

Ringhotel Sellhorn ☞ Winsener Str. 23 ☞ 21271 Hanstedt/Nordheide

Vorschläge für Menüs und Buffets

Diese Vorschläge wurden von unserem Küchenchef sorgfältig für Sie ausgearbeitet und abgestimmt.

Für Ihre Festlichkeiten ab 8 Personen können Sie hieraus wählen. Kleinere Gruppen sind nach Rücksprache möglich.

Sie können gerne die einzelnen Gerichte untereinander kombinieren und sich so ein ganz eigenes Menü zusammenstellen.

Bei einem 3-Gang Menü gelten die gesamten Preise, wenn Sie ein 4- oder 5-Gang Menü zusammenstellen, reduziert sich der Preis um 10%.

Allergene sind mit Buchstaben unter den Gerichten/Buffets gekennzeichnet. Die Bedeutung der einzelnen Buchstaben finden Sie auf der letzten Seite.

Es gilt ein Menü für die ganze Gesellschaft.

Das gewünschte Menü und die ungefähre Personenzahl teilen Sie uns bitte 10 Tage vorher mit.

Bitte vereinbaren Sie dafür einen Absprachetermin mit uns.

Unter der Telefonnummer 04184/8010 stehen wir Ihnen für weitere Fragen zur Verfügung.

Viele Informationen finden Sie auch unter www.hotel-sellhorn.de.

Kontakt per E-Mail: info@hotel-sellhorn.de

Viel Spaß beim Aussuchen und Kombinieren!

Herzlichst

Ihre Familien Dierksen & Landschof

und das Sellhorn-Team

Familie Dierksen & Landschof
Winsener Straße 23
21271 Hanstedt/Nordheide

Telefon 0 41 84 - 80 10
Fax 0 41 84 - 80 13 33
info@hotel-sellhorn.de
www.hotel-sellhorn.de

Hotel Sellhorn Gastronomie GmbH
Sitz: 21271 Hanstedt
Geschäftsführer: Sven Dierksen,
Nele Landschof
Amtsgericht Lüneburg
HRB Nr. 110392
Steuernummer: 50/210/00434
UST-IdNr. DE813121658

IBAN: DE 77 2075 0000 0018 000448
BIC: HELADEF3

VORSPEISEN

Pfifferlingssalat Schnittlauchschmand I marinierter Kalbstafelspitz	A, C, F, G, I, J	17.50
Tatar von der Kalbsoberschale Eicreme I Rucolaöl I Sardelle I Kapern I Gurke I Schalotte	C, F, I, J	17.50
Karamellisierter Ziegenkäse Himbeervinaigrette I Spinatsalat	I, J	15.50
Rindercarpaccio Senfkornsauce I Parmesan I Rucola	C, G, I, J	16.50
Hausgebeizter Gin Lachs Sahnemeerrettich I Reibekuchen	C, G, I, J	15.50

SUPPEN

Wildconsommé Buchenpilze I Wurzelgemüse	A, F, I, J	12.00
Pfifferlingscremesuppe	G, I, J	9.50
Geeiste Gurkencremesuppe Büsumer Krabben	D, I, J, G	12.50
Tomatenconsommée Ziegenkäseravioli	I, J, G, H	10.50
Rinderkraftbrühe Einlage	A, F, G, I, J, 2	10.40
Geeiste Kartoffel-Lauchcremesuppe Forellenkaviarschmand	A, D, F, G, I, J	10.50
Hummerschaumsuppe	B, G, H, I, J	11.50

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2026

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

ZWISCHENGERICHTE

Gebratene Forellenfilets Forellenkaviarschaum I Kartoffel-Pfifferlingssalat	A, D, G, I, J	16.50
Kabeljaufilet unter der Kartoffelkruste Wasabischaum I Schmorgurke	A, C, F, G, I, J	17.50
Tagliatelle Deichkäse I Trüffel-Rahm	A, C, F, G, I, J	17.50
Pfifferlingsrisotto Deichkäse I Babyspinat	G, I, J	16.50
Rosa gebratene Entenbrust Balsamicojus I Blaubeer-Chutney I geschmorter Spitzkohl	A, C, F, I, J	20.00
Geschmorte Bäckchen vom Spanferkel Portweinsauce I Süßkartoffelpüree	A, F, I, J	16.50



VEGANE GERICHTE

Gelbes Kartoffelcurry Tofu I Erdnüsse	F, H, I, J	21.50
Gebratene Pfifferlinge Zwiebelcrunch I Süßkartoffelpüree	A, C, F, I, J	21.50
Kohlrabilasagne getrüffelte Linsen	I, J	20.50

Weitere vegane Menükomponenten nach Absprache.

