

Schnitzel-Wochen

Unser beliebter Klassiker
in vielen Variationen

08. Jan. bis 28. Jan.

Karpfen - blau

- zwei mal serviert -
mit Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln
und einem Salat.

11. Jan. bis 14. Jan.

Fisch-Büffet

Kalt-warmes Büffet
mit feinen Spezialitäten
aus Meer und Fluss.

28. Mrz. ab 18:30 Uhr

Rouladen-Büffet

Saisonale Suppe am Tisch serviert,
gefolgt von einem vielfältigen Büffet
rund um die gerollten Köstlichkeiten.

11. Apr. ab 18:30 Uhr

Mehlbüdel

Im Leinentuch gekochter Hefeteig
mit Rosinen, dazu Kassler, Backe,
Kochwurst, Frucht- & Senfsaucen.

20. & 22. Feb. - mittags & abends

Schwarzsauer

Nackenfleisch in blutgebundener,
säuerlicher Sauce, dazu Steckrübe,
Kartoffeln, Mehl- & Buchweizenklöße.

27.Feb. & 29.Feb. - mittags & abends

Graue Erbsen

Ein historisches Gericht:
Sämige Graue Erbsen mit gerauchtem
Fleisch, Zwiebel- & Speckstippe.

13. Feb. - mittags & abends

Eeten & Theater

Plattdeutsches Spiel mit Gerd Richert und der
Elmshorner Speeldeel.

15./16./17. Mrz. um 18:00 Uhr
mit Tellergericht und Theater

16. Mrz. um 14:00 Uhr
mit Kaffee & Kuchen und Theater

Holsteiner Büffet

Großes kalt-warmes
Spezialitätenbüffet mit dem Besten
aus unserer Holsteiner Küche.

06. Feb. & 08. Feb. ab 18:00 Uhr

Mediterranes Büffet

Großes kalt-warmes Büffet mit
allerlei Köstlichkeiten aus den
Mittelmeerländern.

26. Apr. ab 18:30 Uhr

Landhaus Saal-Disco

Zur Musik der 80er bis 2000er legt
DJ Kohrt auf und es darf kräftig
getanzt werden.

30. Apr. ab 20:00 Uhr

Kulinarischer Abend

Ein besonderer Abend mit
feinen Speisen, guten Weinen,
serviert in 4-Gängen.

09. Feb. um 18:30 Uhr