

10. MAI 2026 MUTTERTAG

Spargelsalat mit Erdbeere, Holunder
und Ziegenkäse



Arktisches Saiblings Filet auf Zitronenrisotto
und Frühlingsgemüse

Tiramisu

62,50 €

15. MAI 2026 18:30 UHR KULINARISCHE WELTREISE

Ceviche vom Wolfsbarsch mit Limette,
Koriander, Avocado und Chili-Mais-Crunch

Soba Nudeln, mit Gurken Nusbutter und Ponzu

Risotto Milanese, Safran, Kalbsbäckchen,
Parmesan

Short Rib, BBQ-Glace, Maispüree, Zwiebelrelish

Kokosmousse, Passionsfrucht, Limette, Vanille,
Basilikumöl

95 €
inkl. Aperitif



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
Romantik Hotel & Restaurant
Im Dorfe 1 29223 Celle
info@koellners-landhaus.de
www.koellners-landhaus.de

Kulinarische Events

2026





16. JANUAR 2026 18:30 UHR GRÜNKOHLZEIT

Grünkohl-Tatar mit gebeiztem Lachs,
Senf-Dill-Creme und Roggen-Cracker

Ravioli vom Grünkohl mit Ricotta und
Haselnussbutter, auf Pastinakencreme

Sous-vide gegarte Schweinebäckchen
auf Grünkohl mit Pinkel-Crumble
und Selleriepüree

Tarte au Chocolat mit Grünkohl-Salz-Karamell
und Blutorangen-Sorbet
82 €
inkl. Aperitif

6. FEBRUAR 2026 18:30 UHR AROMEN DES SPÄTWINTERS

Apfel Sellerie Schaum Süppchen
mit Haselnuss Crunch

Rote Bete Capriccio mit Ziegenkäse,
Orangenfilets

Geschmortes Kalbsbäckchen auf Pastinake
und glasiertem Wurzelgemüse

Blutorangen Curd mit Vanillequark
und Pistazien Crumble
69 €
inkl. Aperitif



14. FEBRUAR 2026 VALENTINSTAG



Carpaccio von der Roten Bete Ziegenkäse
und Walnuss

Wasabi Garnelen

Saibling auf Kräuter-Risotto mit
Zitrus-Butter und jungem Lauch
oder

Rosa gebratene Entenbrust mit Süßkartoffelpüree,
karamellisiertem Chicorée und Kirschjus

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Vanilleeis und Passionsfrucht

69 €

27. FEBRUAR 2026 18:30 UHR WEINTASTING - TOSCANA -



Cremige Burrata mit geschmorten toskanischen
Tomaten und Olivenöl

Risotto mit gereiftem Pecorino Toscano,
frischem Trüffel und gebratener Artischocke

Zart rosa Lammrücken mit toskanischen Kräutern,
cremiger Polenta und Chianti Jus

Schokoladen-Toscana, Olivenöl-Eis, Meersalz

89 € inkl. Aperitif,
Weinen und Sommelier

20. MÄRZ 2026 18:30 UHR FRÜHLINGSDINNER

Confierte Lachsforelle mit Bärlauch-
Vinaigrette, grünem Apfel und Buttermilch

Bärlauchknödel, Meerrettich, Pfifferlinge

Maishähnchen-Suprême mit
Zitronenthymian, Polenta und jungen
Erbsen

Rhabarber Sorbet, marinierte Erdbeeren
in Rhabarbersud

79€ inkl. Aperitif



24. APRIL 2026 18:30 UHR KLASSISCHES FRANKREICH

Pâté en Croûte

Spargelmousse mit pochiertem
Wachtelei, Trüffel und Brioche

Boeuf Bourguignon

Warmes Zitronensoufflé
mit Himbeersorbet

82€ inkl. Aperitif

