



Landhaus Tettens *anno 1737*

Vorspeisen

„Süße Ziege“
karamellierte Ziegenkäsetaler
mit Rote-Beete-Lack⁽³⁾ und kleinen Salatstrauß⁽¹⁾
6,50 €

Knackige Marktsalate⁽¹⁾
mit gehobelten Parmesan^(f)
und Aceto Balsamico^(3,a)
6,90 €

Terrine vom Heilbutt und Lachs
mit Wasabi, Honig-Senf-Sauce
und kleinem Salatstrauß^(1,a,f,c)
7,50 €

Knusprig gebratene
„Schweizer Rösti“ mit Rauchlachsrosen
Honig-Senf-Sauce^(c,f,3,6)
und Salatvariationen⁽¹⁾
8,50 €



Landhaus Tettens *anno 1737*

Suppen

*Sellerieschaumsüppchen(f) mit Chili
und Serano Schinken(2,3)*
4,50 €

*Zitronengrass-Currysuppe
mit Hummerkrabbe*
5,90 €
ohne Hummerkrabbe
4,50 €

*Karotten-Ingwer-Süppchen(f)
mit Frischkäseravioli(a,c,f)*
4,50 €

*Fischsamtsüppchen(f)
mit Safran und
frischen Fedderwardersieler Nordseekrabben*
6,90 €

*Zweierlei Schaumsüppchen
von Sellerie und Karotte-Ingwer(a,c,f)*
5,50 €
(Diese Suppen sind mit den anderen variabel)



Landhaus Tettens *anno 1737*

Unsere Klassiker

Schweinefilet im Speckmantel (3)
auf Rotweinsauce,
Gemüse und gratinierte Kartoffeln(f)
16,90 €

Paillard de boeuf
(dünne kross gebratene Rinderschnitzel)
mit hausgemachter Kräuterbutter (f)
knackigen Salat(1) und knusprigen Kartoffelecken
19,50 €

Zweierlei vom Salzwiesenlamm
geschmorte Lammschulter und Carree (a,g,i)
an Rosmarinjus und Kartoffelgratin(f)
22,90 €

Lammrücken(a,g,i) für 2 Personen am Tisch tranchiert
mit Gemüsevariation und Kartoffellasagne(f)
nur auf Vorbestellung
25,90 € pro Person

Gerne reichen wir auch zu allen Gerichten einen kleinen Salat(1) (3,90€)

Landhaus Tettens GmbH Am Dorfbrunnen 17 26954 Nordenham 04731-39424
oder 0173-6352907

www.landhaus-tettens.de info@landhaus-tettens.de



Landhaus Tettens **anno 1737**

Fleischgerichte

Filetspitzen in Cognac-Pfeffer-Sauce^(f)
mit hausgemachten Spätzle^(a,c)
und frischen Blattsalaten⁽¹⁾
16,90 €

Schnitzel „Wiener Art“, ^(a,c)
mit schmackhaften Broccoli,
knackige Salate⁽¹⁾ und Bratkartoffeln⁽³⁾
14,90 €

Duett vom niedersächsischen Landschwein
mit knusprig gegrillter Bauchscheibe
und Lachssteak unter der Gewürzkruste^(c,f,i)
an Rotweinsauce mit Kartoffelgratin^(f)
15,90 €

250 g **argentinisches Rumpsteak „rosa gebraten“**
mit hausgemachter Kräuterbutter^(f)
und knusprigen Bratkartoffeln⁽³⁾
22,90 €

Gerne reichen wir auch zu allen Gerichten einen kleinen Salat⁽¹⁾ (3,90€)



Landhaus Tettens *anno 1737*

Fischgerichte

*In Butter gebratenes Welsfilet
auf grünen Bandnudeln,
Dillschaum und Marktgemüse^(a,f)
16,50 €*

*Kross auf der Haut gebratenes Zanderfilet^(a)
mit Safranschaum^(f),
Gemüsevariation und Petersilienkartoffeln
16,50 €*

*Gebratenes Schollenfilet^(a,f)
mit Rauchlachsstreifen,
Gemüsestrauß und Salzkartoffeln
16,90 €*

*Dialog von Hecht und Zanderfilet^(a,f)
mit buntem Gemüsestrauß
und Thymiankartoffeln
16,90 €*

*Dreierlei vom Fischfilet^(a,f) mit Garnele,
frischem Gemüse
und Petersilienkartoffeln
18,90 €*

Gerne reichen wir auch zu allen Gerichten einen kleinen Salat (1) (3,90€)



Landhaus Tettens *anno 1737*

Süße Naschereien

*Zweierlei Sorbet,
Limonen- und Chica-Tropicana,
mit Aufguss vom Prosecco*
4,90 €

*Geeister Cappucino (c,f)(coffeinhaltig)
mit Sahnehaube(f)*
4,90 €

*Erdbeer-Rhabarber-Ragout
mit Vanilleeis und Sahnehaube(f)*
4,90 €

*Parfait von
Cassis und Passionsfrucht(f,c)*
5,90 €

*Windbeutel(a) gefüllt mit Vanilleeis (f),
marinierten Kirschen und Sahne(f)*
5,90 €

*Landhaus Dessertvariation(a,c,f)
„Auswahl feinsten Köstlichkeiten“*
9,50 €