

## Wein des Monats

|     |  |       |        |
|-----|--|-------|--------|
| 309 | <b>Black Hugo</b>  |       | € 6,80 |
| 126 | <b>2017er Weißburgunder</b> , trocken, Weingut Anselmann | 0,2 l | € 7,20 |
| 127 | <b>2016er Heroldrebe</b> , Rosé, trocken, Weingut Fader  | 0,2 l | € 6,90 |

## Vorspeisen im November

|      |   |  |         |
|------|---|--|---------|
| 49.) | <b>Tomatensuppe<sup>3</sup></b> mit Ginsahne und Klößchen                                       |  | € 7,20  |
| 50.) | <b>Bornholmer Aal</b> auf Kräuterrührei, Schwarzbrot  |  | € 14,90 |
| 51.) | <b>Cocktail<sup>1,2,9</sup> von frischen Büsumer Krabben<sup>13</sup></b> , Baguette und Butter |  | € 13,50 |

## Im Gedeck mit Tagessuppe und Dessert

|     |   |  |         |
|-----|---|--|---------|
| 1.) | <b>Ostseedorsch gebraten</b> auf Linsengemüse <sup>3</sup> , Bratkartoffeln <sup>13</sup>   |  | € 20,50 |
| 2.) | <b>Steak vom Truthahn „Jäger Art“</b> mit Pfifferlingen <sup>3</sup> , Champignons <sup>3</sup> , Rosenkohl und Kartoffelbällchen                       |  | € 19,90 |
| 3.) | <b>Schnitzel „Wiener Art“ (Schweinefilet)</b> mit Pommes Frites, Preiselbeeren  |  | € 23,50 |
| 4.) | <b>Norweger Lachs vom Grill</b> auf Blattspinat <sup>3</sup> mit Büsumer Krabben <sup>13</sup> , Sauce Hollandaise <sup>1</sup> , Petersilienkartoffeln |  | € 24,90 |

## Besonders zu Empfehlen

|      |   |  |         |
|------|---|--|---------|
| 11.) | <b>Hirschsaahnefleisch</b> mit Pfifferlingen <sup>1,3</sup> , gef. Birne, Apfelrotkraut, Kroketten  |  | € 19,20 |
| 12.) | <b>Grünkohl<sup>3,13</sup> mit Kochwurst<sup>3,13</sup></b> , Bratkartoffeln <sup>13</sup>  |  | € 11,90 |
| 13.) | <b>Grünkohl<sup>3,13</sup> komplett mit Kasseler, Rauchspeck, Kochwurst<sup>3,13</sup></b> , Bratkartoffeln <sup>13</sup> oder Salzkartoffeln |  | € 17,90 |
| 15.) | <b>Hirschfilet, rosa gebraten</b> , Pfifferlingsrahm <sup>3</sup> , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln                                   |  | € 28,90 |

## Unsere Empfehlung im November

|      |  |  |         |
|------|--|--|---------|
| 22.) | <b>½ Bauern-Ente</b> mit Thymiansauce <sup>3</sup> , gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln |  | € 18,90 |
|------|--|--|---------|

## Unsere Dessert Empfehlungen im November

|      |  |  |        |
|------|--|--|--------|
| 77.) | <b>Crème Brûlée mit Erdbeergrütze</b>              |  | € 8,90 |
| 78.) | <b>Duett vom Parfait</b> mit Rumfrüchten und Sahne |  | € 8,20 |

## SILVESTER 2018

**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 2018**  
sind von 10.00 bis 22.30 Uhr und  
unsere Küche hat von 12.00 bis 21.30 Uhr für Sie geöffnet.

**An Neujahr bleibt unser Restaurant geschlossen.**

**Peter's Bistro im Ringhotel Klövensteen**  
hat die Küche an Neujahr von 12.00 bis 15.00 Uhr und von 18.00 bis 22.00 Uhr geöffnet.

**Um rechtzeitige Tischreservierungen wird gebeten.**

**Wir freuen uns auf Sie.**

## Unsere Aktion im Dezember

|  |   |  |         |
|--|---|--|---------|
|  | <b>Hirschfilet, rosa gebraten</b> , Pfifferlingsrahm <sup>3</sup> , Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln |  | € 27,90 |
|--|---|--|---------|