



Indian Summer



PETER'S BISTRO
im
HOTEL
Klövensteen

Hauptstraße 83 · 22869 Schenefeld

Tel. 0 40 / 83 93 63 - 0 · Fax 0 40 / 83 93 63 43

www.hotel-kloevensteen.de

E-Mail: info@hotel-kloevensteen.de



Unsere Aktionen
vom September bis Dezember 2018
einschließlich
Weihnachten und Silvester



Wir reservieren Ihnen nach Absprache auch separate Räume (20 bis 80 Personen) für Empfänge, Familienfeiern, Betriebsfeste und Tagungen. Tiefgarage und ausreichender Parkraum vorhanden.

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. € 18,90
Beilagen nach Wahl 250 g pro P. € 19,90

II Asiapfanne, Scampis, versch. Fleischsorten

knackiges Gemüse, Reis Timbal pro Person € 15,90

OKTOBER

I Wahlweise 200 g oder 250 g Flusszander

3 versch. Zubereitungsarten (Beilagen nach Wahl):

- gedünstet in Dillrahm, Tiefseekrabben 200 g pro P. € 18,90
- an der Haut gebraten auf Linsengemüse 250 g pro P. € 19,90
- oder in Ei gebraten auf Blattspinat

II Hirschsahnefleisch

mit Pfifferlingen, gef. Birne

Rosenkohl, Kartoffelbällchen pro Person € 17,50

NOVEMBER

Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst, Rauchspeck, Salz- oder Bratkartoffeln € 14,50

DEZEMBER

1/2 Bauern-Ente

mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich, Rotkraut, Apfelmus,

Petersilienkartoffeln € 18,90

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 4 – 5 Personen

Ganze, mit Äpfeln und Rosinen gefüllte Gänse

Für eine Gans (mit Beilagen) berechnen wir einen

Festpreis von

€ 139,00

WEIHNACHTEN 2018

Tagessuppe: Fasanenkraftbrühe, Chesterstange

80. Hirschsahnefleisch mit Pfifferlingen, gefüllte Birne,
Rotkraut, Krokette € 27,50
81. Zanderfilet an der Haut gebraten
mit Kartoffelgurkensalat € 29,90
82. Rumpsteak 200 g, mit Pfefferbéarnaise
Prinzeßbohnen und leckeren Bratkartoffeln € 38,90
- Dessert:** Weihnachtlicher Dessertteller € 9,50

Unsere besondere Empfehlung

83. Fasanenkraftbrühe, Chesterstange € 8,50
84. Cremesuppe von Steinpilzen, Schnittlauch € 7,20
85. Dorschfilet gedünstet in Dillrahm mit Spargel, Champignons,
Büsumer Krabben, Petersilienkartoffeln, Gurkensalat € 26,80
86. Büsumer Fischteller mit Norweger Lachs, Seezungen-, Schollen-
filet, Büsumer Krabben, Speckpflaumen, Sauce hollandaise,
gebackene Kartoffel mit Sauercreme, Gurken- u. Tomatensalat € 27,90
87. 1/2 Bauern-Ente mit Thymiansauce, gefülltem Pfirsich,
Rotkraut, Apfelmus, Petersilienkartoffeln € 18,90
88. Filetsteak – 200 g – mit Kräuterbutter, gebackener Kartoffel
mit Sauercreme oder pommes frites, Klößensteensalat € 29,90
89. Frischer Obstsalat, Vanilleeis, Sahne € 7,90
90. Zimtparfait auf Zwetschgenragout, Profiteroles € 8,50
91. Weihnachtlicher Dessertteller € 9,50

Kinderteller

92. Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhren, pommes frites
Dessert: Obstsalat, Vanilleeis, Sahne € 8,90

Weihnachtsmenü

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

✱

Hirschfilet rosa gebraten, Pfifferlingsrahm, Preiselbeeren
Bratapfel, Rotkraut, Kartoffelbällchen (à la carte € 27,90)

✱

Zimtparfait mit Rumfrüchten (à la carte € 8,50)

Menüpreis € 38,90

Weihnachtsbrunch

1. und 2. Weihnachtstag
von 11.30 – 15.00 Uhr

pro Person 46,90 € inkl.

Empfangsgetränk: Kaffee, Säfte und Wasser

Reservierungen im Raum „Blankenese“

Kalt:

- Vitello Tonnato
- Eismeergarnelen, Cocktailsauce
- Ostseeräucherlachs mit Sahnemeerrettich
- Ostseeräucheraal, Gambas
- In Wacholder geräucherte Forellenfilets
- frische Büsumer Krabben
- verschiedene Krabbensalate
- Parmaschinken mit Melone
- Tomate Mozzarella
- Roastbeef „kalt“ mit Röstzwiebeln, Remouladensauce
- Scampis in verschiedenen Variationen
- Kleine Frikadellen, Kartoffelgurkensalat
- Entenbrust mit Waldorfsalat
- verschiedene frische Salate, Blattsalate mit Dressing
- Baguette und verschiedene Brötchen

Warm:

- Zanderfilet an der Haut gebraten
- Kalbsfilet, Schinken in der Kruste
- Bauernente, Wiener Schnitzel
- Irischer Wildlachs auf Blattspinat
- Hirschsahnefleisch
- Gemüseplatte, Rotkohl, Röstitaler, Petersilienkartoffeln

Dessert:

- Großes Dessertbuffet
(eine köstliche Überraschung)

Silvestermenü

pro Person 82,- €, ohne Getränke
Reservierungen im Restaurant „Peter s
Bistro“ ohne Tanz, nur Essen.

Menü

Tatar vom Husumer Mastochsen,
Trüffelöl

*

Klare Hummersuppe mit Klößchen

*

Riesengarnelen im Speckmantel
gebraten, sc. choron, Risi Bisi

*

Flugentenbrust „á la Orange“
Wirsing Timbal, Kartoffelgratin

*

Bunter Dessertteller
nach Art des Küchenmeisters

Zum Verlauf des Abends:

Wir bieten Ihnen zwei Reservierungen an:

Peter s Bistro:

Ab 19.00 Uhr

Raum Blankenese 20.00 Uhr

Den Silvesterabend gemütlich ausklingen lassen? Kein Problem!

Einzelzimmer / Single room 84,90 – 96,50 €

Doppelzimmer / Double room

111,00 – 121,00 €

inklusive Frühstücksbuffet und Tiefgaragenstellplatz halten wir für Sie bereit!

Buchen Sie jetzt unter:

Tel.: 040/83 93 63-0