

Vom 2. November bis 31. Dezember bieten wir keine ala carte Küche. Buchen Sie für Ihre Gruppe, Familie und oder den einen oder 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.

*** * Unsere wilden Tipps * ***

“Hubertusplatte“

Hirschkalbsrückensteak, Frischlingsbraten und Hirschkalbskeule, dazu Preiselbeerrahmsoße, Edelpilze, Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 35,90 €.

“Försterplatte“

mit Hirschkalbs- und Frischlingsbraten, dazu Preiselbeerrahmsoße, Pilze, feine Bohnen, Apfelrotkohl, Kartoffelkroketten und gefüllte Frucht für nur 29,90 €.

**** Gänse und Enten Festival * ***

„**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 184,90 €.

An allen anderen Tagen für 189,00 €. 1 Hafermastgans ca. 5 kg Rohgewicht,

frisch gebraten im Ganzen für 4 Pers., servieren wir mit Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln.

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

Knusprige Gänsekeule und Gänsebrust mit Apfelrahmsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln für 40,90 €; sonntags und donnerstags von 17:00 bis 18:30 für nur 39,00 €.

½ **Flugente** knusprig gebraten dazu servieren wir Apfelrahmsoße, Rosenkohl, Rotkohl, Kartoffelklößen, Petersilienkartoffeln und Schmoräpfeln. für 33,90 €

Donnertags und sonntags von 17:00 bis 18:30, für 31,90 €

Grünkohlernte

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 25,50 € *

Grünkohltage

nur Sonntag 10.11., 17.11 und 24.11. von 12:00 bis 14:00 und 17:00 bis 18:30
Nur an diesen Tagen Grünkohl satt für 25,50 € ! Wir empfehlen dringend Tischreservierung!!!

Zusätzlich zu unseren Saisonangeboten auf Vorbestellung

Einige Vorschläge für den Hauptgang **ab 4 Personen**

“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 Schweinemedaille,
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.

!!! An allen Aktionstagen im Oktober und November wie Wildtage, Grünkohltage, Gänsefestival usw. bekommen Sie selbstverständlich auch alle anderen Spezialitäten auf Vorbestellung serviert!!!

Wir empfehlen dringend, bitte reservieren Sie vorher, Danke

Fisch und Vegetarisch

Bandnudeln in Kräuter Pesto mit bunten Grillgemüsen,
Champignons, Paprika, Tomaten, Zwiebeln und Zucchini

und gegrilltes Lachsfilet
oder einen knackigen Salatteller

30,00 €
22,50 €

Advents-Buffer

An folgenden Tagen in den Adventswochen

Sonntag 01.12. von 12:00 bis 14:00 Uhr, Donnerstag 05. und 19.12. 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, Vegetarisches,
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 €

Unser **Weihnachts- Wildverkauf** findet wie jedes Jahr am 23.12. von 12.00 bis 14.00 statt. !
Achtung letzter Bestelltermin ist der 11. Dezember! Bestellzettel bei uns im Restaurant.

An den Festtagen 25. und 26.12. sind wir komplett ausgebucht!