



# 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: [RSKloevensteen@aol.com](mailto:RSKloevensteen@aol.com)

## *Menue - Vorschläge*

Verehrter Gast,

wir haben für Sie eine Auswahl von Speisen zusammengestellt, damit Sie sich im Familienkreis oder mit Freunden ein Ihnen genehmes Menü selbst zusammenstellen können.

Bei der Zusammenstellung sind wir Ihnen jederzeit gern behilflich und werden auch für eventuelle Sonderwünsche zur Verfügung stehen.

Alle Vorschläge sind für mindestens 15 Personen vorgesehen und für Veranstaltungen bestimmt, bei denen ein einheitliches Menü gereicht werden soll.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und sehen Ihrem geschätzten Auftrag gern entgegen.

Zu Ihrer Information:

Unser Fleisch und Geflügel beziehen wir aus kontrollierter Aufzucht, den Fisch fangfrisch aus Büsum.

### **Raumkapazitäten:**

Kutscherstube bis 26 Personen

Kaminzimmer bis 40 Personen

Hochzeitszimmer bis 80 Personen

} beide zusammen  
ca. 120 - 130 Personen

**Mit Erscheinen dieser Preisliste werden alle vorherigen ungültig!**  
**April 2017**

## *Suppen*

001	<i>Legierte Spargelcrèmesuppe, Klößchen</i>	€ 6,90
002	<i>Tomatencrèmesuppe mit Ginsahne</i>	€ 6,90
003	<i>Hamburger Fischhändlersuppe</i>	€ 9,20
004	<i>Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 8,50
005	<i>Curryrahmsuppe mit frischem Hummer</i>	Tagespreis
006	<i>Klare Ochsenchwanzsuppe, Chesterstange</i>	€ 8,50
007	<i>Fasanenkraftbrühe, Klößchen</i>	€ 8,20
008	<i>Büsumer Krabbensuppe, Schlagrahm, Dillspitzen</i>	€ 8,80
009	<i>Kraftbrühe, Fleischklößchen, Eierstich</i>	€ 6,90
010	<i>Champignoncrèmesuppe</i>	€ 6,90
012	<i>Klare Tomatensuppe, Schnittlauch</i>	€ 9,20
013	<i>Frische Hummersuppe</i>	Tagespreis
014	<i>Entenessenz, verschiedene Klößchen</i>	€ 8,20
015	<i>Klare Currysuppe mit verschiedenen Klößchen</i>	€ 8,20
016	<i>Klare Kartoffelsuppe mit Lachsschaumklößchen</i>	€ 8,20
017	<i>Klövensteener Festtagssuppe</i>	€ 6,90

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

020	<i>Carpaccio vom Husumer Mastochsen mit frischen Champignons</i>	€ 13,90
021	<i>Frische Gänseleber mit Pfifferlingen, Kartoffelrösti</i>	€ 11,50
023	<i>Frische Wiesenchampignons auf Blattspinat</i>	€ 11,90
024	<i>Blattsalate in Himbeeressig mit rosa gebratener Entenbrust</i>	€ 12,90
025	<i>Italienischer Vorspeisenteller</i>	€ 13,20
028	<i>3 Riesengarnelen im Speckmantel mit jahreszeitlichem Salat in Balsamico, Knoblauchcreme</i>	€ 16,50

