Ein ♥ für GASTGEBER GASTGEBER mit Herz

Menüangebote

Ein Leben ohne Feste ist
eine weite Reise ohne Gasthaus

Vier Linden
Hotel & Restaurant
★★★S

Ihr Zuhause im Norden
KIEKIN HOTEL

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Schölischer Straße 63, 21682 Stade
Telefon (0 41 41) 927-02
E-Mail info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

Verehrter Gast!

Feste feiern soll eine Freude machen
und für lange Zeit jedem Einzelnen in guter Erinnerung bleiben.

Wir möchten Ihnen hiermit eine Reihe von Vorschlägen unterbreiten, für Menüs oder Buffets, die für jeden Anlass, wie z. B. Familienfeiern, Hochzeiten, Konfirmationen, Tagungen, Empfänge und Betriebsfeste, den richtigen Geschmack treffen werden.

Selbstverständlich erstellen wir Ihnen nach Jahreszeit oder nach marktspezifischen Angeboten auch ein ganz spezielles Menü, das auf Ihre besonderen Wünsche und Vorstellungen zugeschnitten ist.

Für eine individuelle Absprache der Details steht Ihnen
das Vier-Linden-Team selbstverständlich gerne zur Verfügung.

Rufen Sie doch einfach mal an.
Wir helfen Ihnen mit unserem fachlichen Rat gerne weiter.

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Bis bald!

Alle Speisen sind zum Verzehr während Ihrer Veranstaltung in unserem Hause kalkuliert.

Mit erscheinen dieser Vorschläge verlieren alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.

Vier Linden
Hotel & Restaurant
★★★ SUPERIOR

Ihr Zuhause im Norden
KIEK IN HOTEL

Ihr Vier Linden Team und Familie Feldtmann
Schölischer Straße 63, 21682 Stade
Telefon (0 41 41) 927-02
E-Mail info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

KALTE VORSPEISEN

Friesentatar von Nordseekrabben
angemacht mit Radieschen, Tomaten
und Kräutern dazu Vollkornbrot und Butter — *15,40 €*

Mozzarella an einem Salatbouquet
mit pikanten Tomatenscheiben,
Vollkornbrot und Butter — *9,20 €*

Norweger Räucherlachs
mit einer Pommery - Senfsauce und
einem Kartoffelpuffer — *15,20 €*

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich garniert
dazu Baguette und Butter — *10,10 €*

Kaltes Roastbeef, rosa gebraten,
an einem marinierten Salatbouquet — *11,90 €*

Bruschetta
mit Salatbouquet und Tomaten
mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl — *9,50 €*

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten,
an marinierten Blattsalaten
dazu Baguette und Butter — *14,70 €*

WARME VORSPEISEN

Schollenfiletröllchen,nach Art des Hauses,
gefüllt mit Spinatmousse auf Tomatenscheiben,
mit Nordseekrabben dazu Weißweinsauce und Patna Reis — *15,20 €*

Pochierter Norwegerlachs
mit einer Limonensauce und Blattspinat — *17,10 €*

Atlantik Seezungenröllchen, der besonderen Art,
gefüllt mit Lachsmousse, auf Safransauce
dazu Reistimbale — *20,90 €*

Blattspinat *mit Tomaten, Nordseekrabben*
und Käse überbacken dazu Stader Geest Kartoffeln — *12,90 €*

S U P P E N

Porreesüppchen *mit Lachsstreifen*	*7,60 €*
Minestrone, *Italienische Gemüsesuppe,*	*7,70 €*
Sellerierahmsuppe *mit geröstetem Speck und Croutons*	*7,20 €*
Rinderkraftbrühe Célestine	*6,80 €*
Schölischer Hochzeitssuppe*, nach altem Hausrezept,*	*7,90 €*
Spargelrahmsüppchen *mit frischem Schöpfrahm*	*7,10 €*
Tomatencremesuppe *mit Kräutersahne*	*7,10 €*
Krebsrahmsuppe *mit frischen Nordseekrabben und Dillsahne*	*8,50 €*
Frühlingszwiebelcremesuppe *mit Mandelsahne*	*7,10 €*
Geflügelcremesuppe *mit Fruchteinlage und frischem Schöpfrahm*	*7,20 €*
Waldpilzcremesuppe *mit Sahnehaube und Croutons*	*7,90 €*
Hühnerbrühe *mit Eierstich-, Reis-, Gemüse- und Fleischeinlage*	*7,20 €*
Stader Kartoffel-Birnen Senfsuppe *mit Sahnehaube*	*7,90 €*

