



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

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!
Januar 2021

Suppen

001	<i>Legierte Spargelcrèmesuppe, Klößchen</i>	€ 7,50
002	<i>Tomatencrèmesuppe mit Ginsahne</i>	€ 7,50
003	<i>Hamburger Fischhändlersuppe</i>	€ 9,90
004	<i>Kartoffelsuppe mit Lachsstreifen</i>	€ 9,20
006	<i>Klare Ochsenchwanzsuppe, Chesterstange</i>	€ 9,20
007	<i>Fasanenkraftbrühe, Klößchen</i>	€ 8,80
008	<i>Büsumer Krabbensuppe, Schlagrahm, Dillspitzen</i>	€ 9,50
009	<i>Kraftbrühe, Fleischklößchen, Eierstich</i>	€ 7,50
010	<i>Champignoncrèmesuppe</i>	€ 7,50
012	<i>Klare Tomatensuppe, Schnittlauch</i>	€ 9,80
014	<i>Entenessenz, verschiedene Klößchen</i>	€ 8,80
015	<i>Klare Currysuppe mit verschiedenen Klößchen</i>	€ 8,70
016	<i>Klare Kartoffelsuppe mit Lachsschaumklößchen</i>	€ 8,70
017	<i>Klövensteener Festtagssuppe</i>	€ 7,50

Vorspeisen und Zwischengerichte

020	<i>Carpaccio vom Husumer Mastochsen mit frischen Champignons</i>	€ 14,90
024	<i>Blattsalate in Himbeeressig mit rosa gebratener Entenbrust</i>	€ 14,50
025	<i>Italienischer Vorspeisenteller</i>	€ 14,30
028	<i>3 Riesengarnelen im Speckmantel mit jahreszeitlichem Salat in Balsamico, Knoblauchcreme</i>	€ 18,90

Fisch

- 026 *Fruchtige Salate in Joghurtdressing
mit Norweger Lachs aus dem Backofen* € 13,50
- 027 *Cocktail von frischen Büsumer Krabben, Baguette, Butter* € 15,90
- 029 *Lachs-Tatar auf Reibekuchen, jahreszeitlicher Salat* € 13,90
- 039 *Gefülltes Seezungenröllchen „Kardinal“, Hummerkrabben,
Kräuterreis* € 22,90
- 042 *Nordischer Fischvorspeisenteller
(Lachs, Hummer, Aal, Krabben)* € 18,90
- 043 *Frischer Bornholmer Räucherlachs, Sahnemeerrettich,
Baguette und Butter* € 14,50
- 044 *Ostseelachs mild geräuchert, Zwiebel-Kaviarsahne* € 14,50
- 046 *Karpfen blau, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter,
Salzkartoffeln – 2 x serviert* € 24,90
- 047 *Lebend frische Forelle blau, Sahnemeerrettich, zerlassene
Butter, Salzkartoffeln, Kopfsalat in Joghurtdressing* € 21,50
- H049 *Norweger Lachs, Cognacsahne, Prinzeßbohnen,
Kräuterkartoffeln* € 23,90
- H050 *Frischer Steinbutt vom Roast, Sauce béarnaise,
Butterkartoffeln, Salate* Tagespreis
- H = *Hauptgericht als Zwischengericht* € 15,90

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	<i>½ Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus, Rotkraut, Petersilienkartoffeln</i>	€ 22,50
062	<i>Frische Schweineschulter, in der Kruste gebraten, Sauerrahmsauce, Butterkarotten, Blumenkohl, Kartoffeln</i>	€ 22,90
064	<i>Zarte Lammkeule, Whiskysauce, gefüllte Tomate, Wirsing, Käserahmkartoffeln</i>	€ 25,90
065	<i>Züricher Geschnetzeltes, frische Champignons, Berner Rösti, Salat</i>	€ 23,90
068	<i>Ochsenlende „Gärtnerinart“, Vierländer Gemüseplatte, Sauce béarnaise, pommes frites</i>	€ 35,00
070	<i>Rinderfilet „à la Marseille“, Gambas, Kräuterreis, Eisbergsalat</i>	€ 35,00
071	<i>Schweinefilet mit Steinpilzen und Mozzarella gratiniert, grüne Nudeln, jahreszeitlicher Salat</i>	€ 23,50
080	<i>ROASTBEEF rosa gebraten oder in Kräuterbeize</i>	<i>Champignons, Rosenkohl Prinzeßbohnen, Erbsen, Karotten pommes frites – Bratkartoffeln</i> € 28,50
082	<i>ENTENBRUST</i>	<i>rosa gebraten, Thymiansauce Apfelmus, Wirsing, Röstitaler</i> € 23,90
084	<i>GESPICKTER LENDENBRATEN</i>	<i>feine Gemüsebeilagen, Steinpilzrahm, Krokette, Käserahmkartoffeln</i> € 35,00
090	<i>KALBSSCHULTER „PROVENCALE“</i>	<i>Beilagen nach Wahl am Tisch tranchiert</i> € 29,90
091	<i>GEMISCHTE BRATENPLATTE</i>	<i>Rind, Schwein, Roastbeef, Gemüse- platte, Rotkohl, Kartoffeln, Krokette</i> € 27,90
092	<i>DITHMARSCHER PUTER</i>	<i>im Speckmantel gebraten, feine Gemüse garnitur, Rahmsauce, Kartoffelbällchen, Salzkartoffeln</i> € 26,90

