



# 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](http://www.restaurant-reitstall-kloevensteen.de)

E-mail: [info@restaurant-reitstall-kloevensteen.de](mailto:info@restaurant-reitstall-kloevensteen.de)

## Unsere Aktionen vom Januar bis April 2022 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, Schollenfilet,  
Norweger Lachs und Büsumer Krabben.

Beilagen nach Wahl. pro Person € 23,90

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

Erbsenpüree, Speckstippe, Petersilienkartoffeln pro Person € 17,90

---

## 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 € 22,90 oder 250 g € 23,90

### **II. Hirschahnefleisch mit Steinpilzen,**

gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen pro Person € 19,90

---

## 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 € 22,90 oder 250 g € 23,90

### **II. Große Rinderroulade**

mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln pro Person € 18,90

---

## 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 € 22,90 oder 250 g € 23,90

### **II. Hamburger Seemanns-Labskaus**

Rollmops, Spiegeleier, kalte Beilage pro Person € 16,90

# OSTERN 2021

**Tagessuppe:** Frische Spargelsuppe, Klößchen € 5,50

1. Kalbsfrikassee mit frischem Spargel, Champignons,  
sc. hollandaise, Patna-Reis € 25,90
2. Osterlamm in Whiskysauce, Grilltomate,  
Prinzessbohnen, Krokette € 29,00
3. Ostertopf: 3 kleine Filets auf Bratkartoffeln, feine Erbsen und  
Möhren, Rahmchampignons, Gurken- und Tomatensalat € 27,90
4. Hirschfilet mit Steinpilzen, gefüllte Birne,  
Rotkraut, Herzoginkartoffeln € 35,00

**Dessert:** Bunter Dessertteller € 11,50

## Unsere besondere Empfehlung

11. Frische Spargelsuppe, Klößchen € 5,50
12. Klare Ochsenschwanzsuppe, Chesterstange € 9,20
18. Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefilet) mit Pommes frites,  
Preiselbeeren, Gurken- und Tomatensalat € 24,50
19. Flugentenbrust, rosa gebraten, Thymiansauce, gef. Pfirsich,  
Apfelrotkraut, Petersilienkartoffeln € 29,90

## Unsere Oster-Aktion

### **I. Wahlweise 200 g oder 250 g Norweger Lachs**

3 versch. Zubereitungsarten zur Wahl,

Beilagen nach Wahl

p. P. klein € 22,90 oder groß € 23,90

### **II. Hamburger Seemanns-Labskaus**

Rollmops, Spiegeleier, kalte Beilage

p. P. € 16,90

65. Zanderfilet an der Haut gebraten  
auf Linsengemüse, Bratkartoffeln € 27,50

## Kinderteller

182. Schweineschnitzel, Leipziger Allerlei, Pommes frites, Dessert € 10,90

## Seniorenteller

6. Osterlamm in Whiskysauce, Grilltomate,  
Prinzessbohnen, Krokette € 26,90

## Dessert

27. Bunter Dessertteller € 11,50
28. Crème Brûlée Erdbeergrütze € 9,50
29. Hamburger Rote Grütze, Vanillesauce € 5,50

---

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

Ab 2 Personen

*Chateaubriand, Vierländer Gemüseplatte,  
Steinpilzrahmsauce, Champignons, sc. béarnaise,  
Herzoginkartoffeln* pro Person € 35,00

Ab 2 Personen

*Ganze Bauern-Ente, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich,  
Apfelmus, Rotkraut, Kartoffelknödel und  
Petersilienkartoffeln* 1 Ente – 2 Personen € 45,00

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 € 85,00

