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

Unsere Aktionen
vom September bis Dezember 2019

Unsere Geschenkidee

SEPTEMBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Ostsee-Dorsch
– gebraten mit Senfsauce und Bratkartoffeln
– in Dillrahm mit Spargel, Champignons und Eismeerkrabben oder
– gedünstet in Meerrettichsauce & Bouillongemüse *200 g pro P. € 19,50*
Beilagen nach Wahl *250 g pro P. € 20,90*

II Hirschsahnefleisch mit Steinpilzen,
gef. Birne, Apfelrotkraut, Kartoffelbällchen *pro Person € 19,20*

OKTOBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander
3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):
– gedünstet in Dillrahm, Tiefseekrabben
– an der Haut gebraten auf Linsengemüse *200 g pro P. € 19,50*
– oder in Ei gebraten, Kartoffelgurkensalat *250 g pro P. € 20,90*

II Zarte Rinderbrust in Meerrettichsauce,
Bouillongemüse, Petersilienkartoffeln *pro Person € 16,90*

NOVEMBER

1/2 Bauern Ente *mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln* *pro Person € 19,90*

DEZEMBER

Hirschfilet, rosa gebraten, *Pfifferlingsrahm, Bratapfel, Rotkraut, Herzoginkartoffeln* *pro Person € 27,90*

Spezialitäten auf Vorbestellung (24 Std.), die am Tisch tranchiert werden

Ab 2 Personen
Chateaubriand, *Vierländer Gemüseplatte, Pfifferlingsrahm, Champignons,sauce béarnaise, Herzoginkartoffeln* *pro Person € 29,90*

Für 2 Personen
Ganze Bauern-Ente, *Thymiansauce, gefüllter Pfirsich, Apfelmus,Rotkraut, Kartoffelknödel oder Petersilienkartoffeln (wahlweise)* *1 Ente – 2 Personen* *€ 41,80*

Für 4 – 5 Personen
Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse
Für eine Gans (mit Beilagen) berechnen wir einen Festpreis von € 139,00

WEIHNACHTEN 2019

Tagessuppe: *Fasanenkraftbrühe, Chesterstange*

1.	*Hirschsahnefleisch mit Steinpilzen, gefüllte Birne, Speckrosenkohl, Spätzle*	*€ 27,50*
2.	*1/2 Bauern-Ente, Thymiansauce, gefüllter Pfirsich, Rotkraut, Petersilienkartoffeln*	*€ 36,90*
3.	*Rumpsteak 200 g mit Champignons, sauce béarnaise, Bratkartoffeln, Gurken- und Tomatensalat*	*€ 38,90*

Dessert: *Weihnachtlicher Dessertteller*

Seniorenteller

6.	*Hirschfilet auf Pfifferlingsrahm, gefüllte Birne, Rotkraut, Herzoginkartoffeln*	*€ 24,90*

Weihnachtsmenü

Cremesuppe von Steinpilzen, Schnittlauch (à la carte € 7,20)

⁕

Hirschfilet, rosa gebraten, Pfifferlingsrahm, gefüllte Birne, Rotkraut, Herzoginkartoffeln (à la carte € 27,90)

⁕

Zimtparfait auf Zwetschgenragout, Profiteroles (à la carte € 8,50)

Menüpreis € 38,90

Unsere besondere Empfehlung

11.	*Fasanenkraftbrühe, Chesterstange*	*€ 8,50*
12.	*Cremesuppe von Steinpilzen, Schnittlauch*	*€ 7,20*
18.	*Zanderfilet in Ei gebraten auf Steinpilzrahm, Wirsinggemüse, Penne Rigate*	*€ 23,50*
19.	*Filetsteak 200 g, mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel mit Sauercrème oder pommes frites, Klövensteensalat*	*€ 29,90*
20.	*Norweger Lachs in Cognacsahne auf Blattspinat, Butterkartoffeln*	*€ 24,50*
21.	*Ostsee Dorsch gedünstet in Dillrahm mit Spargel, Champignons, Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat*	*€ 26,50*
27.	*Zimtparfait auf Zwetschgenragout, Profiteroles*	*€ 8,50*
28.	*Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne*	*€ 7,90*
107.	*Weihnachtlicher Dessertteller*	*€ 9,50*

5. Für Kinder bis 12 Jahren zahlen Sie den halben Menüpreis, für kleinere Kinder halten wir ein kleines Steak vom Truthahn mit Gemüse und pommes frites für € 7,90 (inkl. Dessert) bereit.

SILVESTER 2019

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.

Um rechtzeitige Tischreservierung wird gebeten.

Wir freuen uns auf Sie.

Buchen Sie jetzt unter: 040 / 83 93 63-0