



RESTAURANT Reitstall Klövensteen

Uetersener Weg 100 · 22869 Schenefeld

Telefon (0 40) 8 30 69 92 und 8 30 64 92

Telefax (0 40) 8 39 16 49

www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de

E-mail: info@hotel-kloevensteen.de

Unsere Aktionen vom Januar bis April 2020 einschließlich Ostern

Unsere Geschenkidee

Gutschein
für
Ihre Liebsten
für einen gemütlichen Abend
in
RESTAURANT
Reitstall Klövensteen

Wir stellen Ihnen Ihren Lieblingswein auf Wunsch im Geschenkkarton zu „Außerhauspreisen“ zusammen.

JANUAR

I. Büsumer Wochen!

Große Büsumer Fischplatte mit Rotzungenfilet, Schollenfilets,
Norweger Lachs und Tiefseekrabben.

Beilagen nach Wahl. pro Person € 20,90

II. 1/2 Riesen-Eisbein ca. 550 g auf Weinkraut,

Erbsenpüree, Speckstippe, Petersilienkartoffeln pro Person € 15,90

FEBRUAR

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Ostsee-Dorsch

- gebraten mit Senfsauce und Bratkartoffeln
- in Dillrahm mit Spargel, Champignons und Tiefseekrabben
- oder gedünstet in Meerrettichsauce und Bouillongemüse

Beilagen nach Wahl pro Person 200 g € 19,50 oder 250 g € 20,90

II. Hirschahnefleisch mit Pfifferlingen,

gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen pro Person € 19,20

MÄRZ

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander

- gebraten auf Linsengemüse
- gedünstet „Kardinal“ Hummerkrabbensauce
- in Ei gebraten, Kartoffelgurkensalat

Beilagen nach Wahl pro Person 200 g € 19,50 oder 250 g € 20,90

II. Große Rinderroulade

mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln pro Person € 16,50

APRIL

Die Lachssaison ist eröffnet!

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Norweger Lachs

- in Cognacsahne mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln,
Kopfsalat in Joghurtdressing oder
- gegrillt mit sc. béarnaise, Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln,
Gurken-Tomatensalat oder
- gebraten, Kartoffelgurkensalat, gem. Salatteller,

pro Person 200 g € 19,50 oder 250 g € 20,90

II. Hamburger Seemanns-Labskaus

Rollmops, Spiegeleier, kalte Beilage pro Person € 14,90

OSTERN 2020

Tagessuppe: Frische Spargelsuppe, Klößchen

1. Kalbsfrikassee mit frischem Spargel, Champignons,
sc. hollandaise, Patna-Reis € 27,90
2. Osterlamm in Whiskysauce, Grilltomate,
Prinzessbohnen, Krokette € 32,00
3. Ostertopf: 3 kleine Filets auf Bratkartoffeln, feine Erbsen und
Möhren, Rahmchampignons, Gurken- und Tomatensalat € 31,50
4. Hirschfilet mit Pfifferlingen, gefüllte Birne
Rotkraut, Herzoginkartoffeln € 39,90

Dessert: Bunter Dessertteller

Unsere besondere Empfehlung

11. Frische Spargelsuppe, Klößchen € 7,20
12. Klare Ochsenschwanzsuppe, Chesterstange € 8,90
18. Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefilet) mit Pommes frites,
Preiselbeeren, Gurken- und Tomatensalat € 21,50
19. Flugentenbrust, rosa gebraten, Thymiansauce, gef. Pfirsich,
Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln € 26,90

Unsere Oster-Aktion

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Norweger Lachs

3 versch. Zubereitungsarten zur Wahl,

Beilagen nach Wahl

p. P. klein € 19,50 oder groß € 20,90

II. Hamburger Seemanns-Labskaus

Rollmops, Spiegeleier, kalte Beilage

p. P. € 14,90

65. Zanderfilet an der Haut gebraten
auf Linsengemüse, Bratkartoffeln € 23,50

Kinderteller

182. Schweineschnitzel, Leipziger Allerlei, Pommes frites, Dessert € 9,80

Seniorenteller

6. Osterlamm in Whiskysauce, Grilltomate,
Prinzessbohnen, Krokette € 22,00

Dessert

27. Bunter Dessertteller € 10,90
28. Crème Brûlée Erdbeergrütze € 8,90
29. Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce € 5,50

Spezialitäten auf Vorbestellung (24 Std.) die am Tisch tranchiert werden!

Ab 2 Personen

*Chateaubriand, Vierländer Gemüseplatte,
Pfefferlingsrahmsauce, Champignons, sc. béarnaise,
Herzoginkartoffeln* pro Person € 29,90

Ab 2 Personen

*Ganze Bauern-Ente, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich,
Apfelmus, Rotkraut, Kartoffelknödel und
Petersilienkartoffeln* 1 Ente – 2 Personen € 41,80

Für 3 – 4 Personen

*Zarte Lammkeule, Whiskysauce, gefüllte Tomate,
Prinzeßbohnen, Wirsinggemüse, Rahmkartoffeln
Für eine Lammkeule (1 Keule 3 – 4 Personen) berechnen
wir einen Festpreis von* € 73,00