094	KRÄUTER- RUMPSTEAK	mit frischen Champignons, Sauce béarnaise, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	€ 28,00
095	KALBSRÜCKEN UND KALBSFILET	rosa gebraten, mit Steinpilzrahm, Gemüseplatte, Krokette, Käserahmkartoffeln	€ 32,00
096	KLÖVENSTEENTOPF	3 kleine Medaillons auf Bratkartoffeln mit Erbsen, Möhren, Prinzeßbohnen, Rahmchampignons, Sauce béarnaise	€ 20,90
098A	FILETSTEAK „GÄRTNERIN“	Auswahl erlesener Gemüse, Grill- tomate, Krokette, pommes frites	€ 35,00
100	RINDERFILET „WELLINGTON“	in Blätterteig gebacken, feine Gemüse garnitur, Steinpilzrahm, Sauce béarnaise, Herzoginkartoffeln, Salzkartoffeln	€ 35,00
101	PFEFFERSTEAK (FILET)	Pariser Art, Champignons, Schinken- streifen, Pimentos, pommes frites, Salatteller der Saison	€ 35,00

Saisonbedingt

073	GRÜNKOHL	€ 18,90
074	EISBEIN	€ 18,90
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	€ 149,00

Wild

110	REHRÜCKEN	Steinpilzrahm, Bratapfel, Preiselbeeren, Rotkraut, Apfelmus, Krokette, Salzkartoffeln	€ 35,00
114	HIRSCHFILET	dito	€ 27,90
116	HIRSCHSAHNE-FLEISCH	mit Steinpilzrahm, gefüllte Birne, Apfelrotkraut und Krokette	€ 19,90
117	HIRSCHKALBS-MEDAILLONS	mit Steinpilzrahm, Bratapfel, Rotkohl, Preiselbeeren und Krokette	€ 32,00

Dessert

120	Heiße Himbeeren – Vanilleeis – flambiert	€ 7,90
121	Heiße Kirschen – Vanilleeis – flambiert	€ 7,90
122	Schwedenfrüchte – Vanilleeis – flambiert	€ 8,90
123	Eisbombe „Klövensteen“, heiße Sauerkirschen oder Schokoladensauce	€ 8,80
124	Grießknödel mit Zwetschgenragout und Vanilleparfait	€ 8,90
126	Bayrisch Crème, Zubereitung nach Wahl	€ 8,20
127	Mousse au chocolat	€ 9,50
128	Mango Sorbet auf Himbeermark	€ 9,20
131	Frischer Obstsalat, Kirschwasser, Vanilleeis-Sahne	€ 8,50
132	Hamburger Rote Grütze, flüssige oder geschlagene Sahne	€ 5,50
133	Zitronen- oder Erdbeer-Sorbet, mit Sekt aufgefüllt	€ 7,50
135	Gefüllter Crêpes mit Weinschaumsauce gratiniert	€ 9,90
136	Frische Erdbeeren, Vanilleeis, Sahne – saisonbedingt	Tagespreis
137	Dessertteller nach Art des Küchenmeisters	€ 11,50
138	Jahreszeitliches Sorbet mit Champagner aufgefüllt	€ 12,00
139	Zimtparfait auf Brombeermark	€ 9,20
140	Frische Beerenfrüchte – Vanilleeis – Mascarponecrème (saisonbedingt)	Tagespreis
141	Pfirsich-Joghurteis auf Brombeermark mit Früchten	€ 8,90
130	Crème brûlée mit Erdbeergrütze, Zwetschgenragout, Rumkirschen oder Erdbeeren je nach Saison	€ 9,50

