



**Sobald der Stint ins Netz geht ...  
Stintparade! Stint kommt, Stint ist da, Stint geht.**

Traditionell in Roggenmehl gewendet und kross gebraten,  
mit warmen Speckkartoffelsalat oder unseren Porth'schen Bratkartoffeln

*Stintspieß zum Verkosten*

*Stint Teller (ca. 200g)*

*Stint- Satt!*

Frischer und saisonaler geht nicht. Alle Stintgerichte und Preise finden Sie kurz vor Saisonstart auf [www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de)



**2 Jahre  
Duke of Berkshire  
im Alten Porthhof**

Wir lieben gute, regionale Produkte.

Deshalb verarbeiten wir ausschließlich  
Schweinefleisch vom Duke of Berkshire.

So fördern wir die regionalen Produzenten  
und garantieren Ihnen nachhaltigen Genuss.



**LECKER WAR'S  
UND LECKER  
WIRD'S**

**The Duke of Berkshire  
exklusiv bei uns in der Region**

*Wir laden ein zum Duke-Abend!  
am 22. März 2018*

**Empfang ab 18 Uhr**  
Wir empfehlen: Gleich jetzt reservieren - begrenztes Platzangebot

**Cremiges Bärlauchsüppchen** **4,90 €**  
mit Schmand verfeinert, dazu Duke-of-Berkshire-Chips

**Duke Bäckchen** **20,90 €**  
mit kräftigem Schmor-Sud, Schmor Gemüse und Bärlauch-Kartoffelstampf

**Krosser Duke Bauch, sous vide gegart 36h** **15,90 €**  
mit kräftiger Jus, Bärlauchstampf und Schmor Gemüse

**Duke Stielkotelett 300g** **22,90 €**  
mit geschmortem Zwiebelgemüse, Kräuterbutter und Porth'schen Bratkartoffeln



Absolut frisch,  
saisonal und regional!  
Wir bitten um Verständnis,  
dass wir die Preise erst Anfang  
April erfahren.  
Auf [www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de)  
werden Sie direkt informiert.

*Kleine Essenz von frisch gekochtem Spargel*

mit Eierstich, Fleischklößchen und Butterflocken

*Gebratener grüner und weißer Spargel in Rahm*

mit Kirschtomaten, frischen Kräutern, Bandnudeln und gehobtem Parmesan

*Geschmortes Zweierlei vom Spargel*

mit gebratenem Wildlachs, Rivanerschäum und krosser Kartoffelstange

*Selbstgemachtes Rhabarber-Parfait*

mit frischen deutschen Erdbeeren und Vanilleschaum

**Viele weitere Gerichte und Spitzenangebote  
finden Sie auf unserem Spargel-Aktionsflyer!**



**DER NEUE MATJES IST DA!**  
Leckere Variationen des norddeutschen Klassikers



Absolut frisch und saisonal!  
Wir bitten um Verständnis,  
dass wir die Preise erst zur  
Erntezeit erfahren.  
Auf [www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de)  
werden Sie direkt informiert.

*Kleines cremiges Pfifferlingssüppchen*

mit ganzen Pfifferlingen, frischen Kräutern und Milchschaum verfeinert,  
im Weckglas serviert

*Lauwarmer Pfifferlingsalat*

mit frischen Kräutern, Kirschtomaten und gratiniertem Ziegenkäse

*Filet-Geschnetzeltes  
vom Duke of Berkshire*

in Rahm mit frischen Pfifferlingen, Gemüsebukett und krossen Röstli

*Gebratene Pfifferlinge*

mit Kräuterrührei und Porth'schen Bratkartoffeln

*Frischer Ostseedorsch*

mit cremigem Pfifferlings-Kartoffelrisotto, geschmolzenen Kirschtomaten  
und gehobtem Parmesan



**Alter  
Porthhof**

Regionale  
deutsche  
Küche

Lüneburger Landstraße 10  
21391 Reppenstedt  
Tel.: 04131 - 68 444 1  
[www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de)

**f** Nichts verpassen: Finden Sie uns auf Facebook unter Alter Porthhof



Wir halten ausreichend kostenlose Parkplätze  
direkt am Haus für Sie bereit.  
Besuchen Sie uns auch im Internet:



**Kulinarischer  
Kalender**

**September 2017  
bis August 2018**



**Alter  
Porthhof**

Regionale  
deutsche  
Küche

**Durchgehend warme Küche!**

Dienstag bis Sonntag ab 11.30 Uhr geöffnet

# Kulinarisch auf einen Blick

## September

Wir wecken den Bayer in DIR!