F I S C H G E R I C H T E

Zanderfilet, *goldgelb gebraten,* *auf Rahmblattspinat mit Sc. Hollandaise dazu frische Champignons und Schwenkkartoffeln*	*32,20 €*
Norweger Lachsfilet*, gebraten,* *mit Krebssauce, frischen Champignons,* *Reis und einem knackigen Salatteller*	*33,30 €*
Drei milde Holländer Matjesfilet *mit Zwiebelringen, grünen Bohnen und Speckkartoffeln*	*26,20 €*
Rotbarschfilet, *goldgelb gebraten,* *mit Kräuterweißweinsauce, Blattspinat* *und Gemüsebandnudeln*	*30,60 €*
Kabeljaufilet, *gedünstet,* *mit Senfsauce, Stader Geest Kartoffeln* *und einem frischen Gurkensalat*	*32,10 €*

H A U P T G E R I C H T E

Gekräutertes Roastbeef, nach Gärtnerin Art,
mit Sauce Bearnaise, feiner Gemüseplatte und Grilltomate
dazu Herzoginkartoffeln *35,80 €*

Delikate Martins-Gans-Platte
Gänsebrust und Gänsekeule*, aus der Röhre,*
mit Apfel- Rosinensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise nappiert,
Kartoffelklößen und Kroketten *38,30 €*

Schölischer Grillplatte,
verschiedene Steaks rosa gebraten, Grillwurst, Grilltomate,
Kräuterbutter, frische Champignons dazu Kartoffel-Zwiebel-Gratin
und Salate der Saison *34,30 €*

Wildbratenplatte, Hubertus*,*
Wildschwein- und Hirschbraten*, aus der Röhre,*
mit Wachholderrahmsauce, Waldpilzen in Rahm, Rosenkohl,
hausgemachtem Rotkohl, gefüllter Frucht,
Stader Geest Kartoffeln und Mandelkroketten *37,70 €*

Schweinefilet*, im Ganzen gebraten,*
dazu eine pikante Pfeffersauce, frische Champignons,
Broccoli, Blumenkohl und Möhren,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten *33,20 €*

Bratenplatte, Vier Linden,
Rinderbraten, Hähnchenbrustfilet und
gekräutertes Schweinefilet*, rosa gebraten,*
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und bunter Gemüseplatte
dazu Stader Geest Kartoffeln und Kroketten *32,30 €*

Schweinefilet und Rinderroulade
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und feiner Gemüseauswahl
dazu Kroketten und Stader Geest Kartoffeln *32,30 €*

Rinderfilet, Charlaine,
eingelegt in französischen Kräutern,
mit Sauce Bearnaise, frischem Gemüse der Jahreszeit
und Kartoffel-Gratin *47,90 €*

Französische Entenbrust*, rosa gebraten,*
mit Portweinsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl, Rosenkohl
mit Sauce Hollandaise nappiert und Mandelkroketten *40,50 €*

H A U P T G E R I C H T E

Deich und Wald
Lammfilet und Wildschweinfilet*, rosa gebraten,*
mit Edelpilzen in Pfefferrahm, bunter Gemüseauswahl,
gefüllter Frucht und Macairekartoffeln *41,80 €*

Kräuterschweinerücken und Putenschnitzel
mit Rahmsauce, Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten *26,30 €*

Geflügelduo, Stader Art,
Putensteak und Putenoberkeule*, aus der Röhre,*
mit Rosinensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Sauce Hollandaise nappiert,
dazu Stader Geest Kartoffeln und Kroketten *27,20 €*

Wildduo, Rüstjer Forst
Fasanenbrust und Wildschweinfilet*, rosa gebraten,*
dazu Preiselbeerrahmsauce, Gemüse der Jahreszeit,
gefüllte Frucht und Kartoffelplätzchen *43,40 €*

Filetgeschnetzeltes *in Pfefferrahm*
mit frischen Champignons und Bandnudeln
dazu einen gartenfrischen Salat *32,20 €*

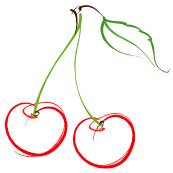
Gänsebrust*,* ***Kehdinger Land,***
mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise
nappiert und hausgemachtem Apfelmus dazu Kartoffelklöße
und Stader Geest Kartoffeln *38,30 €*

Schweinefilet*, im Ganzen gebraten,*
Hähnchenbrust-Roulade*, gefüllt mit Blattspinat und Käse,*
dazu Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Herzoginkartoffeln *33,20 €*

Rinderfilet*, im Ganzen gebraten,*
Schweinefilet*, im Speckmantel,*
dazu eine Rahmsauce, Sc. Hollandaise, frische Champignons,
gartenfrisches Gemüse und Kartoffel- Gratin *46,20 €*

