

PETER'S BISTRO im HOTEL Klövensteen

Hauptstraße 83 · 22869 Schenefeld
Telefon (0 40) 83 93 63-0 · Telefax (0 40) 83 93 63 43
www.hotel-kloevensteen.de
E-mail: info@hotel-kloevensteen.de

Unsere Aktionen vom Januar bis April 2018 einschließlich Ostern

Alle 2 Monate bieten wir Ihnen ein wechselndes, ganz besonderes 4-Gang-Menü an. Das Menü kostet € 72,00 für 2 Personen und beinhaltet zusätzlich noch einen Aperitif. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter folgenden Stichworten:

- Januar und Februar ⇒ „Winterzauber“
(min. 24 Std. vorher reservieren)
- März und April ⇒ „Frühlingsgefühle“

Januar – Februar 2017

Carpaccio vom Husumer
Mastochsen mit Walnußöl

Entenkraftbrühe
mit Klößchen

3 Riesengarnelen im
Speckmantel gebraten
sc. Choron, Risi Bisi

Crème Brûlée mit
Erdbeergrütze

März – April 2017

Frische Spargelsuppe
Klößchen

Fruchtiger Salat in Joghurdressing
mit Wildlachs aus dem Backofen

Hirschkalbfilet mit Rahm-
pfefflingen, Bratapfel, Rotkraut,
Herzoginkartoffeln

Panna cotta
mit Rumfrüchten

JANUAR

I. Büssumer Wochen!

Große Büssumer Fischplatte mit Rotzungenfilet,
Schollenfilets, Norweger Lachs und Tiefseekrabben.
Beilagen nach Wahl.

pro Person € 19,80

II. Filetspieß 280 g mit Pfeffersauce,

Pommes frites, Gurken-Tomatensalat

pro Person € 16,50

FEBRUAR

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Ostsee-Dorsch

- gebraten mit Senfsauce und Bratkartoffeln
- in Dillrahm mit Spargel, Champignons und Tiefseekrabben
- oder gedünstet in Meerrettichsauce und Bouillongemüse

Beilagen nach Wahl pro Person 200 g € 18,70 oder 250 g € 19,80

II. Zarte magere Rinderbrust in Meerrettichsauce,

Bouillongemüse, Petersilienkartoffeln

pro Person € 14,80

März

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander

- gebraten auf Linsengemüse
- gedünstet „Kardinal“ Hummerkrabbensauce
- in Ei gebraten, Kartoffelgurkensalat

Beilagen nach Wahl pro Person 200 g € 18,70 oder 250 g € 19,80

II. Zürcher Geschnetzeltes

Röstitaler, Kopfsalat

pro Person € 14,90

APRIL

Die Lachssaison ist eröffnet!

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Norweger Lachs

- in Cognacsahne mit Blattspinat, Petersilienkartoffeln,
Kopfsalat in Joghurtdressing oder
- gegrillt mit sc. béarnaise, Prinzeßbohnen, Bratkartoffeln,
Gurken-Tomatensalat oder
- gebraten, Kartoffelgurkensalat, gem. Salatteller,

pro Person 200 g € 18,70 oder 250 g € 19,80

II. „Cordon bleu“ mit feinen Erbsen,

Sauce Choron, pommes frites

pro Person € 14,80

OSTERN 2018

Tagessuppe: Cremesuppe von frischem Spargel, Klößchen

80. Ostsee-Dorsch, gedünstet in Senfsauce
• Petersilienkartoffeln, Kopfsalat € 24,80
81. Oster-Lammkeule in Whiskysauce, Grilltomate,
Butterbohnen, Käserahmkartoffeln € 28,70
82. Osterpfanne: 3 kleine Filets auf Bratkartoffeln,
mit einer Auswahl erlesener Gemüse, Rahmchampignons € 29,50

Dessert: Bunter Dessertteller

Unsere besondere Empfehlung

83. Cremesuppe von frischem Spargel, Klößchen € 6,90
84. Klare Ochsenchwanzsuppe, Chesterstange € 8,50
85. Zanderfilet an der Haut gebraten auf Linsengemüse, Bratkartoffeln € 21,90
86. 1/2 Bauernente mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel € 19,90
87. Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce u. Bratkartoffeln € 18,50
88. Zartes Rumpsteak 200g mit Kräuterbutter,
Prinzeßbohnen, Pommes frites € 21,50

Seniorenteller

89. Kalbsfrikassee mit Spargel, Champignons,
sc. hollandaise, Patna-Reis € 18,50

Kinderteller

90. Schweineschnitzel, Leipziger Allerlei,
Pommes frites, Dessert € 9,80

Dessert

92. Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne € 4,90
93. Crème Brûlée mit Erdbeergrütze € 8,90
94. Dessertteller „Peter’s Bistro“ € 10,50

Unsere Oster-Aktion

I. Wahlweise 200 g oder 250 g Norweger Lachs

3 versch. Zubereitungsarten zur Wahl

Beilagen nach Wahl pro Person klein € 18,70 oder groß € 19,80

II. „Cordon bleu“ mit feinen Erbsen,

Sauce Choron, Pommes frites

pro Person € 14,80

1. und 2. April 2018

Großer Osterbrunch

von 11.00 bis 15.00 Uhr

inkl. Ostereier suchen für die Kleinen!

Frühstücksanteil

Cornflakes, Müsli, diverse Marmeladen, Honig, Früchte, Joghurt, gemischte Aufschnittplatte, Käseplatte, Rührei, Speck, kleine Nürnberger Rostbratwürstchen, Brötchen und Brotauswahl, Baguette, Ciabattabrot, Butter

Salate

Blattsalate mit verschiedenen Dressings, Anti-Pasti, Tomate-Mozzarella, Riesengarnelen, Gurkensalat, Hawaiiishrimps

Fisch

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Flensburger Räucher-Aal auf Rührei, geräuchertes Forellenfilet, Heringshappen in Dill, Büsumer Krabbensalat

Fleisch

Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce, Vitello Tonnato, kleine Frikadellen, Entenbrust auf Waldorfsalat, sc. Cumberland, gebeiztes Schweinefilet, Parmaschinken mit Melone

Warme Gerichte

Dorsch in Senfsauce

Frischer Norweger Lachs, Kartoffelgurkensalat

Nackenbraten „Gyros Art“ gebeizt, Kalbsschnitzel, Kalbsfrikassee, Patma Reis, Champignons à la creme, feine Gemüseauswahl, Bratkartoffeln,

Dessert

Obstsalat mit Sahne, Rote Grütze, Vanillesauce,

Mini-Windbeutel, verschiedene Eissorten,

Tiramisu, Käseauswahl



Brunchbüffet inklusive Kaffee, Tee, Fruchtsäften und Wasser

Preis pro Person € 34,90

Kinder bis 3 Jahre kostenfrei!

Kinder von 3 bis 12 Jahren nach Größe – je 10 cm € 1,00

Feste Reservierung unter Telefon: 040 - 839 36 30