HAUPTGERICHTE

Geschmorte Kalbsbäckchen Pfifferlinge I getrüffelter Rahmspitzkohl I Süßkartoffelpüree	A, G, I, J	34.50
Gebratene Medaillons vom Landuro Schwein sautierte Waldpilze I Rahmwirsing I Rosmarinkartoffeln	A, F, G, I, J	30.50
Gebratene Forellenfilets Forellenkaviarschaum I Kartoffel-Pfifferlingsgemüse	A, G, I, J	32.50
Gebratenes Kabeljaufilet Wasabischaum I Schmorgurke I Kartoffelpüree	A, F, G, I, J	32.50
Rehmedaillons Wacholderjus I Rahmspitzkohl I Schupfnudeln	A, G, F, I, J	36.50
Gebratene Poulardenbrust Rahmsauce I buntes Karottengemüse I Gnocchi	A, C, G, I, J	28.50
Rosa Kalbstafelspitz Portweinsauce I Pfifferlinge I sommerliches Gemüse I Kartoffelgratin	A, F, G, I, J	29.50
Rinderfilet in Scheiben Sauce Béarnaise I buntes Bohnengemüse I Kartoffelgratin	A, C, F, G, I, J	44.50
Rosa Rehrücken Preiselbeersauce I Rahmspitzkohl I Schupfnudeln	A, C, F, G, I, J	49.50
Rosa gebratene Entenbrust Wacholderrahmsauce I Blaubeer-Chutney I Spitzkohl I Gnocchi	A, C, F, G, I, J	31.00
Gebratene Medaillons von Rind, Pute und Schwein Kräuterjus I Spitzkohl I Kartoffelgratin	A, F, G, I, J	32.50
Geschmorter Rinder- und Putenbraten Rahmsauce I Mandelbrokkoli I Heidekartoffeln	A, F, G, H, I, J	28.50
Hirschbraten Baden-Baden Waldpilze I Spitzkohl I Kroketten	A, C, F, G, I, J	32.00

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2026

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

DESSERT

Blaubeerkompott Vanilleeis	A, C, G, H	8.50
Mousse au chocolat Blaubeerkompott	A, C, G, H	9.50
Buchweizentorte im Glas	G, C	8.50
Cheesecake Waldbeerensalat	A, C, G, H	9.50
Mousse von weißer Schokolade Blaubeersauce	A, C, G, H	9.50
Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne	A, C, G, H	9.00
Zitronencreme Krokantsahne	A, C, G, H	8.50
Crème brûlée Joghurteis Stachelbeerkompott	A, C, G, H	11.00
Sorbetvariation	A, G, H	11.50

Töps-Heide-Buffer

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets I Sahnemeerrettich
Graved Lachs I Honigsensauce
Roastbeef I Remouladensauce
marinierter Tafelspitz süß-sauer I Gartenkräutersalat
hausgebeizter Hirschschinken I Spitzkohl I Walnussalat
karamellisierter Ziegenkäse I hausgemachtes Chutney
kleines Salatbuffet
Brotauswahl I Butter

Warme Gerichte

Hanstedter Kraftbrühe
Eierstich I Fleischklößchen I Gemüse



Braten von der Pute I Waldpilze
geschmortes Wildschweinragout
Kroketten I Bohnengemüse
gebratenes Saiblingsfilet
Heidekartoffeln I sommerliches Gemüse

Desserts

Mousse au chocolat
Vanillecreme I Blaubeerkompott
heiße Waffeln (zum selber backen) I heiße Waldbeeren

55 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz
Trauben I hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

A, C, D, G, I, J

Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Vitello Tonnato
Tomate-Mozzarella I Basilikum I Pesto
Garnelen I Aioli
gebackene Aubergine Milanese I Tomatensugo
Parmaschinken I Melone
Grissini I Salsiccia I eingelegte Oliven
Artischockensalat
Balsamico-Champignons
eingelegte Zucchini I Paprika
kleines Salatbuffet
Brotauswahl I Butter

Warme Gerichte

Gebratenes Steinköhlerfilet I Artischockengemüse
Lasagne classico I Basilikumsauce
Safranpolenta
geschmortes Chianina-Rind I Balsamicojus
Tomaten-Zucchini-Gemüse I Rosmarinkartoffeln
hausgemachte Rucola-Ravioli

Dessert

Tiramisu
Panna Cotta I Blaubeersauce

55 € pro Person

zusätzlich Italienische Käseauswahl:
Parmesan I Pecorino I Gorgonzola
Trauben I Oliven

6 € pro Person

A, C, D, G, H, I, J, 2, 4

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2026

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor
die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

Schäferbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Hausgemachte Sülze | Remouladensauce
Matjesfilet Hausfrauenart
Kleine Frikadellen | Gürkchen | Senf
Pfefferbeißer
Katenschinkenplatte
Kartoffelspecksalat
Rindfleisch-Rote-Bete-Salat
Krautsalat
kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Kartoffel-Lauchcremesuppe
Croûtons



