

# 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 Menüvorschläge 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  
Menüvorschlägen aufgeführt ist, für Sie zubereiten.

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

**Alle Speisen müssen für mind. 12 Personen bestellt werden!!!**

Kinder bis 4 Jahre zahlen 10.- €, Kinder bis 12 Jahren zahlen 70% des Menüpreises.

Nun viel Spaß bei Ihrer Wahl...

# Landhaus Ohlstedt

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

## Menüvorschläge...

### Vorspeisen:

Kleiner bunter Salatteller mit Hausdressing	€ 6,00
Kleiner Feldsalat (nach Saison) mit frischen Früchten und Sonnenblumenkernen	€ 6,90
„Vitello Tonnato“ vom Schweinefilet mit Thunfischsoße und Kapern	€ 11,90
Hausgemachte Antipastiauswahl mit Zucchini, Champignons, Perlzwiebeln, Paprika und Aubergine	€ 10,90
Hausgebeizter Gravedlachs mit kleinem Kartoffelpuffer und Senf-Dillsoße	€ 11,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeersahne und Salat	€ 12,90
Carpaccio vom Rind mit geriebenem Parmesankäse	€ 13,90
Parmaschinken auf Melonenschiffchen	€ 13,90
Salatteller mit drei Riesengarnelen und Knoblauchdressing	€ 15,90
Dreierlei vom Lachs (Graved-, Rauchlachs, Lachstatar) mit verschiedenen Saucen	€ 17,90

### Suppen:

Kartoffelschaumsuppe mit Croutons	€ 6,50
Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne	€ 6,50
Tomatencremesuppe mit Baby-Mozzarella	€ 6,90
Karottenschaumsuppe mit Röstzwiebeln	€ 6,90
Champignonrahmsuppe mit Schinkenstreifen	€ 6,90
Currycremesuppe mit gebackener Banane	€ 6,90
Broccolicremesuppe mit Croutons	€ 6,90
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen	€ 8,50
Rahmsuppe von Gartenkresse mit Büsumer Krabben	€ 11,90
Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum	€ 8,90
Pilzkraftbrühe mit Sherry u. Selleriestreifen	€ 8,90

Selbstverständlich können Sie auch andere Suppe Ihrer Wahl bestellen...  
Alle Vorspeisen & Suppen servieren wir mit frischem Baguette

# Landhaus Ohlstedt

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

## Hauptgänge:

Gebratene Poulardenbrust  
auf Kräuterrahmsauce mit Mandelbroccoli und Herzoginkartoffeln € 28,90

Schweinefilet - im Ganzen gebraten -  
auf Rahmsauce, mit Gemüseauswahl, Spätzle und Salzkartoffeln € 29,90

Argentinisches Rinderfiletsteak (250g)  
auf Madagaskar - Pfeffersauce mit frischer Gemüseauswahl,  
gebratenen Champignons und Gratinkartoffeln € 42,50

Rinder- und Schweinefilet - im Ganzen gebraten - € 33,50

Rinderfilet - im Ganzen gebraten - € 42,50

Rinderfilet und Kalbsrücken - im Ganzen gebraten -  
mit Sauce, Gemüseauswahl, Salzkartoffeln und Kroketten € 45,50

Fischvariation von Lachs-, Zander und Steinbeisserfilet  
mit Riesengarnele auf mediterranem Gemüse,  
dazu Butterkartoffeln € 33,50

## Saisonal:

Lammkeulenbraten  
mit Thymianjus auf Ratatouille Gemüse, dazu Gratinkartoffeln € 29,50

Hirschkalbsbraten € 29,90

Hirschkalbs- und Wildschweinbraten € 31,90  
mit Pilzrahmsauce, Rotkohl, Gemüseauswahl, Preiselbeerbirne  
und hausgemachten Spätzle

Hirschmedaillons - aus dem Rücken geschnitten -  
auf Rosmarinjus, glacierten Apfelspalten, Mandelbroccoli, dazu Kroketten € 42,50

Rehrücken im Ganzen gebraten  
mit Pfifferlingrahmsauce, frischem Marktgemüse und Kroketten € 49,50

Gern können alle Beilagen 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	€ 7,50
Walnusseis mit heißen Rumkirschen und Schlagsahne	€ 9,50
Crème Caramel auf Eierlikörspiegel mit frischen Beerenfrüchten garniert	€ 10,90
Hausgemachte Waffeln mit Kirschen und Vanilleeis	€ 9,90
Warmer Apfelstrudel mit gerösteten Mandeln und Vanillesoße	€ 9,90
Mousse au chocolate mit frischen Früchten garniert	€ 9,90
Tiramisu mit Waldbeeren	€ 9,90
Frischer Obstsalat mit Walnüssen Vanilleeis und Sahne	€ 9,90
Frische Erdbeeren (nach Saison) mit Mascaponecreme	€ 9,90
Kaffeeparfait mit Beerenragout	€ 10,90
Amarettoparfait mit warmen Kirschen	€ 10,90
Crème Brûlée dazu geröstete Kürbiskerne, Schokoladenkuchen und Karamelleis	€ 12,50
Dessertteller "Landhaus Ohlstedt" eine Variation aus vier verschiedenen Desserts	€ 12,90

# Landhaus Ohlstedt

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

Beispiel-Menüzusammenstellungen...

