



Liebe Gäste,

diese Karte hilft Ihnen,
das Menü Ihrer geplanten Feier
in Ruhe zusammenzustellen.

Damit wir gleichbleibende Frische und Qualität
gewährleisten können,
bitten wir frühzeitig um Ihre Auswahl.
(10 Tage vor Veranstaltung)

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden
in unserem Haus.

Ihr Team des Tennis-Treff-Hinte

und Hotel Novum****

Kalte Vorspeisen

Ender Matjesfilettatar mit Gurkensalat, Sauerrahm,
Kartoffelrösti € 9,40

Vitello Tonnato
dünne Scheiben vom Kalbsrücken, Thunfischsoße, Salatgarnitur,
gebackene Kapern € 12,40

Frische Blattsalate in einer Balsamico-Vinaigrette
mit gerösteten Pinienkernen und gehobeltem Parmesan,
serviert mit Baguette und Butter

dazu Hähnchenbruststreifen € 10,90

dazu gebratene Entenbruststreifen € 11,90

Italienischer Antipasti-Teller
eingelegte Paprika, Zucchini, Oliven und Champignons,
Schinken mit Melone, Tomate, Mozzarella
an einer Salatgarnitur € 11,90
dazu Ciabatta-Brot und Butter

Gemischter Vorspeisenteller
mit Räucher- und Graved Lachs, Krabben, Matjes- und
Forellenfilets an einer Salatgarnitur
dazu Baguette und Butter € 12,40

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Suppen

Geflügelkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich	€ 6,90
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Fleischklößen	€ 6,90
Klare Tomatensuppe mit Basilikum-Quarknocken	€ 7,90
Tomatencremesuppe mit Sauerrahm	€ 6,90
Gulaschsuppe	€ 7,40
Waldpilzcremesuppe mit Sahnehaube	€ 7,40
Lauchcremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln	€ 6,90
Karotten-Ingwersuppe mit Kerbel	€ 6,90
Brokkolicremesuppe mit Rauchlachsstreifen	€ 7,40
Nordsee-Krabbensuppe mit Dillsahne	€ 8,80

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Hauptgerichte

Gemischte Bratenplatte von Rind und Schwein

mit Bratensoße, dazu eine Gemüseplatte, Champignons
Salzkartoffeln und Kroketten

€ 21,90

TTH-Hausplatte

Putenbrustbraten, gefüllte Rinderroulade, saftiger
Schweinenackenbraten, Champignons, Bratensoße, gemischte
Gemüseplatte, Salzkartoffeln und Kroketten

€ 23,90

Schnitzelplatte

Schweinerückenschnitzel, Hähnchenbrustfilet im Cornflakes
Mantel, Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kochschinken
und Goudakäse gefüllt, Jägersoße, Paprikasoße, Gemüseplatte,
Kartoffel Wedges, Kartoffelkroketten

€ 21,90

Steakteller „nach Art des Hauses“

gebratene Schweinefiletmedaillons, Rinderrückensteak,
Hähnchenbrustfilet, Grilltomate, Bratensoße, Sauce Béarnaise,
Gemüseplatte, Kartoffelplätzchen, Schwenkkartoffeln

€ 27,40

Gebratene Schweinefiletmedaillons

mit rosa Pfeffersoße, Sauce Béarnaise, Champignons,
Grilltomate, Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Kroketten

€ 24,40

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Snirtje-Menüs

Snirtje-Braten

Kraftbrühe mit Einlage € 6,90

Snirtje-Braten

mit Pfeffersoße, Gemüseplatte
Kartoffelkroketten und Bratkartoffeln € 21,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne € 7,80

Menü-Sonderpreis € 33,40

Snirtje-Braten „Ostfriesisch“

Kraftbrühe mit Einlage € 6,90

Snirtje-Braten

mit Bratensoße, Rotkohl, Kürbis, Rote Bete, Senfgurken, Salz-
und Bratkartoffeln € 21,90

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne € 7,80

Menü-Sonderpreis € 33,40

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Ostfriesische Hauptgerichte

Pökelfleisch

mit Meerrettichsoße, grünen Bohnen, Kürbis und Rote Bete,
dazu Salz- und Bouillonkartoffeln

€ 19,40

Grünkohl

mit Kassler, gepökeltem Bauch,
Kohlpinkel, frischer Mettwurst und Grieben,
dazu Salz- und Bratkartoffeln

€ 22,40

Backschinken

mit Pfeffersoße und eine Gemüseplatte,
dazu Bratkartoffeln und Kroketten

€ 19,90

Rotkohl extra

€ 2,40

Hollandaise extra, pro Sauciere

€ 4,50

Bunter gemischter Salatteller

€ 4,50

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Baguetteschnittchen

Belegt mit...