Schlemmer - Menüs

Menü I

Entenessenz, verschiedene Klößchen

Gefülltes Seezungenröllchen „Kardinal“, Hummerkrabben, Kräuterreis

Zitronen-Sorbet / Sekt

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

Bunter Dessertteller nach Art des Küchenmeisters

Kaffee, Feingebäck

€ 76,00

Menü II

Hamburger Fischhändlersuppe

Norweger Zuchtlachs in Mangold

Johannisbeer-Sorbet / Champagner

Rinderfilet „Wellington“, feine Gemüse garnitur

Mousse au chocolat

Kaffee, Feingebäck

€ 76,00

Menü III

Italienischer Vorspeisenteller

Fasanenkraftbrühe, Klößchen

Lachstoast „Lord Nelson“

Zitronen-Sorbet / Sekt

Rindsmedaillon „à la Marseille“, Gambas

Crêpes mit Weinschaumsauce gratiniert

Kaffee, Feingebäck

€ 89,00

Menü IV

Carpaccio vom Husumer Mastochsen

Klare Currysuppe, Klößchen

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

Frische Erdbeeren, Vanilleparfait, Mascarponecrème

Kaffee, Feingebäck

€ 76,00

Menü V

Holsteiner Kartoffelsuppe

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

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

Griesknödel auf Zwetschgenragout

Kaffee, Feingebäck

€ 76,00

Menü VI

Lauchcrèmesuppe, Klößchen

Steinbuttroulade in Wirsing

*Bauern-Ente, Thymiansauce, Apfelmus,
Rotkraut, Petersilienkartoffeln*

Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne

Kaffee, Feingebäck

€ 76,00

Menü VII

Klare Kartoffelsuppe

*Lachs in Cognacsahne,
jahreszeitlicher Salat, Bohnenbündchen*

*Rehrücken, Steinpilzrahm, Bratapfel, Rotkraut,
Preiselbeeren, Apfelmus, Krokette*

Dessert Variationen

Kaffee, Feingebäck

€ 87,00

Menü VIII

Hummercocktail

Klare Ochsenchwanzsuppe

Helgoländer Steinbutt in Sahne

Mango-Sorbet / Champagner

Hirschkalbsfilet auf Steinpilzsahne

Erdbeer-Gratinée

Kaffee, Feingebäck

€ 119,00

*Begleitend zu unseren Schlemmer-Menüs stellen wir Ihnen
gerne erlesene Weine zusammen, inklusiv Degistif pro Person € 45,00*

Unsere Geschäftszeiten für Party's:

- Musik bis maximal 3.00 Uhr
- Partyschluß maximal 4.00 Uhr

Zahlungsweise: Nur Bargeld, EC-Karte oder Überweisung !

Musik-Service bieten:

Böttcher (1 Mann)

Telefon (0 45 03) 7 49 11

Hardi Hartmann

Telefon (0 40) 5 24 00 23

oder (0 171) 1 44 19 00

agentur empire

Eric Müller

Mobil (0 162) 2 17 38 03

Gabriel Escano

Telefon (0 40) 5 50 31 93

Für die Übernachtung Ihrer Partygäste empfehlen wir Ihnen unser

HOTEL KLÖVENSTEEN

Ecke Hauptstraße/Uetersener Weg, Telefon (0 40) 83 93 63-0

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

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 € 129,00

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 € 145,00

Party 3

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

Pauschal pro Person € 159,00

Ein kaltes Büffet statt Canapés zur Nacht
wird pro Person zusätzlich berechnet mit € 29,00

Für Ihre exklusive Party

Zusätzlich zu Party 3 ein weiteres Zwischengericht pro Person € 12,00
Jahreszeitliches Sorbet mit Champagner aufgefüllt pro Person € 12,00
Champagner („Hausmarke“) Pauschal pro Person € 45,00
Tischschmuck, kleines Gesteck € 23,00
Tischschmuck, großes Gesteck € 32,00

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	€ 55,00
mit 1 warmen Gericht	€ 69,00
mit 2 warmen Gerichten	€ 75,00

Kalt-warmes Büffet

Verehrter Gast,

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

	Pro Person	€ 87,00
Ohne Hummer und Räucheraal	Pro Person	€ 77,00

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
- Hirschsahnefleisch
- 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 € 89,00

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 € 32,50

Treffen Sie Ihre eigene Wahl:

- *Ostseelachs geräuchert mit Sahnemeerrettich*
- *Räucheraal*
- *Geräuchertes Forellenfilet*
- *Roastbeef mit Remouladensauce*
- *Schweinemedallions mit Waldorfsalat*
- *Gambas*
- *Schweinemetz 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*



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“