Kartoffelschaumsuppe mit Schinkenstreifen

Gebratene Poulardenbrust  
auf Kräuterrahmsauce mit Mandelbroccoli und Kroketten

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis

Menüpreis pro Person € 43,00

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

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

Vanilleeis  
mit Sahne, heißen Kirschen oder Schokoladensoße

Menüpreis pro Person € 49,50

Salatvariation  
mit Sesamdressing und gebratener Poulardenbrust

Klare Tomatensuppe mit frischem Basilikum

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

Crème Caramel  
auf Eierlikörspiegel mit frischen Früchten

Menüpreis pro Person € 62,00

Hausgebeizter Gravedlachs  
mit kleinem Kartoffelpuffer und Senf-Dillsauce

Karottenschaumsuppe mit Röstzwiebeln

Lammkeulenbraten  
mit Thymianjus auf Ratatouille Gemüse, dazu Gratinkartoffeln

Mousse au chocolate  
mit frischen Früchten garniert

Menüpreis pro Person € 58,00

Frischer Feldsalat (nach Saison) mit frischen Früchten

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

# Landhaus Ohlstedt

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

Menüpreis pro Person € 62,00

## **Büfettvorschläge...**

**Alle Büfets ab mindesten 25 Personen!**

### **Rund um die knusprige Bratkartoffel**

Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut  
Schweinebraten mit Kruste und Rahmsauce

Bratkartoffeln

xx

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

Auswahl von Rohkostsalaten  
(Tomate-, Gurke-, Blattsalate, Krautsalat)  
2erlei Dressing's

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotauswahl und Butter

€ 33,50 pro Person

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

Kartoffelsuppe  
mit Wursteinlage  
(auf dem Büfett)

xxx

Kräuterrührei  
Nürnberger Rostbratwürstchen

Bratkartoffeln

xx

Matjesfilet mit Zwiebelringen,  
Räucherlachs, Rollmöpse und Bratheringe „süß-sauer“  
und Shrimps Cocktail mit Avocado

xxx

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

xx

Rohkostsalatauswahl

xxx

Rote Grütze mit Vanillesauce

Deutsche Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

€ 35,50 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

€ 39,50 pro Person

## 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,  
Heilbutt und Matjesvariation

xxx

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“,  
Medaillons vom Schweinefilet und Parmaschinken auf Melone

xx

Variation von frischen Salaten

xxx

Frischer Obstsalat und  
Mousse au chocolate mit Vanillesoße

Käseauswahl mit Trauben

Brotauswahl und Butter

€ 43,50 pro Person

# Landhaus Ohlstedt

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

## Büfettvorschlag

Kresserahmsuppe  
mit Croutôns  
- 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 Shrimps - Cocktail

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

€ 47,50 pro Person

## Italienisches Büfett

Minestrone  
italienische Gemüsesuppe  
- serviert -

### Warm:

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

### Kalt:

Marinierte Champignons mit Speck

Tomate - Mozzarella mit frischem Basilikum

Parmaschinken auf Melone

Bruschetta mit Tomaten

gemischte Antipastiauswahl

Artischocken-Bohnensalat mit Sonnenblumenkernen

Poulardenbrust mit grünem Spargel

### Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu,  
Kirsch – Mandelkuchen

Italienische Käseauswahl mit Trauben

Ciabattabrot und Butter

€ 43,50 pro Person

# Landhaus Ohlstedt

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

## Büfettvorschlag

Shrimps - Cocktail in halber Avocado  
- 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,  
und Creme Caramel mit Sahne

Exklusive Käseauswahl mit  
Trauben und Salzgebäck

Große Brotauswahl und Butter

€ 56,50 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 € 27,50

## Ohlstedter Landhaus Grillen

mit einem Koch am Grill 1,5 Std.

Wie Rustikales Grillen + Lachssteaks in Folie und Hüttsteaks

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

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

Gemischter Brotkorb

Pro Person 34,50

## 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 42,50

Dessertempfehlung:

Rote Grütze mit Vanillesoße € 5,50

Frischer Obstsalat € 7,90

Tiramisu mit frischen Beeren € 8,90

**Alle Grillbüfettis ab 24 bis 40 Personen**

# Landhaus Ohlstedt

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

## Getränkepreise

Pils 0,3l vom Fass (Jever, König Pilsener, Hövels dunkel, Th.König Kllerbier oder Weißbier)	ab	€ 4,-
Alkoholfreie Getränke je 0,3l	ab	€ 3,80
Magnus Mineralwasser 0,7l Still oder Feinperlig		€ 8,30
Flaschenweine 0,7l	ab	€ 22,50
Flaschenweine 1,0l	ab	€ 29,00
Flasche Sekt, trocken, Hausmarke 0,7l oder Prosecco		€ 29,00
Longdrinks (z.B. Cola-Bacardi, Whisky-Cola, Wodka-Lemon) je 0,3l		€ 9,80
Tellergeld für mitgebrachte Torten	p.P.	€ 2,00
Servicezuschlag ab 0:00 Uhr	Std.	€ 350,00

Gern beraten wir Sie...

## Fühlen Sie sich wohl in unserem Hotel...

Unser Haus verfügt über:

3 Einzelzimmer zum Preis von je € 85,00

7 Doppelzimmer zum Preis von € 120,- bis € 140,00

2 Dreibettzimmer zum Preis von je € 165,00

Die Preise verstehen sich pro Nacht und Zimmer,  
inklusive Frühstück zzgl. € 2,50 pro Person / pro Nacht  
(Kultur- und Tourismussteuer)

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

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

wir freuen uns auf Ihren Besuch....

Ihre Familie Weggenmann  
und das Landhaus Team