## *Fisch*

026	<i>Fruchtige Salate in Joghurtdressing mit Norweger Lachs aus dem Backofen</i>	€ 12,50
027	<i>Cocktail von frischen Büsumer Krabben, Baguette, Butter</i>	€ 12,90
029	<i>Lachs-Tatar auf Reibekuchen, jahreszeitlicher Salat</i>	€ 12,90
039	<i>Gefülltes Seezungenröllchen „Kardinal“, Hummerkrabben, Kräuterreis</i>	€ 18,50
040	<i>Basilikum-Lachs an Apfel-Zwiebelschmand, Baguette und Butter</i>	€ 12,50
041	<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter</i>	€ 10,50
042	<i>Nordischer Fischvorspeisenteller (Lachs, Hummer, Aal, Krabben)</i>	€ 16,50
043	<i>Frischer Bornholmer Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter</i>	€ 12,50
044	<i>Ostseelachs mild geräuchert, Zwiebel-Kaviarsahne</i>	€ 12,50
045	<i>Blattsalate mit Hummer und grünem Spargel</i>	Tagespreis
046	<i>Karpfen blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln – 2 x serviert</i>	€ 22,50
047	<i>Lebend frische Forelle blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing</i>	€ 18,50
048	<i>Blattsalate mit Norweger Lachs in Cognacsahne</i>	€ 13,90
H049	<i>Norweger Lachs, Cognacsahne, Prinzeßbohnen, Kräuterkartoffeln</i>	€ 22,50
H050	<i>Frischer Steinbutt vom Roast, Sauce béarnaise, Butterkartoffeln, Salate</i>	Tagespreis
H056	<i>Frischer Helgoländer Steinbutt in Basilikum mit Lachs und Hummer gefüllt, kleines Gemüse – Wildreis</i>	Tagespreis
H057	<i>Seeteufel „à la Marseille“, Gambas, Kräuterreis, Gurken- und Tomatensalat</i>	€ 27,90
H058	<i>Lachs und Gambas in Basilikum, grüne Nudeln, jahreszeitlicher Salat</i>	€ 21,50
H =	<i>Hauptgericht als Zwischengericht</i>	€ 15,50

## *Aus unserem Lobstarium*

(Direktimport aus Kanada)

1/2 Hummer mit Baguette, Cocktailsauce und Butter



### **Wählen Sie Ihre Zubereitungsart:**

- 051 gekocht
- 052 vom Roast
- 053 gratiniert – pikant und herzhaft
- 054 oder als Hummercocktail

Tagespreis

## *Hauptgerichte*

- 061 ½ Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus,  
Rotkraut, Petersilienkartoffeln € 19,90
- 062 Frische Schweineschulter, in der Kruste gebraten,  
Sauerrahmsauce, Butterkarotten, Blumenkohl, Kartoffeln € 21,50
- 063 Mastputensteak, in Ei gebraten, Spargelspitzen,  
feine Erbsen, Babykarotten, Sauce choron, Bratkartoffeln € 17,50
- 064 Zarte Lammkeule, Whiskysauce, gefüllte Tomate,  
Wirsing, Käserahmkartoffeln € 23,90
- 065 Züricher Geschnetzeltes, frische Champignons,  
Berner Rösti, Salat € 21,50
- 068 Ochsenlende „Gärtnerinart“, Vierländer Gemüseplatte,  
Sauce béarnaise, pommes frites € 28,90
- 070 Rinderfilet „à la Marseille“, Gambas, Kräuterreis,  
Eisbergsalat € 28,90
- 071 Schweinefilet mit Pfifferlingen und Mozzarella gratiniert,  
grüne Nudeln, jahreszeitlicher Salat € 20,90
- 080 ROASTBEEF                      Champignons, Rosenkohl  
rosa gebraten                      Prinzeßbohnen, Erbsen, Karotten  
oder in Kräuterbeize              pommes frites – Bratkartoffeln € 25,50

082	ENTENBRUST	rosa gebraten, Thymiansauce Apfelmus, Wirsing, Röstitaler	€ 21,50
083	SCHLEMMERTOPF	3 Filets auf Bratkartoffeln, Broccoli, Champignons à la crème, Sauce béarnaise	€ 19,90
084	GESPICKTER LENDENBRATEN	feine Gemüsebeilagen, Pfifferlinge, Kroketten, Käserahmkartoffeln	€ 28,90
090	KALBSSCHULTER „PROVENCALE“	Beilagen nach Wahl am Tisch tranchiert	€ 26,50
091	GEMISCHTE BRATENPLATTE	Rind, Schwein, Roastbeef, Gemüse- platte, Rotkohl, Kartoffeln, Kroketten	€ 25,90
092	DITHMARSCHER PUTER	im Speckmantel gebraten, feine Gemüse garnitur, Rahmsauce, Kartoffelbällchen, Salzkartoffeln	€ 24,50
093	ZARTE RINDERFILET- SCHEIBEN	in Olivenöl, Basilikum und Knob- lauch gebraten, Baguette, jahreszeitlicher Salat	€ 28,90
094	KRÄUTER- RUMPSTEAK	mit frischen Champignons, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	€ 25,90
095	KALBSRÜCKEN UND KALBSFILET	rosa gebraten, mit Pfifferlingen, Gemüse- platte, Kroketten, Käserahmkartoffeln	€ 28,90
096	KLÖVENSTEENTOPF	3 kleine Medaillons auf Bratkartoffeln mit Erbsen, Möhren, Prinzeßbohnen, Rahmchampignons, Sauce béarnaise	€ 18,90
097	STEAK & LOBSTER	zartes Rumpsteak mit 1/2 Hummer, Kräuterbutter, Cocktailsauce, Baguette und Butter	Tagespreis
098	STEAK & LOBSTER	mit Filetsteak	Tagespreis
098A	FILETSTEAK „GÄRTNERIN“	Auswahl erlesener Gemüse, Grill- tomate, Kroketten, pommes frites	€ 28,90
099	FILETSTEAK „FORSTMEISTER“	Speckpfifferlinge, Rosenkohl, Rot- weinsauce, Petersilienkartoffeln, Kopfsalat in Kräuterrahm	€ 28,90