Schnitzelplatte Vier Linden
verschiedene Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
dazu Jägersauce, Paprikasauce, Gemüseplatte, Kroketten
und Bratkartoffeln *27,80 €*

D E S S E R T



Eis mit heißen Früchten	*7,10 €*
Heiße Zwetschgen *mit Zimteis und Sahne*	*9,60 €*
Vanilleparfait *mit heißen Zwetschgen und Sahne*	*9,80 €*
Schokobirne *mit Zimteis und Sahne*	*9,60 €*
Mandelmousse *mit Apfelkompott und Karamellsauce*	*8,80 €*
Obstsalat *von frischen Früchten mit Eis und Sahne*	*9,50 €*
Rote Grütze *mit Vanilleeis und Sahne*	*7,10 €*
Bunt kreierter Dessertteller	*9,90 €*
Mousse Kreation *von weißer und dunkler Schokolade mit Eierlikör*	*8,90 €*
Erdbeercreme *mit Sahne garniert*	*6,40 €*
Mandelcreme *mit Erdbeermark und Sahne*	*7,10 €*
Bayrisch Creme *mit Fruchtsauce und Sahnehaube*	*7,70 €*
Hausgemachter Schokoladenpudding *mit Vanillesauce und Sahne*	*6,50 €*
Amarettomousse *mit Sauerkirschkompott und Schokosahne*	*9,30 €*

Saison-Dessert

Frische Erdbeeren oder Blaubeeren *mit Vanilleeis und Sahne*	*9,60 €*
Frische Erdbeeren oder Blaubeeren *mit Grand-Marnier Schaum und Sahne*	*9,60 €*

Für jeden Anlass das Richtige

Menü 1

Sellerierahmsuppe
mit geröstetem Speck und Croutons

* * * * * *

Schweinefilet und Rinderroulade
mit Rahmsauce, Sauce Bearnaise, feiner Gemüseplatte,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

* * * * * *

Bayrisch Creme
mit Fruchtsauce und Sahnehaube

Preis pro Person 47,20 €

Menü 2

Stader Kartoffel-Birnen-Senfsuppe
mit Sahnehaube

* * * * * *

Schweinefilet*, im Ganzen gebraten,*
dazu eine pikante Pfeffersauce,
mit frischen Champignons, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

* * * * * *

Bunt kreierter Dessertteller

Preis pro Person 51,00 €

Menü 3

Tomatencremesuppe
mit Kräutersahne

* * * * * *

Kräuterschweinerücken und Putenschnitzel
mit Rahmsauce, Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

* * * * * *

Rote Grütze
mit Vanilleeis und Sahne

Preis pro Person 40,50 €

Menü 4

Porreesüppchen
mit Lachsstreifen

* * * * * * *

Delikate Martins-Gans-Platte
mit Gänsebrust und Gänsekeule, mit Apfel- Rosinensauce,
Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise nappiert,
hausgemachtem Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Kroketten

* * * * * *

Mousse Kreation
von weißer und dunkler Schokolade
mit Eierlikör

Preis pro Person 54,80 €

Menü 5

Minestrone,
Italienische Gemüsesuppe,

* * * * * *

Schweinefilet, *im Ganzen gebraten,*
Hähnchenbrust-Roulade*, gefüllt mit Blattspinat und Käse,*
dazu Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Macairekartoffeln

* * * * * *

Mandelmousse
mit Apfelkompott und Karamellsauce

Preis pro Person 49,70 €

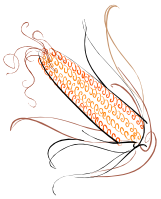
Menü 6

Schölischer Hochzeitssuppe
nach hauseigenem Rezept

* * * * * *

Bratenplatte, Vier Linden,
Rinderbraten, gekräutertes Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und bunter Gemüseplatte
dazu Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

* * * * * *



Eis
mit heißen Früchten

Preis pro Person 47,30 €

Menü 7

Norweger- Räucherlachs
mit einer Pommerysenfsauce
und Kartoffelpuffer

* * * * * *

Geflügelcremesuppe
mit Fruchteinlage und frischem Schöpfrahm

* * * * * *

Rinderfilet*, im Ganzen gebraten,*
Schweinefilet*, im Speckmantel,*
dazu eine schmackhafte Rahmsauce,
Sc. Hollandaise, frische Champignons,
gartenfrisches Gemüse und Kartoffel- Gratin

