



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@restaurant-reitstall-kloevensteen.de

Unsere Aktionen vom September bis Dezember 2022

Unsere Geschenkidee

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

SEPTEMBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Ostseedorsch

3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):

– gebraten in Senfsauce

– gekocht in Dillrahm

200 g pro P. € 23,90

– oder gedünstet in Meerrettichsauce

250 g pro P. € 25,90

II Hirschahnefleisch mit Steinpilzen,

gefüllte Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen

pro Person € 21,50

OKTOBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander

3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):

– gedünstet in Dillrahm

– an der Haut gebraten auf Linsengemüse

200 g pro P. € 23,90

– oder in Ei gebraten, Kartoffel-, Gurkensalat

250 g pro P. € 25,90

II Zarte Rinderbrust in Meerrettichsauce,

Bouillongemüse, Petersilienkartoffeln

pro Person € 19,50

NOVEMBER

1/2 Bauern Ente mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut,

Apfelmus, Petersilienkartoffeln

pro Person € 24,50

DEZEMBER

Hirschfilet, rosa gebraten, Steinpilzrahm, Bratapfel,

Rotkraut, Herzoginkartoffeln

pro Person € 32,00

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

Ab 2 Personen

Chateaubriand, Vierländer Gemüseplatte, Steinpilzrahm,

Champignons, sauce béarnaise, Herzoginkartoffeln pro Person € 39,80

Für 2 Personen

Ganze Bauern-Ente, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich,

Apfelmus, Rotkraut, Kartoffelknödel oder

Petersilienkartoffeln (wahlweise)

1 Ente – 2 Personen

€ 49,00

Für 4 – 5 Personen

Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse

Für eine Gans (mit Beilagen) berechnen wir einen Festpreis von € 159,00

WEIHNACHTEN 2022

Tagessuppe: Cremesuppe von Steinpilzen, Schnittlauch

1. Hirschsahnefleisch mit Steinpilzen, gefüllte Birne, Speckrosenkohl, Spätzle € 35,00
2. 1/2 Bauern-Ente, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich, Rotkraut, Petersilienkartoffeln € 42,00
3. Rumpsteak 200 g mit Champignons, sauce béarnaise, Bratkartoffeln, Gurken- und Tomatensalat € 41,50

Dessert: Weihnachtlicher Dessertteller € 11,50

Seniorenteller

6. Hirschfilet auf Steinpilzrahm, gefüllte Birne, Rotkraut, Herzoginkartoffeln € 29,00

Weihnachtsmenü

Fasanenkraftbrühe, Chesterstange (à la carte € 8,80)

*

Hirschfilet, rosa gebraten, Steinpilzrahm, gefüllte Birne, Rotkraut, Herzoginkartoffeln (à la carte € 32,00)

*

Zimtparfait auf Zwetschgenragout, Profiteroles (à la carte € 10,50)

Menüpreis € 45,00

Unsere besondere Empfehlung

11. Fasanenkraftbrühe, Chesterstange € 8,80
 12. Cremesuppe von Steinpilzen, Schnittlauch € 8,90
 18. Zanderfilet in Ei gebraten auf Steinpilzrahm, Wirsinggemüse, Penne Rigate € 27,50
 19. Filetsteak 200 g, mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel mit Sauercreme oder pommes frites, Klößensteensalat € 39,80
 20. Norweger Lachs in Cognacsahne auf Blattspinat, Butterkartoffeln € 29,50
 21. Ostsee Dorsch gedünstet in Dillrahm mit Spargel, Champignons, Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat € 31,00
 27. Zimtparfait auf Zwetschgenragout, Profiteroles € 10,90
 28. Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne € 9,90
 107. Weihnachtlicher Dessertteller € 11,50
5. Für Kinder bis 12 Jahren zahlen Sie den halben Menüpreis, für kleinere Kinder halten wir ein kleines Steak vom Truthahn mit Gemüse und pommes frites für € 8,90 (inkl. Dessert) bereit.

SILVESTER 2022

*Liebe Gäste,
aufgrund großer Nachfrage, können Sie Silvester
in diesem Jahr á la carte bei uns schlemmen.*

*Festlich gedeckt jedoch ohne
festes Silvester-Menü und Tanz.*



***Unsere Öffnungszeiten am 31. Dezember 2022
sind von 10.00 bis 22.30 Uhr und unsere
Küche hat von 12.00 bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet.***

An Neujahr ist unser Restaurant ab 12:00 Uhr geöffnet.

Um rechtzeitige Tischreservierung wird gebeten.

Wir freuen uns auf Sie.

Buchen Sie jetzt unter: 040 / 830 69 92