100	RINDERFILET „WELLINGTON“	in Blätterteig gebacken, feine Gemüse garnitur, Pfifferlinge, Sauce béarnaise, Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln	€ 28,90
101	PFEFFERSTEAK (FILET)	Pariser Art, Champignons, Schinken- streifen, Pimentos, pommes frites, Salatteller der Saison	€ 28,90
072	„PRAGER SCHINKEN“, in Brotteig gebacken, Sauerkraut, Sauce bordelaise, frisches Graubrot		€ 18,50

## *Saisonbedingt*

073	GRÜNKOHL		€ 17,50
074	EISBEIN		€ 17,50
075	Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte GÄNSE, die am Tisch tranchiert werden. Für eine Gans (mit Beilagen) berechnen wir einen Festpreis für 4 – 5 Personen von		€ 129,00

## *Wild*

110	REHRÜCKEN	Pfifferlinge, Bratapfel, Preiselbeeren, Rotkraut, Apfelmus, Kroketten, Salzkartoffeln	€ 32,00
112	HIRSCHRÜCKEN	dito	€ 27,90
114	HIRSCHFILET	dito	€ 27,90
115	PFÄLZER WILDPLATTE	3 verschiedene Filets, Pfifferlinge, gefüllte Birne, Wirsinggemüse, Rotkohl, Kroketten	€ 24,90
116	HIRSCHSAHNE- FLEISCH	mit Pfifferlingen, gefüllte Birne, Apfelrotkraut und Kroketten	€ 18,50
117	HIRSCHKALBS- MEDAILLONS	mit Pfifferlingen, Bratapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Kroketten	€ 26,90

## *Dessert*

120	Heiße Himbeeren – Vanilleeis – flambiert	€ 7,20
121	Heiße Kirschen – Vanilleeis – flambiert	€ 7,20
122	Schwedenfrüchte – Vanilleeis – flambiert	€ 7,90
123	Eisbombe „Klövensteen“, heiße Sauerkirschen oder Schokoladensauce	€ 7,90
124	Grießknödel mit Zwetschgenragout und Vanilleparfait	€ 8,50
126	Bayrisch Crème, Zubereitung nach Wahl	€ 7,70
127	Mousse au chocolat	€ 9,20
128	Mango Sorbet auf Himbeermark	€ 8,50
129	Apfel beignets, Weinschaumsauce, Vanilleeis	€ 7,90
131	Frischer Obstsalat, Kirschwasser, Vanilleeis-Sahne	€ 7,50
132	Hamburger Rote Grütze, flüssige oder geschlagene Sahne	€ 4,90
133	Zitronen- oder Erdbeer-Sorbet, mit Sekt aufgefüllt	€ 6,50
134	Crêpes mit Heidelbeeren, flambiert	€ 9,50
135	Gefüllter Crêpes mit Weinschaumsauce gratiniert	€ 9,50
136	Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne – saisonbedingt	Tagespreis
137	Dessertteller nach Art des Küchenmeisters	€ 10,50
138	Jahreszeitliches Sorbet mit Champagner aufgefüllt	€ 9,90
139	Zimtparfait auf Brombeermark	€ 8,70
140	Frische Beerenfrüchte – Vanilleeis – Mascarponecrème (saisonbedingt)	Tagespreis
141	Pfirsich-Joghurteis auf Brombeermark mit Früchten	€ 8,50
130	Crème brûlée mit Erdbeergrütze, Zwetschgenragout, Rumkirschen oder Erdbeeren je nach Saison	€ 8,90

