



**Wir gehören dazu; über 10.000
Hotelgäste aus aller Welt haben bei der
letzten Wahl die "Beliebtesten Hotels"
gewählt und unser Haus belegte
bundesweit den 1. Platz
in der 3-Sterne Kategorie.**

über 85 Jahre in Familienbesitz



Vier Linden
Hotel & Restaurant

Unser **★★★S** Hotel ist ein
Haus mit gepflegter
Gastlichkeit für Tagungen,
Seminare, Empfänge und
Feiern jeglicher Art,
bewertet nach der deutschen
Hotellklassifizierung.



Inh. Lutz Feldtmann
Schölicher Straße 63
21682 Stade

Telefon (041 41) 9 27-02
NEUE FAXNUMMER (0 41 41) 927 270

E-Mail: info@hotel-vierlinden.de
Internet: www.hotel-vierlinden.de

Menümappe



gültig ab Oktober 2021

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
selbstverständlich das Vier-Linden-Team gerne zur Verfügung.*

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

***Familie Feldtmann
& Mitarbeiter***

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

***Mit erscheinen dieser Vorschläge verlieren
alle früheren Preislisten ihre Gültigkeit.***

KALTE VORSPEISEN



Friesentatar von Nordseekrabben

angemacht mit Radieschen, Tomaten
und Kräutern dazu Vollkornbrot und Butter

12,80 €

Mozzarella an einem Salatbouquet

mit pikanten Tomatenscheiben,
Vollkornbrot und Butter

7,60 €

Norweger Räucherlachs

mit einer Pommery - Senfsauce und
einem Kartoffelpuffer

12,60 €

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet

mit Sahnemeerrettich garniert
dazu Baguette und Butter

8,30 €

Kaltes Roastbeef, rosa gebraten,
an einem marinierten Salatbouquet

9,90 €

Bruschetta

mit Salatbouquet und Tomaten
mariniert mit Balsamicoessig und Olivenöl

7,70 €

Barbarie-Entenbrust , rosa gebraten,

an marinierten Blattsalaten
dazu Baguette und Butter

12,20 €

WARMER VORSPEISEN

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

11,40 €

Pochierter Norwegerlachs

mit einer Limonensauce und Blattspinat

12,80 €

Atlantik Seezungenröllchen, der besonderen Art,
gefüllt mit Lachsmousse, auf Safransauce
dazu Reistimbale

15,80 €

Blattspinat mit Tomaten, Nordseekrabben
und Käse überbacken dazu Stader Geest Kartoffeln

9,70 €

SUPPEN

Porreesüppchen mit Lachsstreifen	6,10 €
Minestrone , Italienische Gemüsesuppe,	6,40 €
Sellerierahmsuppe mit geröstetem Speck und Croutons	6,00 €
Rinderkraftbrühe Célestine	5,60 €
Schölischer Hochzeitssuppe , nach altem Hausrezept,	6,40 €
Spargelrahmsüppchen mit frischem Schöpfrahm	5,80 €
Tomatencremesuppe mit Kräutersahne	5,80 €
Krebsrahmsuppe mit frischen Nordseekrabben und Dillsahne	6,90 €
Frühlingszwiebelcremesuppe mit Mandelsahne	5,80 €
Geflügelcremesuppe mit Fruchteinlage und frischem Schöpfrahm	5,90 €
Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube und Croutons	6,40 €
Hühnerbrühe mit Eierstich-, Reis-, Gemüse- und Fleischeinlage	5,90 €
Stader Kartoffel-Birnen Senfsuppe mit Sahnehaube	6,20 €

FISCHGERICHTE

Zanderfilet , goldgelb gebraten, auf Rahmblattspinat mit Sc. Hollandaise dazu frische Champignons und Schwenkkartoffeln	24,30 €
Norweger Lachsfilet , gebraten, mit Krebsauce, frischen Champignons, Reis und einem knackigen Salatteller	25,20 €
Drei milde Holländer Matjesfilet mit Zwiebelringen, grünen Bohnen und Speckkartoffeln	19,50 €
Rotbarschfilet , goldgelb gebraten, mit Kräuterweißweinsauce, Blattspinat und Gemüsebandnudeln	23,10 €
Kabeljaufilet , gedünstet, mit Senfsauce, Stader Geest Kartoffeln und einem frischen Gurkensalat	24,20 €



HAUPTGERICHTE



Gekrätertes Roastbeef, nach Gärtnerin Art,
mit Sauce Bearnaise, feiner Gemüseplatte und Grilltomate
dazu Herzoginkartoffeln

