



RESTAURANT

Reitstall Klövensteen

Wein des Monats

155	<i>Crémant Rose</i>	0,1l	€ 9,50
126	<i>Riesling trocken, Weingut Fader</i>	0,2l	€ 7,20
127	<i>St. Laurent, trocken, Weingut Fader</i>	0,2l	€ 9,80

Besonders zu Empfehlen

8.)	<i>Hirschsahnefleisch^{1,3,13} in Steinpilzrahm, gef. Birne, Apfelrotkraut und Kartoffelbällchen</i>		€ 21,50
15.)	<i>Hirschfilet „rosa gebraten“ mit Steinpilzrahm^{3,13}, Bratapfel, Rotkraut und Kartoffelbällchen</i>		€ 32,00
20.)	<i>Karpfen blau (2x serviert) mit Sahnemeerrettich², zerl. Butter, Petersilienkartoffeln</i>		€ 26,90
30.)	<i>Grünkohl^{3,13} mit Kochwurst^{3,13}, Bratkartoffeln¹³</i>		€ 16,50
31.)	<i>Grünkohl^{3,13} komplett mit Kasseler, Rauchspeck, Kochwurst^{3,13}, Bratkartoffeln¹³ <u>oder</u> Salzkartoffeln</i>		€ 21,00

Büsumer Wochen im Januar

22)	<i>Große Büsumer Fischplatte mit Rotzungen-, Schollenfilet, Norweger Lachs und Büsumer Krabben Beilagen: Petersilienkartoffeln <u>oder</u> Kartoffelsalat¹³, Klövensteensalat <u>oder</u> Gurken-Tomatensalat</i>		pro Person € 25,90
10)	<i>1/2 Riesen Eisbein¹³ ca. 550g auf Weinkraut¹³, Erbsenpüree³, Speckstippe¹³, Petersilienkartoffeln</i>		pro Person € 19,50

Unsere Empfehlung im Februar

I.	<i>Wahlweise 200g oder 250g Ostsee-Dorsch</i>		pro Person € 23,90 / 25,90
	<i>3 verschiedene Zubereitungen zur Wahl</i>		
II.	<i>Hirschsahnefleisch in Steinpilzrahm, gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen</i>		pro Person € 21,50