# *Schlemmer - Menüs*

## **Menü I**

*Entenessenz, verschiedene Klößchen*

\*\*\*

*Gefülltes Seezungenröllchen „Kardinal“, Hummerkrabben, Kräuterreis*

\*\*\*

*Zitronen-Sorbet / Sekt*

\*\*\*

*Hirschkalbmedaillon, Pfifferlinge, Speckrosenkohl,  
gefüllte Birne, Herzogin-Kartoffeln*

\*\*\*

*Bunter Dessertteller nach Art des Küchenmeisters*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

## **Menü II**

*Hamburger Fischhändlersuppe*

\*\*\*

*Norweger Zuchtlachs in Mangold*

\*\*\*

*Johannisbeer-Sorbet / Champagner*

\*\*\*

*Rinderfilet „Wellington“, feine Gemüsegarmitur*

\*\*\*

*Mousse au chocolat*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

## **Menü III**

*Italienischer Vorspeisenteller*

\*\*\*

*Fasanenkraftbrühe, Klößchen*

\*\*\*

*Lachstoast „Lord Nelson“*

\*\*\*

*Zitronen-Sorbet / Sekt*

\*\*\*

*Rindsmedaillon „à la Marseille“, Gambas*

\*\*\*

*Crêpes, Heidelbeeren – flambiert*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 82,00



### **Menü IV**

*Carpaccio vom Husumer Mastochsen*

\*\*\*

*Klare Currysuppe, Klößchen*

\*\*\*

*Gebeiztes Kalbsfilet mit Pfifferlingen, Mozzarella gratiniert,  
kleines Gemüse, grüne Nudeln*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren, Vanilleparfait, Mascarponecrème*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

### **Menü V**

*Holsteiner Kartoffelsuppe*

\*\*\*

*Gegrillte Gambas, Speck umwickelt,  
jahreszeitlicher Salat, Knoblauchcrème*

\*\*\*

*Entenbrust rosa gebraten,  
Thymiansauce, Apfelmus, Wirsing, Röstitaler*

\*\*\*

*Griesknödel auf Zwetschgenragout*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

### **Menü VI**

*Ostseelachs geräuchert, Zwiebel-Kaviar-Sahne*

\*\*\*

*Wildkraftbrühe*

\*\*\*

*Zarte Rinderfiletscheiben in Basilikum,  
jahreszeitlicher Salat*

\*\*\*

*Gefüllter Crêpes, gratiniert*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

### **Menü VII**

*Lauchcrèmesuppe, Klößchen*

\*\*\*

*Steinbuttroulade in Wirsing*

\*\*\*

*Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus,*

*Rotkraut, Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 68,00

### **Menü VIII**

*Klare Kartoffelsuppe*

\*\*\*

*Lachs in Cognacsahne,*

*jahreszeitlicher Salat, Bohnenbündchen*

\*\*\*

*Rehrücken, Pfifferlinge, Bratapfel, Rotkraut,*

*Preiselbeeren, Apfelmus, Kroketten*

\*\*\*

*Dessert Variationen*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 75,00

### **Menü IX**

*Honigmelone mit Parmaschinken*

\*\*\*

*Curryrahmsuppe, Hummer*

\*\*\*

*Blattsalate in Erdbeeressig mit frischer Gänseleber*

\*\*\*

*Zitronen-Sorbet / Champagner*

\*\*\*

*Seeteufel auf Blattspinat, Basilikumsauce, hausgemachte Nudeln*

\*\*\*

*Beerenfrüchte mit Vanilleparfait und Mascarponecrème*

\*\*\*

*Mocca, Feingebäck*

€ 93,00



## *Party 1*

Zum Empfang: Sekt, Sherry oder Kir  
Suppe  
Rinder- und Schweinebraten, Roastbeef wahlweise  
Dessert  
Nachts: Canapés mit Lachs, Aal, Roastbeef usw.  
Tischwein (Ltr.) und alle Getränke nach Wahl (Sekt „Hausmarke“)