27,40 €

Delikate Martins-Gans-Platte

Gänsebrust und Gänsekeule, aus der Röhre,
mit Apfel- Rosinensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Broccoliröschen mit Sauce Hollandaise nappiert,
Kartoffelklößen und Kroketten

29,60 €

Schölischer Grillplatte,

verschiedene Steaks rosa gebraten, Grillwurst, Grilltomate,
Kräuterbutter, frische Champignons dazu Kartoffel-Zwiebel-Gratin
und Salate der Saison

25,90 €

Wildbratenplatte, Hubertus,

Wildschwein- und Hirschbraten, aus der Röhre,
mit Wachholderrahmsauce, Waldpilzen in Rahm, Rosenkohl,
hausgemachtem Rotkohl, gefüllter Frucht,
Stader Geest Kartoffeln und Mandelkroketten

28,40 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten,

dazu eine pikante Pfeffersauce, frische Champignons,
Broccoli, Blumenkohl und Möhren,
Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

24,40 €

Bratenplatte, Vier Linden,

**Rinderbraten, Putensteak und
gekrätertes Schweinefilet,** rosa gebraten,
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und bunter Gemüseplatte
dazu Stader Geest Kartoffeln und Kroketten

21,70 €

Schweinefilet und Rinderroulade

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

24,40 €

Rinderfilet, Charlaine,

eingelegt in französischen Kräutern,
mit Sauce Bearnaise, frischem Gemüse der Jahreszeit
und Kartoffel-Gratin

36,60 €

Französische Entenbrust, rosa gebraten,

mit Portweinsauce, hausgemachten Apfelrotkohl, Rosenkohl
mit Sauce Hollandaise nappiert und Mandelkroketten

30,50 €

HAUPTGERICHTE



Deich und Wald

Lammfilet und Wildschweinfilet, rosa gebraten,
mit Edelpilzen in Pfefferrahm, bunter Gemüseauwahl,
gefüllter Frucht und Macairekartoffeln 31,60 €

Kräuterschweinerücken und Putenschnitzel
mit Rahmsauce, Sauce Bearnaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Krokette 19,60 €

Geflügelduo, Stader Art,
Putensteak und Putenoberkeule, aus der Röhre,
mit Rosinensauce, hausgemachtem Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Sauce Hollandaise nappiert,
dazu Stader Geest Kartoffeln und Krokette 19,90 €

Wildduo, Rüstjer Forst
Fasanenbrust und Wildschweinfilet, rosa gebraten,
dazu Preiselbeerrahmsauce, Gemüse der Jahreszeit,
gefüllte Frucht und Kartoffelplätzchen 32,80 €

Filetgeschmetzeltes in Pfefferrahm
mit frischen Champignons und Bandnudeln
dazu einen gartenfrischen Salat 22,90 €

Gänsebrust, Kehdinger Land,
mit Orangensauce, Apfelrotkohl, Rosenkohl mit Sauce Hollandaise
nappiert und hausgemachtem Apfelmus dazu Kartoffelklöße
und Stader Geest Kartoffeln 29,60 €

Schweinefilet, im Ganzen gebraten,
Hähnchenbrust-Roulade, gefüllt mit Blattspinat und Käse,
dazu Rahmsauce, Sauce Hollandaise, Gemüse der Saison,
Stader Geest Kartoffeln und Herzoginkartoffeln 24,90 €

Rinderfilet, im Ganzen gebraten,
Schweinefilet, im Speckmantel,
dazu eine Rahmsauce, Sc. Hollandaise, frische Champignons,
gartenfrisches Gemüse und Kartoffel- Gratin 34,80 €

Schnitzelplatte Vier Linden
verschiedene Schnitzel vom Schwein und Hähnchen
dazu Jägersauce, Paprikasauce, Gemüseplatte, Krokette
und Bratkartoffeln 19,90 €

DESSERT

Eis mit heißen Früchten	5,80 €
Heiße Zwetschgen mit Zimteis und Sahne	7,50 €
Schokobirne mit Zimteis und Sahne	7,80 €
Vanilleparfait mit heißen Zwetschgen und Sahne	7,50 €
Mandelmousse mit Apfelkompott und Karamellsauce	7,30 €
Obstsalat von frischen Früchten mit Eis und Sahne	7,90 €
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Bunt kreierter Dessertteller	8,10 €
Mousse Kreation von weißer und dunkler Schokolade mit Eierlikör	7,10 €
Erdbeercreme mit Sahne garniert	5,30 €
Mandelcreme mit Erdbeermark und Sahne	5,90 €
Bayrisch Creme mit Fruchtsauce und Sahnehaube	6,40 €
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesauce und Sahne	5,40 €
Amarettomousse mit Sauerkirschkompott und Schokosahne	7,50 €
Saison-Dessert	
Frische Erdbeeren oder Blaubeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,70 €
Frische Erdbeeren oder Blaubeeren mit Grand-Marnier Schaum und Sahne	7,70 €



