

Vom 30. Oktober bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche. Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie, Zweisamkeit und oder den anderen netten Anlass, ein einheitlich vorbestelltes Menü, Buffet oder einfach nur den Hauptgang. Selbstverständlich bieten wir nach Absprache auch Angebote für Vegetarier und Veganer. Genauso bereiten wir auch extra Speisen für Allergiker und Gästen mit Unverträglichkeiten zu.

Die angegeben Zeiten sind Küchenzeiten – KEINE Restaurant Öffnungszeiten

Vorspeisen – Suppen – Desserts nach Absprache und ihren Wünschen

Grünkohlernte ab Donnerstag 30. Oktober

Grünkohl nach original Holsteiner Art mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke, Röstkartoffeln, Bratkartoffeln, Senf und Zucker a la carte für 27,90 € * für Gesellschaften ab 10 Pers. satt für 25,90 € *

Grünkohltag

nur Sonntag 02.11., 16.11., und 23.11. von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30
Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 25,90 € ! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

**** Gänse und Enten Festival ** ab Donnerstag 30. Oktober**

Unser beliebtes selbst gemachtes Gänseschmalz bieten wir auch zum außer Haus Verkauf an – solange der Vorrat reicht!

„Gans für Vier“ Wir servieren Ihnen ganze Gänse, allerdings nur auf Vorbestellung!! *„frisch gebraten - schmeckt besser“*
sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 Uhr zum Sonderpreis von 207,00 €.

An allen anderen Tagen für 212,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht, Frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

*****Martinsgansplatte*** ab 2 Pers.**

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsauce, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 47,90 € pro Pers.; sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 40,90 € pro Pers.. Nur auf Vorbestellung!

½ Flugente knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelrahmsauce, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 35,90 €
Donnerstags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für 33,90 €

Försterplatte

Hirschkalbskeule und Frischlingsbraten
mit Preiselbeerrahmsoße, Pilzen, feinen Bohnen, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 32,90 €
fdH 27,90 €

Hubertusplatte

Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkeule,
dazu Preiselbeerrahmsoße,
Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl,
Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht 37,90 €

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung Einige Vorschläge für den Hauptgang

Grillplatte Stormarn

Schweinefilet, Rumpsteak und Putenmedaillon
mit Sauce Bearnaise, Bratensoße, Pilzen, bunter Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten und goldgelbe Bratkartoffeln 35,50 €

Tunneltalplatte

Frischlingskeule, Flugentenbrust und Rumpsteaks
mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln,
Früchte und Preiselbeeren 39,90 €

Schloßherrnplatte

Hirschkalbskeule, Flugentenbrust und Schweinemedallion,
mit Preiselbeerrahmsoße, Geflügelsoße, Pilzen, bunte Gemüseauswahl,
Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und Kartoffelklöße,
Früchte und Preiselbeeren 38,90 €

Ihre Traum-„Weihnachtsplatte“

??,?? €

Daraus lässt sich auch ein leckeres Menü zaubern mit Vorspeise und oder Suppe
vorweg und einem interessanten Dessert hinterher. Gerne stellen wir Ihre
„Lieblingsplatte“ nach Ihren Wünschen zusammen sprechen Sie uns einfach an.

Unsere Ausweich Angebote

Bandnudeln in Kräuter Pesto mit bunten Grillgemüsen,
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini
und gegrilltes Lachsfilet **30,00 €**
oder einen knackigen Salatteller **23,00 €**

Paniertes Schweineschnitzel vom Filet geschnitten
mit goldgelben Bratkartoffeln fdH 21,00 €
und einen knackigen Salatteller 25,50 €

Schweinemedallions mit Champignons in Sahnesoße, fdH 21,50 €
buntes Pfannengemüse und Kartoffelkroketten 26,50 €

Für unsere jüngeren Gäste

Schweinefiletschnitzel mit Pommes frites und kleine Salatbeilage **11,80 €**

Hähnchenbrustfilet mit Mischgemüse und Kartoffelkroketten **12,20 €**

2 Kugeln Eis nach Wahl mit bunten oder Schokoladenstreuseln **4,50 €**

Advents-Buffer

An folgenden Tagen in den Adventswochen

Sonntags 30.11., 07.12., 14.12. und 21.12 von 12:00 bis 14:00 Uhr,

Donnerstags 04., 11., und 18.12. von 18:00 bis 20:00 Uhr.

In stimmungsvoll weihnachtlich dekorierten Räumen präsentieren wir IHNEN:

Zwei leckere Süppchen, mal sehen was in unseren Töpfen steckt

Gebratene Edelfischfilets mit leckeren Soßen

Steakhüfte nach Roastbeef Art gebraten warm, Schweinefilet und Flugentenbrust

Wildspezialitäten: Wildgulasch und Hirschgeschnetzeltes

Dazu servieren wir die passenden Soßen,
verschiedenste Gemüse- und Kartoffelbeilagen, sowie ein knackiges
farbenfrohes Salatbuffet, Tomate Mozzarella, Brotkorb

Als Finale ein eisiges, fruchtiges, cremiges und heißes Dessertbuffet
(Änderungen und Überraschungen im Buffet vorbehalten)

Pro Pers. zum günstigen Vorweihnachtspreis von nur 39,50 € pro Pers.