Pauschal pro Person € 115,00

## *Party 2*

Zum Empfang: Sekt, Sherry oder Kir  
Suppe  
Gespickter Lendenbraten, Wild oder Kalbsrücken wahlweise  
Dessert  
Nachts: Canapés mit Lachs, Aal, Roastbeef usw.  
Tischwein (0,7 Ltr.) und alle Getränke nach Wahl (Sekt „Hausmarke“)  
Alternativ: Kalt-warmes Buffet

Pauschal pro Person € 129,00

## *Party 3*

Zusätzlich zu Party 2 wird eine Vorspeise oder ein Zwischengericht,  
z.B. Krabbencocktail, Lachs, Seezungenröllchen, serviert.  
Alternativ: Italienisches Buffet

Pauschal pro Person € 139,00

Ein kaltes Büffet statt Canapés zur Nacht  
wird pro Person zusätzlich berechnet mit € 22,50

## *Für Ihre exklusive Party*

Zusätzlich zu Party 3 ein weiteres Zwischengericht pro Person € 10,00  
Jahreszeitliches Sorbet mit Champagner aufgefüllt pro Person € 9,90  
Champagner („Hausmarke“) Pauschal pro Person € 35,00  
Tischschmuck, kleines Gesteck € 20,50  
Tischschmuck, großes Gesteck € 25,90

# Notizen

Datum : \_\_\_\_\_

Raum : \_\_\_\_\_

Personenzahl : \_\_\_\_\_

**Empfang** : \_\_\_\_\_

Uhrzeit : \_\_\_\_\_

Getränke : \_\_\_\_\_

**Menü** : \_\_\_\_\_

Essen : \_\_\_\_\_

Uhrzeit : \_\_\_\_\_

Personen : \_\_\_\_\_

Tischweine, Wasser : \_\_\_\_\_

**Tischgröße** : \_\_\_\_\_

Tischdecken : \_\_\_\_\_

Blumen/Deko : \_\_\_\_\_

Kerzen : \_\_\_\_\_

Kaffee : \_\_\_\_\_

Degistif? : \_\_\_\_\_

Musik? : \_\_\_\_\_

Menükarten? : \_\_\_\_\_

Sonstiges : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

# *Unser kleines Brunch-Büffet*

## **Salate**

- Hawaiiishrimps
- Cocktailshrimps
- Knoblauchgarnelen mit Paprika in Balsamessig
- Knoblauchgarnelen mit Zwiebeln in Balsamessig
- Blattsalate mit verschiedenen Dressings (American, Italian, French)
- Champignons in Balsamessig
- Tomate Mozzarella

## **Fisch**

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Basilikumlachs mit Apfel-Zwiebel-Basilikum-Schmand
- Krabben „natur“ mit Cocktailsauce

## **Fleisch**

- Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
- Entenbrust auf Waldorfsalat
- Schweinemedallions
- Vitello Tonnato (Kalbsrückenscheiben mit Thunfischsauce)
- Parmaschinken mit Melone
- kleine Frikadellen
- Baguettebrot
- Ciabattabrot
- kleine Brötchen
- Butterplatte
- Käseauswahl

## **Dessert**

- Obstsalat mit Sahne
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Profiteroles (Miniwindbeutel)

## *Preise*

nur kalte Speisen	€ 47,00
mit 1 warmen Gericht	€ 58,00
mit 2 warmen Gerichten	€ 65,00

# *Kalt-warmes Büffet*

Verehrter Gast,

auf den folgenden Seiten finden Sie eine reichhaltige Auswahl für ein kalt/warmes Büffet.