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 36,80 €

Menü 2

Stader Kartoffel-Birnen-Senfsuppe
mit Sahnehaube

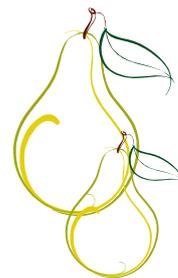
* * * * *

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 38,70 €



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 31,30 €

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 Krokette

* * * * *

Mousse Kreation
von weißer und dunkler Schokolade
mit Eierlikör

Preis pro Person 42,80 €



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 38,60 €

Menü 6

Schölischer Hochzeitssuppe
nach hauseigenem Rezept

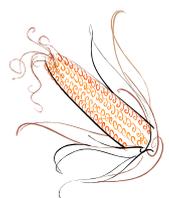
* * * * *

Bratenplatte, Vier Linden,
Rinderbraten, gekrätertes Schweinefilet und Putensteak
mit Rahmsauce, Sauce Hollandaise und bunter Gemüseplatte
dazu Stader Geest Kartoffeln und Krokette

* * * * *

Eis
mit heißen Früchten

Preis pro Person 33,90 €



Menü 7

Norweger- Räucherlachs
mit einer Pommerysenfsauce
und Kartoffelpuffer

* * * * *

Geflügelcremesuppe
mit Fruchteinlage und frischem Schöpfrahm

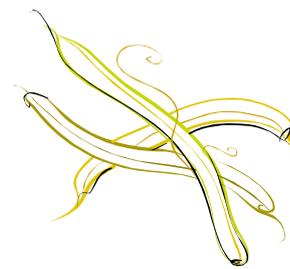
* * * * *

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 59,70 €



Menü 8

Frühlingszwiebelcremesuppe
mit Mandelsahne

* * * * *

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

* * * * *

Rinderfilet, Charlaine,
liebevoll gebraten, mit Sc. Bearnaise,
frischen Champignons, Gemüse der
Jahreszeit und Macairekartoffeln

* * * * *

Amarettomousse
mit Sauerkirschkompott und Schokosahne

Preis pro Person 61,30 €



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 75,00 €



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 42,60 €

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 35,10 €



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 43,60 €

Menü 13

Frühlingszwiebelcremesuppe
mit Mandelsahne

* * * * *

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

* * * * *

Hausgemachter Schokoladenpudding
mit Vanillesauce und Sahne

Preis pro Person 35,60 €

Menü 14

Krebsrahmsuppe
mit frischen Nordsekrabben und Dillsahne

* * * * *

Französische Entenbrust, rosa gebraten,
*mit Portweinsauce, hausgemachten Apfelrotkohl,
Rosenkohl mit Sauce Hollandaise nappiert und Mandelkrokette*

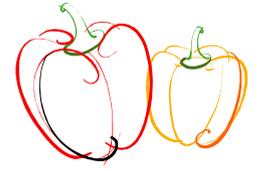
* * * * *

Heiße Zwetschgen
mit Zimteis und Sahne

Preis pro Person 44,90 €



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* 17,30 €

Herzhafter Grünkohl, Spezialität des Hauses,
*mit Kohlwurst, Kasseler, frischem und geräuchertem
Speck, Stader Geest Kartoffeln und süße Röstkartoffeln* 21,80 €

Kaltes Roastbeef und Kasseler
*dazu Sc. Remoulade, herzhaft Bratkartoffeln
und einen gartenfrischen Salat* 19,60 €

Gepökelte Rinderbrust, gekocht,
*mit Meerrettichsauce, Rahmsauce, Speckbohnen
und Stader Geest Kartoffeln dazu Rote Beete* 20,10 €

Schölischer Seemannslabskaus
mit Spiegeleiern, Rollmops und Roter Beete 17,90 €

Rinderroulade, herzhaft,
*mit Rahmsauce, bunter Gemüseauswahl
und Stader Geest Kartoffeln* 22,20 €

Lauchcremesuppe
mit Hack und Meterbrot 9,60 €

Hausgemachte Gulaschsuppe
mit Meterbrot 10,50 €