* * * * * *

Heiße Zwetschgen
mit Zimteis und Sahne

Preis pro Person 78,20 €

Menü 8

Frühlingszwiebelcremesuppe
mit Mandelsahne

* * * * * *

Schollenfiletröllchen*, nach Art des Hauses,*
auf Tomatenscheiben, mit Nordseekrabben
dazu Patna Reis

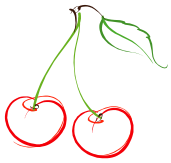
* * * * * *

Rinderfilet, Charlaine*,*
liebevoll gebraten, mit Sauce Bearnaise,
frischen Champignons, Gemüse der
Jahreszeit und Macairekartoffeln

* * * * * *

Amarettomousse
mit Sauerkirschkompott und Schokosahne

Preis pro Person 85,20 €



Menü 9

Barbarie-Entenbrust , rosa gebraten,
an marinierten Blattsalaten
dazu Baguette und Butter

* * * * * *

Schölischer Hochzeitssuppe,
nach altem Hausrezept,

* * * * * * *

Atlantik Seezungenröllchen*, gefüllt mit Lachsmousse,*
an Safransauce dazu Patna- Reis

* * * * * *

Wildduo, Rüstjer Forst
Fasanenbrust und Wildschweinfilet
dazu Preiselbeerrahmsauce, Gemüse der Jahreszeit,
gefüllte Frucht und Kartoffelplätzchen

* * * * * *

Vanilleparfait
mit heißen Zwetschgen und Sahne

Preis pro Person 96,70 €

Menü 10

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich garniert dazu Toast und Butter

* * * * * *

Wildbratenplatte, Hubertus*, Wildschwein- und Hirschbraten*
mit Wachholderrahmsauce, Waldpilzen in Rahm,
Rosenkohl, hausgemachtem Rotkohl, gefüllte Frucht,
Salzkartoffeln und Mandelkroketten

* * * * * *

Mandelcreme *mit Erdbeermark und Sahne*

Preis pro Person 54,90 €

Menü 11

Stader Kartoffel-Birnen-Senfsuppe
mit Sahnehaube

* * * * * *

Rotbarschfilet, *goldgelb gebraten,*
mit Sc. Hollandaise, Rahmblattspinat,
Champignons und Eismeershrimps
dazu Petersilienkartoffeln

* * * * * *

Eis mit heißen Früchten

Preis pro Person 45,60 €

Menü 12

Rinderkraftbrühe Célestine

* * * * * *

Deich und Wald,*spezial,*
Lammfilet und Wildschweinfilet mit Edelpilzen in Pfefferrahm,
bunter Gemüseauswahl, gefüllter Frucht und Macairekartoffeln

* * * * * *

Bayrisch Creme
mit Fruchtsauce und Sahnehaube

Preis pro Person 56,30 €

Menü 13

Frühlingszwiebelcremesuppe
mit Mandelsahne

* * * * * *

Schweinefilet und Rinderroulade
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und
feiner Gemüseauswahl dazu Kroketten und Stader Geest Kartoffeln
* * * * * *

Hausgemachter Schokoladenpudding
mit Vanillesauce und Sahne

Preis pro Person 45,90 €

Menü 14

Krebsrahmsuppe
mit frischen Nordseekrabben und Dillsahne

* * * * * *

Französische Entenbrust, rosa gebraten,
mit Portweinsauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Sauce Hollandaise nappiert und Mandelkroketten

* * * * * *

Heiße Zwetschgen
mit Zimteis und Sahne

Preis pro Person 58,60 €

Tolle Gerichte mit alter Geschichte

Schölischer Hochzeitssuppe, nach hauseigenem Rezept,
Klare Rinderbrühe mit reichlich Hackklößchen aus Küchenhand,
Fleisch-, Gemüse- und Eiersticheinlage
dazu Reis und Stader Geest Kartoffeln *23,60 €*

Herzhafter Grünkohl, Spezialität des Hauses,
mit Kohlwurst, Kasseler, frischem und geräuchertem
Speck, Stader Geest Kartoffeln und süße Röstkartoffeln *29,80 €*

Kaltes Roastbeef und Kasseler
dazu Sc. Remoulade, herzhafte Bratkartoffeln
und einen gartenfrischen Salat *29,80 €*

Tafelspitz, *gekocht,*
mit Meerrettichsauce, Rahmsauce, Speckbohnen
und Stader Geest Kartoffeln dazu Rote Beete *29,90 €*

Schölischer Seemannslabskaus
mit Spiegeleiern, Rollmops und Roter Beete *27,20 €*

Lauchcremesuppe
mit Hack und Meterbrot *16,40 €*

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Meterbrot *17,90 €*