



ADVENTSZAUBER

11:30 UHR

29. NOVEMBER,
6. & 13. DEZEMBER

Gebeizter Lachs mit Feldsalat
und Kräuter Creme Fraiche

Kürbiscremesuppe

Frische Heideente mit Orangensauce,
Rotkohl und Kartoffelklößen

Karamellisiertes Zimtespuma mit Bratapfeleis

77,00 € pro Person
inkl. Punsch und Lesung

31. DEZEMBER 2026
SILVESTER DINNER 19.00 UHR

Menü folgt



Verschenken Sie gemeinsame
Genussmomente:

Alle unsere Themenabende sind auch
als Geschenkgutschein erhältlich
– perfekt, um Zeit zu verschenken."



RESERVIEREN SIE HIER
GLEICH IHREN TISCH

Köllner's Landhaus

Köllner's Landhaus
Romantik Hotel & Restaurant
Im Dorfe 1 29223 Celle

info@koellners-landhaus.de
www.koellners-landhaus.de



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

Kulinarische Events

HERBST-WINTER
2026



29. AUGUST 2026
WEINMARKT
11- 21 UHR

KÖLLNER'S LANDHAUS X
ROUND TABLE 107 CELLE

Reservierung nicht notwendig



18. SEPTEMBER 18:30 UHR WEINTASTING - SÜDTIROL -

Mini Schüttelbrot Tartelette
mit geräucherter Forelle, Meerrettich und Apfelgel

Carpaccio vom Kalb mit Almkäse, eingelegten
Eierschwammerln und Bergkräutern

Schlutzkrapfen mit Brauner Butter, Salbei und
Fermentierter Zwiebel

Hirschrücken mit Wacholderjus, Sellerievariation,
Preisselbeeren und Polenta-Soufflé

Geeistes Heu-Parfait, karamellisierter Apfel
und Topfenschaum

95,00 € inkl. Aperitif,
Weinen und Sommelier



23.OKTOBER 2026 18:30 UHR WEINPROBE WEISHAAR

Geräucherte Forelle mit Meerrettichcreme,
Apfel und Feldsalat

Hausgemachte Kürbis Ravioli mit Salbei
Butter und Parmesan

Kalbsrücken mit Jus,
Steinpilzen und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Tonkabohne und Beeren

89,00 € inkl. Aperitif, Weinen,
Markus Weishaar präsentiert seine Weine

9.OKTOBER 2026 18:30 UHR KULINARISCHER WILDWECHSEL



Pastete von der Wildentenbrust
mit Cumberlandsauce

Wildconsomme mit Steinpilzravioli

Wildschwein Gyoza mit Hirschschinken
und Spitzkohl

Hirschrücken mit Schupfnudeln, Erbsen
und Pfifferlingen

Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen,
Kirschwassersahne und Vanilleis

89,00 € pro Person

6.NOVEMBER 2026 18:30 UHR TRADITIONELLES GÄNSEESSEN

Terrine von der Gans mit Portweifeigen
Wildkräutersalat und Brioche

Gänsebraten in 2 Gängen serviert
Die Brust mit Rotkohl und Kartoffelkloß

Sorbet von der bergamotte

Die Keule mit Rosenkohl und
Serviettenplätzchen

Kaffee Panna Cotta mit Haselnuss Ganache
und Mascarpone Eis

95,00 € pro Person

