche Sekt, trocken, Hausmarke 0,7l oder Prosecco		€ 25,00
Longdrinks (z.B. Cola-Bacardi, Whisky-Cola, Wodka-Lemon) je 0,3l		€ 8,00

Mitternachtsimbiss

Deutsche Käseauswahl mit Baguette und Butter	p.P.	€ 3,80
Französische Käseauswahl mit Baguette und Butter	p.P.	€ 5,50
Chili con Carne oder Goulaschsuppe mit frischem Baguette	p.P.	€ 6,50
Kartoffelsuppe mit Wursteinlage	p.P.	€ 5,50
Kartoffelsuppe mit Schinkenstreifen	p.P.	€ 5,90
Frischer Butterkuchen	je Stücke	€ 2,90
Tellergeld für mitgebrachte Torten	p.P.	€ 2,00
Servicezuschlag ab 1:00 Uhr	pro Servicekraft / Std.	€ 30,00

Gern bieten wir Ihnen Pauschalen für Ihre Wunschveranstaltung an, diese liegen bei ca. € 65.- bis € 95.- je nach Ausstattung der Feier. Diese Pauschalen beinhalten alle Leistungen wie (Service, Getränke, Speisen und Dekoration) „ohne Netz und doppeltem Boden“, bei uns gibt es keine bösen Überraschungen. Diese „Pauschalen“ empfehlen wir um 1:00 Uhr enden zu lassen, ab 1:00 Uhr erfolgt eine Einzelabrechnung, da „Ältere“ und Familien mit Kindern, etwa um diese Zeit Ihre Veranstaltungen verlassen. Dieses bedeutet nicht das Ende Ihre Feier, bei uns feiern Sie „open End“...

Gern beraten wir Sie...

Landhaus Ohlstedt

Hotel – Restaurant – Café
in Hamburg – Ohlstedt
Familie Joscha Weggenmann

Fühlen Sie sich wohl in unserem Hotel...

Unser Haus verfügt über:

3 Einzelzimmer zum Preis von je € 70,00

7 Doppelzimmer zum Preis von € 100.- bis € 115,00

2 Dreibettzimmer zum Preis von je € 135,00

Die Preise verstehen sich pro Nacht und Zimmer,
inklusive des umfangreichen Frühstücksbüfett.

Zzgl. € 2,50 pro Person / pro Nacht
(Kultur- und Tourismussteuer)

Alle Zimmer habe DU/WC, Kabel-Flat-TV, Telefon, Safe und Haartrockner.
Es steht kostenlos ein W-Lan zur Verfügung.

Gern stellen wir Ihnen und Ihren Gästen die Zimmer zur Verfügung,

wir freuen uns auf Ihren Besuch....

Ihre Familie Weggenmann
und das Landhaus Team