**7. September:** Das bayrische Bratkartoffel-Büfett

## Oktober

Wilder geht nicht

**5. Oktober:** Das bayrische Bratkartoffel-Büfett

**26. Oktober:** 6. Funzelabend

## Januar / Februar

Neujahr geschlossen!

Bratkartoffelwochen – Unsere Besten zum Jahresbeginn

Stintparade: Stint kommt, Stint ist da, Stint geht!

**14. Februar (Valentinstag):** Romantische Stunden im Kerzenschein – Menüs für Verliebte!

## März

**22. März:** 3. Duke-Abend (Empfang ab 18.00 Uhr)

## Ostern 2018

**Karfreitag:** Leckere Fischgerichte à la carte

**Ostersonntag und -montag:** Das Osterschlemmerbuffet für 29,90 € 11.30 bis 14.00 Uhr und zusätzlich Sonntag von 17.30 bis 20.00 Uhr

**Ostermontag:** à la carte ab 17.00 Uhr

## April, Mai, Juni

Unsere Spargelsaison!

**10. Mai (Vatertag)** – Tag der 100 Haxn – Knusprig und lecker aus dem Ofen

**13. Mai (Muttertag):** Das Schlemmerbuffet zum Muttertag für 27,90 € und ab 17.00 Uhr verwöhnen wir die besten Mama's der Welt, „a la Carte“

**Pfingstsonntag, 20. Mai:** Das Pfingstschlemmerbuffet für 27,90 € 11.30 bis 14.00 Uhr, Speisen à la carte ab 17 Uhr

**Pfingstmontag, 21. Mai:** Speisen à la carte – den ganzen Tag

**Juni:** Der neue Matjes ist da!

## Juli / August

Großartige Pfifferlinge

**11. August:** Das Einschulungsbuffet von 12.00 bis 14.30 Uhr – Oma und Opa, denkt dran!



### NOVEMBER / DEZEMBER

DIE GANZE VIELFALT unserer WEIHNACHTSANGEBOTE finden Sie im separaten Aktionsflyer!

### GANZJÄHRIG

Wie immer: Durchgehend warme Küche!

### Jeden 1. Donnerstag im Monat, 18.00 bis 20.30 Uhr

Sie können bis 19.00 Uhr mit dem Buffet starten!

### Das Bratkartoffelerlebnis

Die besten Bratkartoffeln der Region! Am Buffet gibt es: Matjes, Knipp (Heidschnuckengrützwurst), Schnitzel von Geflügel und Schwein, frische Salate, Gemüseauswahl, kleine selbstgemachte Kartoffelpuffer mit Omas Apfelmus, saftig geschmorter Braten, selbstgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße, Käsebrett mit frischem Obst

### Jeden Sonntag, 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Sie können bis 12.30 Uhr mit dem Buffet starten!

### Das Schlemmerbuffet

Schlemmen Sie nach Lust, Laune und Appetit!

Die kulinarischen Highlights der vier Jahreszeiten, u.a.:

- ... im Winter: Gans und Ente
- ... im Frühjahr: Lamm
- ... im Sommer: Frisches vom Feld und Garten
- ... im Herbst: saftige Braten und leckere Pilze

Der Preis variiert an Feiertagen.

20,50 € pro Person



## SEPTEMBER



### WIR WECKEN DEN BAYER IN DIR



### GENIEßEN SIE BAYERN...

...mit Original Löwenbräu Oktoberfestbier und typischen Schmankerln.  
Wir werfen uns für Sie in Tracht!

### Unsere liebste Jahreszeit

#### Das Bayrische Schmankerlbuffet (Schlemmerbuffet)

Jeden Sonntag im September von 11.30 bis 14.00 Uhr

#### Das Bayrische Bratkartoffelbuffet

Donnerstag, 7. September und 5. Oktober von 18.00 bis 20.30 Uhr

#### Bayrisches Schmankerl-Brett

9,90 €

verschiedene kleine bayrische Leckereien – lassen Sie sich von unserem Küchenchef überraschen

#### Duke of Berkshire Schweinshaxe

18,90 €

kross gebraten, auf Schwarzbiersoße mit Kraut und gebratenen Serviettenknödeln

#### Duke of Berkshire Frauen-Haxe (Schäufele)

17,90 €

kross gebraten, auf Schwarzbiersoße mit Kraut und gebratenen Serviettenknödeln

#### Partenkirchner Kesselgulasch vom Duke of Berkshire

16,90 €

mit selbstgemachten Spätzle und Kraut

#### Garmischer Kaiserschmarrn

6,90 €

frisch aus dem Ofenrohr mit Rosinen, Mandeln und Apfelkompott

## OKTOBER

### Unser Highlight in der Wildzeit:

#### Der 6. Funzelabend: Sonntag, 26.10.17

Empfang: ab 18.00 Uhr  
Auftakt: 18.30 Uhr

„Wildes“ 3-Gänge-Menü (ab Beginn der Jagdsaison ca. Mitte September auf [www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de))

Begleitet von den Original Böhmschöler Jaghornbläsern und dem „Märchen-Onkel“

Limitiertes Platzangebot – schnell reservieren!