Räucherforellenfilet mit Sahnemeerrettich	€ 3,40
Räucheraalfilet mit Preiselbeersahne	€ 4,40
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	€ 4,00
Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße	€ 4,00
Nordseekrabben mit Cocktailsoße	€ 4,90
Matjesfilet mit Zwiebelringen	€ 3,90
Serrano-Schinken mit Melone	€ 3,90
Roastbeef mit Sahnemeerrettich	€ 3,90
Schweinemedailion mit Früchten	€ 3,90
Hähnchenbrust mit Currycreme	€ 2,90
Kochschinken mit Spargel	€ 2,90
Salami mit Gewürzgurke	€ 2,90
Thüringer Mett mit Zwiebelwürfeln	€ 3,40
Kasseler-Rückenbraten mit Kirschtomate	€ 2,90
Holländischer Gouda mit Weintrauben	€ 2,90
Französischer Camembert mit Weintrauben	€ 3,40

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Desserts

Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 5,60
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	€ 7,80
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	€ 7,80
Vanilleeis mit heißen Zimtzwetschgen und Schlagsahne	€ 7,80
Dreierlei Mousse Schokolade-, Vanille- und Mascarpone-mousse auf Espressoschaum, garniert mit Früchten	€ 7,90
Orangen-Halbgefrorenes mit Grand Manier auf Orangenfilet und Himbeersauce Sahne und Hippengebäck	€ 7,90
Bunte Dessertvariation Eine Auswahl verschiedener Desserts	€ 7,90

**Die Gerichte in dieser Karte sind ausschließlich für Gruppen
ab 10 Personen, wenn ein einheitliches Menü bestellt wird.**

Die Preise sind gültig ab 01.01.2024 bis auf Widerruf

Buffet Rustikal

Suppen:	Hühnerbrühe mit Gemüse und Eierstich
Warm:	Rotbarschfilet „gebraten“ mit einer Dillsoße Hähnchenbrust „gebraten“ Backschinken mit einer Paprikarahmsoße dazu reichen wir Bratkartoffeln und eine Gemüseauswahl und Krokette
Kalt:	Roastbeef „rosa gebraten“ mit Remoulade kleine Schnitzel „Wiener Art“ Partyfrikadellen mit Mixed-Pickles
Fisch:	Geräucherte Makrelenfilets in Variationen, Räucherforelle, Matjesfilet mit verschiedenen Soßen Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Graved Lachs mit Senf-Dill Soße
Salat:	Salatbuffet mit Salaten der Saison Antipasti Auswahl Tomate Mozzarella
Käse:	Große Weichkäseauswahl mit Weintrauben und Ananas
Dessert:	Rote Grütze mit Vanillesoße Schokoladenmousse
Brot:	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

Ab 25 Personen

€ 35,40 pro Person

Buffet TTH

Suppen:	Rinderkraftbrühe oder Hühnerbrühe mit Eierstich
Warm:	Backschinken Schweinefiletmedaillons, gefüllte Rinderroulade, Bratensoße, Champignonsoße Speckbratkartoffeln, Kroketten, Salzkartoffeln, Gemüseauswahl, Apfelrotkohl
Kalt:	Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“, Remouladensoße Kleine gebratene Schnitzel Kochschinken mit Spargel Honigmelonenschiffchen mit Serrano-Schinken
Fisch:	Graved Lachs, Senf-Dillsoße, Räucherforellenfilet Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Ender Matjesfiletauswahl, Natur Matjes, Sherry Matjes und Räucher Matjes Frische Greetsieler Krabben, Cocktailsoße
Salat:	Großes Salatbuffet, 2 verschiedenen Soßen Antipasti Auswahl Tomate Mozzarella
Käse:	gemischte Käseplatte mit Früchten
Dessert:	Schokoladenmousse, Rote Grütze mit Vanillesoße, Panna Cotta mit Fruchtsoße, Vanillecreme
Brot:	Kaviarstangen und Partybrötchen mit Butter

Ab 25 Personen

€ 39,90 pro Person

Buffet Royal

Suppen:	Suppe nach Wahl
Warm:	Argentinisches Roastbeef „rosa gebraten“ mit Sauce Béarnaise Schweinefilet „am Stück gebraten“ mit einer Champignonrahmsoße Norwegische Lachsmedaillons mit einer Kräutersoße Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten und Gemüseauswahl
Kalt:	Schweine- und Rindermedaillons mit Früchten garniert Gekochter Schinken mit Spargelspitzen Serrano-Schinken mit Meloneschiffchen
Fisch:	Grünschalmuscheln mit einer Gemüsevinaigrette Greetsieler Krabben Räucheraal mit Sahnemeerrettich Graved Lachs mit Senf-Dillsoße Räucherlachs mit Sahnemeerrettich Verschiedene Matjesfiletarten Geräucherte Forellenfilets
Salat:	Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalat Variationen Antipasti Auswahl
Käse:	Käseplatte mit Weintrauben und Ananas
Dessert:	Dessertbuffet
Brot:	Partybrötchen und Ciabattabrot mit Butter

Ab 25 Personen

€ 52,90 pro Person

Brunch

Aufschnitt- / Käseplatte

Verschiedene Wurstsorten
roher und gekochter Schinken
Schnitt- und Weichkäsesorten

Fischplatte

Graved Lachs, Räucherlachs, Matjesfilets,
Räucherforellenfilets

Warme Frühstücks-Ecke

Rühreier, Frühstücksspeck, Nürnberger
Rostbratwürstchen und gekochte Frühstückseier

Diverse Frühstücks-Cerealien

Brotkorb

mit verschiedenen Brötchen- und Brotsorten

Warme Mittags-Ecke

Hühnerbrühe mit Einlage
Backschinken
Hähnchenbrustfilet mit Currysoße
Bratkartoffeln, Reis, Kroketten, bunte Gemüseplatte

Salatplatte

mit verschiedenen Rohkost- und Blattsalaten
Joghurtdressing und Vinaigrette

Tomate-Mozzarella

Nachtsch

Rote Grütze mit Vanillesoße, Obstsalat und
Schokoladencreme

Inklusive Kaffee, Tee, Saft und Milch

Ab 25 Personen

€ 32,40 pro Person



SPEISEKARTE BANKETT