	Pro Person	€ 75,00
Ohne Hummer und Räucheraal	Pro Person	€ 65,00

## **K A L T**

- Kanadischer Hummer, Cocktailsauce
- Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Ostseeräucheraal
- In Wacholder geräucherte Forellenfilets
- Gambas
- Frische Büsumer Krabben „natur“
- Verschiedene Krabbensalate
- Hausgebeizter Basilikum Lachs
- Kleine Frikadellen
- Melone, Parmaschinken
- Roastbeef „kalt“, rosa gebraten mit Röstzwiebeln
- Scampis in verschiedenen Variationen
- Rehrücken, rosa gebraten, mit Sauce Cumberland
- Entenbrust auf Waldorfsalat
- Verschiedene frische Salate
- Blattsalat mit Dressing
- Baguette und verschiedene Brotsorten

## **W A R M**

Es stehen 2 Gerichte  
zur Auswahl

- Prager Schinken
- Prager Schinken in Brotteig
- gebeizte Kalbsschulter
- Kasseler
- Schweineschulter
- Schweinerücken in Blätterteig
- Roastbeef „warm“
- Dithmarscher Puter
- Lammcurry
- Hirschahnefleisch
- Steinpilzgulasch
- Lachs in Cognacsahne
- Seeteufel
- Gambas

**BEILAGEN** – Bratkartoffeln

- bis 3 zur Wahl
- Sauerkraut
  - Grünkohl
  - Rotkohl
  - Gemüseplatte
  - Reis

**DESSERT** – Obstsalat von frischen Früchten

- bis 3 zur Wahl
- Hamburger Rote Grütze mit flüssiger Sahne od. Schlagrahm
  - Vanilleeisbomben mit heißen Rumkirschen
  - Weißes und Braunes Schokoladenmus
  - Internationale Käseauswahl
  - Profiteroles
  - frische Erdbeeren mit Mascarponecrème

## *Italienisches Büffet*

Pro Person € 82,00

**KALT**

- Parmaschinken, Melone und Feigen
- Ligurischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Carpaccio
- Gedünsteter Salm mit Basilikum, Knoblauch
- Salat Funghi
- Basilikumlachs
- Blattsalate mit Balsam dressing
- Räucherlachs
- Auberginen-Zucchini-Salat mit Shrimps
- Medaillons auf marinierten Auberginen
- Kanadischer Hummer

**WARM**

- Seeteufel in Basilikumsauce
- Lachstranchen à la Romana
- Gefüllte Champignons
- Gefüllte Tomaten auf neapolitanische Art
- Gebeizter Kalbsrücken
- Gambas nach Teufelsart
- Gambas im Speckmantel mit Knoblauchcrème
- Pasta-Auswahl mit kleinen Leckereien
- (max. 2 verschiedene Überraschungen)
- Lammkeule mit Rosmarin und Käserahmkartoffeln



- DESSERT** – *Tirami su*
- *Obstsalat mit Amarettosahne*
  - *Früchte der Saison  
mit Mascarponecrème, Vanilleparfait*
  - *Italienische Käseauswahl*
  - *Profiteroles*
  - *Eisauswahl mit Fruchtgrütze*

## *Canapés*

*Canapés reichlich garniert, 6 Stück pro Person, zusätzlich Käseauswahl und kleine Frikadellen.*

Pro Person € 27,50

### **Treffen Sie Ihre eigene Wahl:**

- *Ostseelachs geräuchert mit Sahnemeerrettich*
- *Räucheraal*
- *Geräuchertes Forellenfilet*
- *Roastbeef mit Remouladensauce*
- *Schweinemedallions mit Waldorfsalat*
- *Gambas*
- *Schweinemetts mit Cornichons und Zwiebelringen*
- *Krabbensalat „Büsumer Art“*
- *Geflügelsalat „Hawaii“*
- *Käsecrème mit Kräutern*
- *rosa gebratene Barbarie Entenbrust*
- *Lachs-Tatar*
- *Tatar vom Husumer Mastochsen*
- *Rindermedallions mit Früchten*
- *Basilikum-Lachs*

## *Außer Haus*

Schweinerücken in Blätterteig mit Sauerkraut, Jus, Bratkartoffeln, Salate und Brot	€ 15,50
Prager Schinken mit Sauerkraut, Jus, Bratkartoffeln, Salate und Brot	€ 14,90
Roastbeef „warm“, Beilagen nach Wahl	€ 24,50
Ganze Kalbsschulter „Provencale“	€ 22,90
Filet „Wellington“	€ 27,50

## *Chafing-Dish*

*Ideal für Cocktailpartys und Empfänge bis 40 Personen,  
bleibt ca. 2 1/2 Stunden heiß*