Genießen Sie diesen besonderen Abend im Kerzenschein: keine künstlichen Lichtquellen – nur Kerzen erhellen unsere Räumlichkeiten



### WILDER GEHT NICHT.

#### Wildgulasch aus heimischen Wäldern

19,90 €

mit Preiselbeerfrucht, frischem Pilzallerlei und selbstgemachten Spätzle

#### Kürbiscremesuppe

4,90 €

mit Schmand, gerösteten Kernen und Öl verfeinert

#### Knusprige Barbarie Entenkeule

15,90 €

mit Thymianjus, Rahmwirsing und selbstgemachten Kartoffelklößen

#### Geschmorter Sauerbraten

#### vom Wildschwein - 36 h gegart

18,90 €

mit Preiselbeersauce, gestovtem Wirsing und selbstgemachten Kartoffelklößen

## NOVEMBER / DEZEMBER



Die ganze Vielfalt unserer Weihnachtsangebote samt Preisen finden Sie im separaten Aktionsflyer und ab Oktober auf [www.alter-porthhof.de](http://www.alter-porthhof.de)

### Start in die neue Gänsesaison

#### Das doppelte Martinsgansbuffet

Am Sonntag, 5. November von 18.00 bis 20.30 Uhr und am **Martinstag, Samstag, 11. November** von 11.30 bis 14.00 Uhr und 18.00 bis 20.30 Uhr

Reservieren Sie jetzt Ihren Wunschtermin.

#### Das weihnachtliche Adventsschlemmerbuffet

Jeden Adventssonntag von 11.30 bis 14.00 Uhr

#### Das 5-Gänge-Jahreswechselmenü

Sonntag, 31. Dezember ab 17.30, 18.00, 18.30 oder 19.00 Uhr

AM 23. UND 24. DEZEMBER...

...gehört Weihnachten unseren Mitarbeitern und Familien: Wir haben geschlossen.

### Das Highlight in der Weihnachtszeit:

#### Ganze Gänse und Enten am Tisch tranchiert

Alle klassischen Beilagen inklusive. Bitte 2 Tage im Voraus bestellen.

#### Enten & Gänse Zuhause genießen

Saubere Küche, gleicher Genuss zur Selbstabholung. Bitte 2 Tage im Voraus bestellen.

Tipp von unserem Küchenchef:

Denken Sie rechtzeitig an Weihnachten und reservieren Sie jetzt gleich einen Platz in unserem Ofen für Ihre Gans daheim!

## JANUAR / FEBRUAR



NEUJAHR...  
...starten unsere Mitarbeiter und wir erholtsam in das neue Jahr: Wir haben geschlossen.

### Bratkartoffelwochen!

#### Unser Bestes zum Jahresbeginn, u.a.:

#### Bratkartoffel Schmankerl Brett

9,90 €

verschiedene kleine Leckereien – passend zu Ihren Bratkartoffeln

#### Selbstgemachter Brathering (300g)

12,90 €

süß-sauer eingelegt ...

#### Hamburger Panfisch (vom frischen Seelachs)

13,90 €

mit Senfschaum, krossen Röstzwiebeln ...

#### Hamburger Panfisch (vom frischen Kabeljau)

19,90 €

mit Senfschaum, krossen Röstzwiebeln ...

#### „Dreierlei“

15,90 €

Hausgemachtes Sauerfleisch, rosa gebratenes Roastbeef von der deutschen Färsche und Roastbeef vom Duke of Berkshire mit selbstgemachter Remouladensauce und Gewürzgarke ...

#### Gefülltes Krüstchen (Cordon Bleu)

18,50 €

mit Käse und gekochtem Schinken, dazu Gemüsebukett ...

#### Behringer Heidschnuckenknipp (Grützwurst)

11,90 €

mit Gewürzgarke ...

... und dazu natürlich Port'sche Bratkartoffeln!



DIE BESTEN BRATKARTOFFELN der Region!