Gebratene Poulardenbrust
Heidschnuckenragout | Spätzle
Kräuterkrustenbraten vom Schwein
Wurzelgemüse | Spitzkohl | Schupfnudeln | Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze | Vanillesauce
Schokoladenpudding | Haselnuss-Sahne

48 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

A, C, D, F, G, H, I, J

Gundlachbuffet

ab 20 Personen

Kalte Gerichte

Geräucherte Forellenfilets | Sahnemeerrettich
gebratene Scampi | Knoblauchdip | Rucolasalat
rosa Kalbstafelspitz | Pfifferlingssalat
hausgebeizter Lachs
rosa Wildschweinrücken | Räucherfischcreme | Kapern
kleines Salatbuffet
Brotauswahl | Butter

Warme Gerichte

Consommée vom Fasan
Speck-Knusperstange



Gebratenes Zanderfilet
Blattspinat | Kartoffelstampf | Seccoschaum
Lammrücken unter der Rosmarin-Senfkruste
grünes Bohnengemüse | Kartoffelgratin | Thymiansauce
gelbes Kartoffel-Waldpilzcurry

Dessert

Mousse au Chocolat
Crème brûlée
Blaubeerkompott

68 € pro Person

zusätzlich Käseauswahl von der Käserei Backensholz
Trauben | hausgemachte Chutneys

6 € pro Person

A, B, C, D, G, I, J, 2

FINGERFOOD

Zucchini-Feta-Röllchen	I, J	3.50
Hirtensalat im Glas	I, J	3.50
Geflügel-Curry Salat	I, J, G	3.50
Flammkuchen à 12 Stück Speck I Zwiebel I Lauch	A, C, G, I, J	21.50

ANDERE KLEINIGKEITEN UND HÄPPCHEN

Preise pro Häppchen und Stück (mindestens 5 pro Stück)

Garnelenschwanz I Knoblauchsauce	B, G	4.70
Käsespieß I Früchte I Oliven	G	3.40
Gervais pikant I Schwarzbrot	A, C, G	1.90
Ei-Gurke-Tomate	C, D	2.80
Camembert angemacht I Pumpernickel	A, G	2.80
Brezel	A, C	3.40
Mett I Zwiebeln	A, C	2.40
Kasseler I Meerrettich	A, C	2.40
Schinken I fein gewürfelt I Bauernbrot	A, C	2.50
Tatar I Graubrot	A, C	3.50
Roastbeefröllchen garniert	A, C	3.50
Barbarie Entenbrust	A, C	3.90
Forelle geräuchert	A, C, D	3.40
Lachstatar I Graubrot	A, C, D	3.50
Matjestatar I Graubrot	A, C, D	3.50
Lachs geräuchert I Sahnemeerrettich	A, C, D, G	3.50

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2026

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.

KUCHEN UND TORTEN

Apfelkuchen	A, C, G, H	55 €
Pflaumenkuchen	A, C, G	55 €
Himbeerkäsesahne	A, C, G, H	60 €
Mandarinenkäsesahne	A, C, G, H	60 €
New York Cheesecake	A, C, G	60 €
Buchweizentorte	C, G	60 €
Mohn-Marzipantorte	A, C, G, H	65 €
Bisquit Torte Vanillecreme Früchte der Saison	A, C, G, H	65 €
Baiser Torte Früchte der Saison	A, C, G, H	65 €
Bitterschokoladentorte	A, C, G	65 €

Allergene:

- A)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstämme)
- B)** Krebstiere (Krebs, Shrimps, Langusten, Garnelen, Scampi, Hummer)
- C)** Eier
- D)** Fisch (Alle Fischarten und Kaviar)
- E)** Erdnüsse
- F)** Sojabohnen
- G)** Milch (Kuhmilch, Milchzucker, Joghurt, Käse)
- H)** Schalenfrüchte (Mandeln, Pistazien, Hasel-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia-, Queensland- und Walnüsse)
- I)** Sellerie (Knollen-, Bleich- und Staudensellerie)
- J)** Senf
- K)** Sesamsamen
- L)** Lupinen
- M)** Weichtiere (Schnecken, Oktopus, Tintenfisch, Abalone, Calamares, Muscheln, Austern)
- N)** Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10 mg/l)

Zusatzstoffe:

- 1)** Farbstoffe
- 2)** Konservierungsstoffe oder konserviert (Nitrat, Nitritpökelsalz)
- 3)** Antioxidationsmittel
- 4)** Geschmacksverstärker
- 5)** Geschwefelt
- 6)** Geschwärzt
- 7)** Gewachst
- 8)** Phosphat E 338 bis E 341, E 450 bis E 452
- 9)** Milcheiweiß
- 10)** Süßungsmittel
- 11)** Koffeinhaltig

Menü- und Buffetvorschläge Juli bis August 2026

Änderungen vorbehalten

Aufgrund der dynamischen Preisentwicklungen behalten wir uns vor die Preise bis 4 Wochen vor der Veranstaltung anzupassen.