



# RESTAURANT

## Reitstall Klövensteen

### Wein des Monats

155	Crémant Rose	0,1l	€ 9,50
126	Grauburgunder, trocken, Weingut Fader	0,2l	€ 7,20
127	Spätburgunder Rosé, trocken, Weingut Fader	0,2l	€ 7,50

### Besonders zu Empfehlen

8.)	<b>Hirschsahnefleisch<sup>1,3,13</sup></b> in Steinpilzrahm, gef. Birne, Apfelrotkraut und Krokette	€ 19,90
15.)	<b>Hirschfilet, rosa gebraten</b> , Steinpilzrahm <sup>3,13</sup> , Bratapfel, Rotkraut, Kartoffelbällchen	€ 25,90
20.)	<b>Karpfen blau</b> (2x serviert) mit Sahnemeerrettich <sup>2</sup> , zerl. Butter, Petersilienkartoffeln	€ 24,90
30.)	<b>Grünkohl<sup>3,13</sup> mit Kochwurst<sup>3,13</sup></b> , Bratkartoffeln <sup>13</sup>	€ 15,20
31.)	<b>Grünkohl<sup>3,13</sup> komplett mit Kasseler, Rauchspeck, Kochwurst<sup>3,13</sup></b> , Bratkartoffeln <sup>13</sup> oder Salzkartoffeln	€ 18,90

### Büsumer Wochen im Januar

22)	<b>Große Büsumer Fischplatte</b> mit Rotzungen-, Schollenfilet, Norweger Lachs und Büsumer Krabben Beilagen: Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat <sup>13</sup> , Klövensteensalat oder Gurken-Tomatensalat	pro Person € 23,90
10)	<b>1/2 Riesen Eisbein<sup>13</sup> ca. 550g auf Weinkraut<sup>13</sup></b> , Erbsenpüree <sup>3</sup> , Speckstippe <sup>13</sup> , Petersilienkartoffeln	pro Person € 17,90

### Unsere Empfehlung im Februar

I.	<b>Wahlweise 200g oder 250g Ostsee-Dorsch</b> pro Person € 22,90 / 23,90 3 verschiedene Zubereitungen zur Wahl	
II.	<b>Hirschsahnefleisch in Steinpilzrahm</b> , gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen	pro Person € 19,90