



Fam. Karsten Eilers HOHES HAUS Hotelbetrieb  
Hohe Straße 1 26736 Greetsiel

**Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung,  
wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.**

### **Menü 1**

Klare Gemüsebrühe  
mit Gartenfrüchten und Markklößchen

\*\*\*

Gebratenes Seelachsfilet auf Senfsauce,  
Salzkartoffeln und Salat

\*\*\*

Rote Grütze nach Art des Hauses  
mit Bourbon – Vanilleeiscreme

**EURO 21,90 pro Person**

### **Menü II**

Krabbensuppe  
mit Cognac, Granat und Sahne

\*\*\*

Gebratenes Rotbarschfilet an zartem Blattspinat,  
Safransauce und Salzkartoffeln

\*\*\*

Hausgemachtes Wiener - Mandelparfait  
verfeinert mit unserem Rum – Vanille – Likör

**EURO 27,90 pro Person**

### **Menü III**

**( bis 25 Personen)**

Kartoffelcremesuppe mit Lammfiletstreifen

\*\*\*

„Hein Lück Fischfiletteller“  
verschiedene Fischfilets (je nach Fang und Marktlage) gebraten und gedünstet,  
Krabbensauce, Salzkartoffeln und Blattsalat in Kräutervinaigrette

\*\*\*

Hausgemachtes Wiener - Mandelparfait  
und Rum – Vanille – Likör

**EURO 27,90 pro Person**



**Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung,  
wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.**

**Menü IV**

**(bis 15 Personen)**

Kartoffelcremesuppe mit Krabben

\*\*\*

Lammrücken vom Grill an Thymianjus,  
mit Zuckerschoten und Kartoffelrösti

\*\*\*

Dessertteller „Hohes Haus“  
„Kompositionen aus verschiedenen Spezialitäten der Jahreszeit

**EURO 31,50 pro Person**

**Menü V**

Greetsieler Krabben auf gebuttertem Schwarzbrot  
an Salatbukett

\*\*\*

Tomatenessenz mit Bärlauchnocken

\*\*\*

Variation von Edelfischen  
auf Safransauce mit Blattspinat und Kräuterrissottotimbale

\*\*\*

Weißes Mousse au Chocolate auf Espresso – Mascarponesauce

**EURO 37,50 pro Person**

**Menü VI**

Hausgebeizter Lachs an Salatbukett,  
mit fruchtiger Balsamico – Vinaigrette und Croutons

\*\*\*

Greetsieler Krabbensuppe  
mit Cognac und Sahne

\*\*\*

Roastbeeftranchen auf Lauchgemüse mit Rosa Pfefferbeeren  
an Cognac – Steinpilzsauce und Kartoffelrösti

\*\*\*

Sahne-Kirsch Parfait auf Vanilleschaum  
mit Krokant und Hohlhippe

**EURO 39,50 pro Person**



**Unsere Menüs sind nicht ständig vorrätig. Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung,  
wenn Sie aus unseren Menüs wählen möchten.**

**Menü VII**  
**(bis 15 Personen\*)**

Hausgebeizter Fjordlachs auf Senf – Dill – Sauce  
an Salatbukett mit Kräutervinaigrette

\*\*\*

Gemüseconsomme mit Bärlauchnocken

\*\*\*

Gebrautes Knurrhahn auf Hummercremesauce  
mit Kaiserschoten und rote Fettucchine

\*\*\*

Himbeersorbet

\*\*\*

Lammrücken an Elsässer Rahmsauerkraut  
mit Thymian – Steinpilzsauce und Kartoffelrösti

\*\*\*

Cappuccinoparfait an Amarena - Kirschspiegel

**EURO 51,50 pro Person**

\* bei einem anderen Hauptgang gerne auch für mehr Personen