*Als Beilagen liefern wir Ihnen Reis, Baguette, Blattsalate und Dressing*

- Gambas „à la Marseille“*
- Hirschsahnefleisch*
- Steinpilzgulasch*
- Lammcurry*
- Hühnerfrikassee*
- Ungarisches Gulasch*

<i>Bis 3 Gerichte zur Wahl</i>	<i>Preis pro Person</i>	€ 32,00
<i>– mit Geschirr</i>	<i>Aufschlag pro Person</i>	€ 1,00
<i>– pro Glas</i>		€ 0,50

*... und nach Ihrer  
Fier  
übernachten*

**PETER'S BISTRO**  
☆☆☆☆  
**HOTEL**  
**Klövensteen**

**Das 4-Sterne Hotel im Westen Hamburgs**

Alle Zimmer mit Dusche/Bad und WC, Fön, Selbstwahltelefon,  
TV, Minibar, Fax-/Modemanschluss und teilweise Zimmersafe.  
Die Preise enthalten eine Übernachtung inkl. Frühstücksbüfett,  
Tiefgaragenplatz und MwSt.

---

**Hauptstraße 83 · 22869 Schenefeld**

**Tel. 040/83 93 63-0**

**Fax 040/83 93 63 43**

**[www.hotel-kloevensteen.de](http://www.hotel-kloevensteen.de)**

**e-mail: [info@hotel-kloevensteen.de](mailto:info@hotel-kloevensteen.de)**



## Ein Kochbuch für Genießer und Gesundheitsbewusste

Das Essen macht keinen Spaß, wenn es nur aus Regeln und Verboten besteht. Ein enger Diätplan verdirbt die Laune und macht so das Einhalten der Vorschriften unmöglich.

Doch: Gesunde Ernährung und genussvolles Leben sind keine Gegensätze, das beweist „Unser Neues Kochbuch“. Es ist kein Diätkochbuch im klassischen Sinn. Jedoch findet der Leser zahlreiche Hinweise, wie tierische Fette durch Olivenöl, Sahne durch Milch und fettreiche Mehlbutter durch leichte Soßenbinder ersetzt werden können.

Neben jedem Gericht werden Kalorienzahlen zu den jeweiligen Rezepten gelistet. Tipps rund um den Einkauf, Vor- und Zubereitung runden den Service ab. Die Auswahl der Rezepte reicht von der Vorspeise bis zum Dessert. Große Fotos flankieren die Texte.

Das Besondere an dem Buch ist die enge Zusammenarbeit mit 4 Ärzten: Experten für Allgemein- und Innere Medizin, Orthopädie und Rehabilitation beteiligen sich an dem Werk. Einen besonderen Schwerpunkt legen die Verfasser auch auf das Erschöpfungssymptom, sog. „burn out“. Viele Menschen essen hastig und schnell, haben morgens schon keine Zeit für ein Frühstück, gehen mittags in den Schnellimbiss und lassen den hektischen Tag mit Alkohol ausklingen. Diese „kulinarischen Sünden“ wirken sich im Laufe der Zeit nicht nur auf das Gewicht, sondern auch auf die Psyche aus. Unerklärliche Tagesmüdigkeit, Niedergeschlagenheit sowie Schlaf- und Konzentrationsstörungen sind die Folge.

Vitalstoffreiche Nahrungsmittel sollen möglichst naturbelassen oder schonend zubereitet verzehrt werden. Entsprechend der beigefügten Ernährungspyramide stehen Obst und Gemüse an erster Stelle, aber auch mageres Fleisch, Geflügel, Fisch, Joghurt und Quark spielen in der Eiweißzufuhr eine wichtige Rolle, wobei bei Brot, Nudeln und anderen Getreideprodukten vor allem abends Mäßigung empfohlen wird. Meist gelingt mit der Einschränkung von Kohlenhydraten eine gewisse Gewichtsstabilisierung.

Es lohnt sich also unseren sog. Zivilisationskrankheiten entgegen zu wirken: Übergewicht, Gelenkerkrankungen, Bluthochdruck mit der Folge von Herzinfarkt und Schlaganfall, allgemeine körperliche Erschöpfung. „Man ist, was man isst“